

Usages ordinaires et rituels de la viande dans le bassin de l'Iénisseï : l'exemple du renne et du mouton

Vladimir I. D'IATCHENKO

Musée d'Anthropologie et d'Ethnographie

(Kunstkamera)

Universitetskaja nab.3, 189 034 Saint-Pétersbourg (Russie)

vid@kunstkamera.ru

Francine DAVID

Laboratoire d'Ethnologie préhistorique

Maison René Ginouvès

21 allée de l'Université, 92023 Nanterre Cedex (France)

francine.david@mae.u-paris10.fr

D'iatchenko V. I. & David F. 2010. — Usages ordinaires et rituels de la viande dans le bassin de l'Iénisseï : l'exemple du renne et du mouton. *Anthropozoologica* 45(1): 11-23.

RÉSUMÉ

Sur le territoire de l'Iénisseï, en Sibérie centrale, vivent des peuples de différentes familles linguistiques, du Nord au Sud : Samoyèdes, TOUNGOUZES et autres peuples de langue d'origine turque. Le renne et le mouton sont essentiels comme ressources de subsistance et dans l'économie de la région. Nous avons tenté de montrer la communauté des usages dans l'acquisition et la consommation de la viande ainsi que l'absence de limite entre les pratiques ordinaires et rituelles.

MOTS CLÉS

Iénisseï,
mouton,
renne,
abattage,
consommation.

ABSTRACT

Ordinary and ritual uses of meat in Ienisei Basin: The example of reindeer and sheep

On the territory of Ieniseï in Central Siberia live people of different linguistic families, from the North to the South: Samoyed, Tungus and others of Turkish languages. Reindeer and sheep are essential as resources in subsistence and in the economy of the region. We tried to show similarities in acquisition and consumption of the meat and the lack of limit between ordinary and ritual practices.

KEY WORDS

Ieniseï,
sheep,
reindeer,
killing,
consumption.

Situé au centre de la Sibérie, le bassin de l'Enisseï (Fig. 1) s'allonge sur quelque 5 000 km de long et comprend des paysages variés (Fig. 2) : la toundra au nord, la taïga au centre puis la steppe bordée de collines érodées et de montagnes avec taïga vers le



FIG. 1. — Carte de situation de la zone concernée.



FIG. 2. — Paysages du bassin de l'énisseï : A. Toundra été et hiver (Taïmyr) ; B. Steppe (Hakassie) (photo I. Gratchev) et C. Taïga en été (Sayan) (photo L. Pavlinskaya).

sud. Son peuplement s'est effectué par migrations successives en provenance du sud vers le nord, les uns repoussant les autres le long du fleuve et de la taïga (Levin & Potapov 1964). Échanges et emprunts culturels ont été nombreux et ont marqué chacun de ces différents groupes, qu'ils soient nomades ou sédentaires. Ils ont alors gardé des traits culturels communs malgré les différences de leurs d'environnements.

Au nord, se trouvent des chasseurs-éleveurs de rennes : Samoïèdes comme les Nganassanes (Popov 1948), et Toungouzes comme les Nenets (Khomitch 1966), Evenkes (Nikolalev 1964), Dolganes (D'iatchenko 2005) et Kètes (Alekseenko 1967). Le renne (Fig. 3), qu'il soit domestique ou sauvage, joue un rôle prépondérant dans leur vie économique. Il reste la base de leur alimentation.

Vers le sud, des Turcs d'origine comme les Hakasses (Boutanaev 1995) et les Touvines (Vaïnchtein 1991), sont éleveurs de moutons, chevaux et bovins (Fig. 4) et, à l'occasion, chasseurs en taïga.

Dans cet article, nous avons tenté de montrer, à travers les exemples du renne et du mouton, la communauté d'usages dans l'acquisition et la consommation de la viande ainsi que l'absence de limite entre l'ordinaire et le rituel. Cette absence révèle l'importance de la relation homme-animal, l'animal étant l'intermédiaire qui permet à l'homme d'accéder au surnaturel et d'assurer sa survie (Hamayon 1990). Nous avons pris comme exemples le renne et le mouton car ce sont deux animaux essentiels dans la subsistance et l'économie des groupes de cette région, mais, dans un cas, nous avons également fait référence au cheval.



FIG. 3. — Région de Sopotchnoe. Troupeau de rennes en toundra (photo Mission Ethno-Rennes).

Les données que nous évoquons sont tirées en grande partie de la littérature concernant principalement le XX^e siècle et si croyances et traditions sont encore maintenant vivantes, certaines changent et dispa-

raissent très rapidement. C'est pourquoi nous avons parfois conjugué au passé.

ACQUISITION DE LA VIANDE

ABATTAGE ORDINAIRE

L'abattage, quel qu'il soit, est effectué par les hommes. Les femmes n'y participent pas¹. Au Sud comme au Nord, on peut distinguer quatre principales méthodes ordinaires de tuer les animaux domestiques (D'iatchenko, David & Gratchev 2007).

Au sud de la région étudiée, chez les Turcs d'origine, une première façon, couramment utilisée, est d'égorger le mouton (Fig. 5) après avoir sectionné la moelle épinière au niveau de la nuque ou l'avoir assommé d'un revers de hache.

Une seconde façon, courante, en particulier pour le mouton, parfois aussi pour le cheval chez les Touvines, consiste à arracher l'aorte postérieure (Fig. 6) sans répandre sur le sol le sang qui est alors récupéré (Vaïnchtein 1991).

Une troisième façon traditionnelle de tuer moutons et chevaux est de planter un couteau au niveau de la première cervicale, méthode encore utilisée dans le Nord, chez les Evenkes et les Dolganes, pour le renne (Fig. 7).



FIG. 4. — Troupeaux de moutons (A), chevaux (B) et bovins (C) dans le sud (Sayan) (photos L. Pavlinskaya).



FIG. 5. — Égorgement d'un mouton (Hakassie).

1. À notre connaissance, de nos jours, une femme chasse dans le Nord chez les Dolganes, mais les rennes et les moutons domestiques sont toujours tués par les hommes. Toutefois, dans certaines ethnies, les femmes peuvent effectuer la découpe du renne au retour de la chasse (Lavriller 2005).

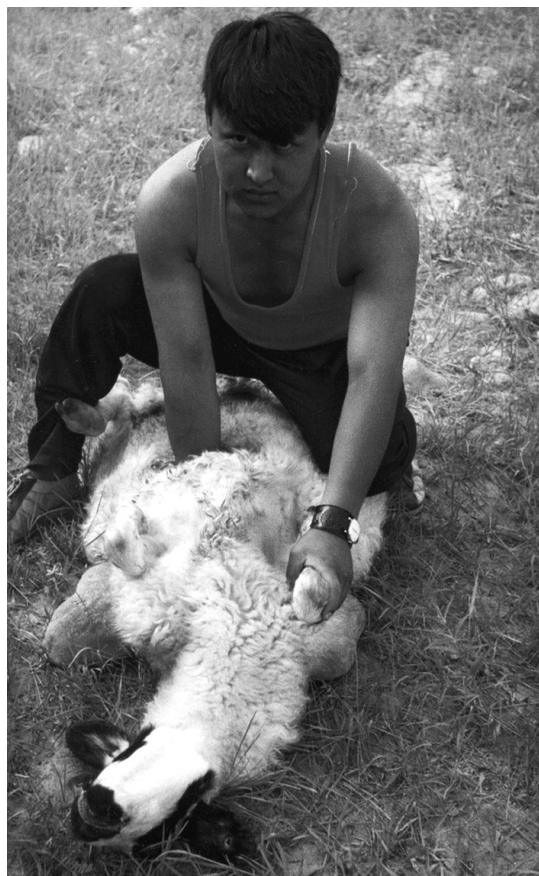


FIG. 6. — Arrachage de l'aorte d'un mouton chez les Turques d'origine (photo S. Shapiro).



FIG. 7. — Renne sauvage blessé achevé d'un coup de couteau dans la nuque (Dolgane).

Enfin, un dernier moyen, pratiqué aussi par les Touvines et les Hakasses, est d'étouffer le mouton, les mains sur le nez. De même, étrangler le renne au lasso (Fig. 8) est encore très répandu en toundra chez les Nenets et les Nganassanes, mais aussi, autrefois, chez certains Evenkes (Nikolaev 1964). Cette technique permet de ne verser aucune goutte de sang, car le répandre est considéré comme une faute pour les animaux domestiques.

ABATTAGE RITUEL

Les Turcs d'origine, pour demander prospérité et bonheur lorsque la maladie touche une personne ou du bétail, offrent les animaux consacrés, chevaux, bovins, moutons, soit en les laissant partir à volonté dans la nature, soit par une mise à mort rituelle par étouffement. Au XX^e siècle, lorsqu'il s'agissait, par exemple, de sacrifier un cheval, ils choisissaient un jeune d'environ trois ou quatre ans, alezan ou gris clair, ni foncé ni tacheté. Ils l'aplatissaient sur le ventre les pieds écartés, et l'étouffaient à l'aide d'une corde serrée autour des naseaux. Une fois l'animal complètement vidé, à l'intérieur de la peau, laissée entière, à laquelle tenait encore attachés la tête, la queue et les métapodes, on plaçait le cœur, les poumons et les os de l'animal puis on cousait grossièrement. Le tout était ensuite suspendu sur



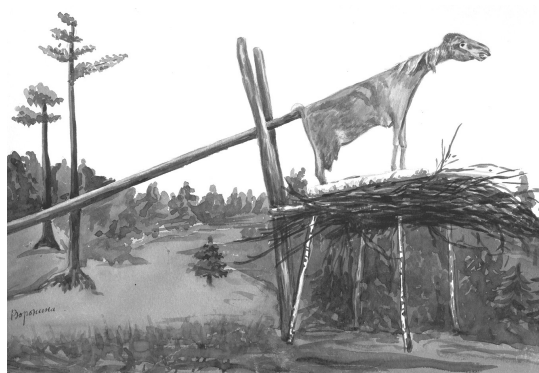
FIG. 8. — Nenets étrangeant un renne (d'après *Arktika moi dom* 1990).

une perche, la tête du cheval tournée vers l'est (Vaïnchtein 1991) (Fig. 9A, B).

Dans l'Altaï, à l'occasion d'un enterrement, on tuait les chevaux d'un coup de couteau dans la nuque et la mâchoire inférieure était enlevée avec la trachée, les poumons et le cœur. La tête et la peau avec les pattes étaient disposées sur une perche étroite, orientée vers l'est comme précédemment. La viande était mangée pour le repos de l'âme du mort. Dans la tombe, une partie était déposée, supposée permettre au mort de vivre dans le futur (D'iakonova 2001). Dans le Nord, au début de la nuit polaire, au coucher du soleil, ou encore, après l'enterrement ou près de la tombe d'une personne venant de mourir, Kètes (Aleksenko 1967) et Nganassanes sacrifiaient un renne. S'il s'agissait d'un homme, de chaque côté

du renne se tenaient deux personnes avec chacun une pique appointée. Une troisième personne se trouvait derrière et, d'un coup de gourdin, brisait la colonne vertébrale du renne. Au même moment, les deux personnes qui étaient debout, en avant, transperçaient le cœur du renne de chaque côté. Une fois l'animal tué, ils dirigeaient la tête en direction du soleil couchant (Popov 1936). Tête et peau conservées d'une pièce étaient disposées sur une perche près de la tombe comme pour les chevaux (Fig. 9C, D). Pour une femme, le renne était affalé au sol sur le ventre, les pattes écartées comme plus haut, mais il était tué d'un coup de couteau dans la nuque comme pour le cheval dans l'Altaï (Diakonova 2001). Au début du XX^e siècle, les Nenets de l'énissei tuaient aussi parfois les rennes de cette manière, mais seulement en cas de célébration avec un chamane (Khomitch 1966).

Pour un sacrifice aux esprits, certains Hakasses du Sud étouffent le mouton, les mains sur le museau, après lui avoir, également, brisé la colonne vertébrale (Fig. 10).



A



B



C



D

Fig. 9. — A. Sacrifices de cheval (Altaï), début du XX^e siècle (aquarelle de Goorkine). B. Sacrifice de bovin (Yakoutie). C, D. Rennes sacrifiés près d'une tombe (Nganassanes) (photos Kunstkamera).



FIG. 10. — Colonne vertébrale d'un mouton brisée sur une perche avant d'être étouffé (Hakassie) (photo Kunstkamera).

Dans le nord, lors de divers désastres, les Nghanassanes suppliaient le soleil et lui demandaient de l'aide, par exemple, pour un malade. S'il guérissait, ils tuaient un renne blanc en l'étranglant (Popov 1936). La peau, la tête et les sabots étaient jetés dans un arbre comme le font encore couramment les Dolganes (D'iatchenko 2005) (Fig. 11). Lorsqu'il s'agit d'un sacrifice au feu, les Turcs prennent un mouton blanc avec les oreilles et les joues noires et lui arrachent l'aorte. Les Evenkes, eux, utilisaient, autrefois, cette méthode pour les jours du souvenir des morts et lors de cérémonies dirigées par un chamane (Väinchtsein 1991).

Enfin, comme partout, les funérailles sont l'occasion d'un repas et donc d'abattage d'animaux. Dans le Nord, la tête de l'animal choisi est tournée vers le coucher du soleil et on l'égorge. À l'inverse des abattages ordinaires, tout le sang est versé à la terre comme nourriture (Popov 1936).

Ces quelques exemples d'abattage (Fig. 12) mettent en évidence, du sud au nord, les nombreuses relations qui ont existé entre les différentes communautés vivant le long du fleuve. L'orientation de la tête est importante. La tête de l'animal sacrifié est dirigée tantôt vers l'est pour les sacrifices ou les cérémonies du souvenir, tantôt vers le soleil couchant ou vers la tombe du mort pour les enterrements et parfois aussi pour certaines cérémonies du souvenir. Les Toungouzes dans le Nord ne pratiquent ni l'égorgeage ni l'arrachage de l'aorte.

Un même groupe peut, selon les circonstances, utiliser différentes méthodes traduisant les diverses



FIG. 11. — Après avoir étranglé un renne en sacrifice, les Nghanassanes jetaient la peau, la tête et les sabots dans un arbre comme ici chez les Dolganes.

valeurs accordées aux moyens de mise à mort. Ainsi les Nghanassanes peuvent pratiquer l'étranglement pour les sacrifices rituels, mais dans les manifestations funéraires pour un défunt, comme chez les Hakasses du Sud, ils brisent la colonne vertébrale et transpercent le cœur du renne, tandis que pour une défunte, ils portent un coup de couteau dans la nuque. Quant au sang de la victime, on évite de le répandre sur le sol, sauf dans le Sud à l'occasion des enterrements où les Touvines en nourrissent la terre. Dans tous les cas, il s'agit d'animaux domestiques ; pour les animaux sauvages, les méthodes d'approche du gibier et la façon de le tuer ne sont pas « ritualisées ».

Cette distinction entre abattage ordinaire et rituel ne tient qu'à des détails. Pour le renne et le mouton, cette différence se fait surtout dans la manière de disposer la dépouille une fois l'animal mort.

Comme le rappelle J. Delort (1984 : 110), « Dans toutes les civilisations, l'immolation du vivant a des significations bien précises ; elle souligne le rapport à la divinité : l'expiation, le remerciement, l'offrande propitiatoire destinés à se concilier les faveurs du dieu. Enfin, selon M. Mauss, ce rite permet d'assurer l'impossible liaison entre profane et sacré ».

CONSOMMATION DE LA VIANDE

Pour les différentes ethnies de cette vaste région, on constate que tout se mange dans le renne comme dans le mouton, à peu d'exceptions près. La consom-

	Mouton		Renne	
	ordinaire	sacrificiel	ordinaire	sacrificiel
Egorger après section de la moelle épinière sans assommer ou assommés	Turcs d'origine Turcs d'origine			
Arracher l'aorte	Touvines Hakasses	Touvines Hakasses		Hakasses
Couteau dans la nuque saignés	Hakasses Touvines		Dolganes	Dolganes Nganassanes
mandibule, trachée, cœur, poumons enlevés				Nenets Dolganes
Etouffer, étrangler, puis saigner		Touvines	Nganassanes Nenets	Nganassanes Nenets
avec colonne vertébrale écrasée et/ou cœur transpersé		Hakasses		Nganassanes

FIG. 12. — Tableau de méthodes d'abattage.

mation de la viande est une vraie fête pour tout le monde, mais, de même que dans la gestion des os, elle suit des règles strictes.

En effet, pour les peuples chasseurs, les os représentent la source première de la vie de la personne et de l'animal, source qui permet à l'espèce de se reproduire (Gourvitch 1977, Hamayon 1990). C'est pourquoi, pour les sacrifices comme dans les situations ordinaires, on ne casse pas les os des animaux, on les recueille, on les enterre, on les met sur des estrades ou dans les arbres (D'iatchenko 2005). Les os à moelle font exception : une fois l'animal tué, désarticulé et la viande retirée, il est possible de les casser pour récupérer la moelle (Fig. 13).

Autrefois, dans le sud, les Mongols supposaient que l'âme de la créature vivante se situait dans le sang, et il était interdit de la laisser partir. En ne laissant pas partir le sang, on ne brisait pas, ainsi, l'intégrité de la créature. L'âme des morts traversait alors provisoirement le monde réel tout en restant invisible et pouvait ensuite renaître à nouveau dans les descendants. En ce qui concerne le



FIG. 13. — Il est possible de casser les os des métapodes de rennes pour, une fois décharnés, en consommer la moelle (Dolganes).

troupeau, cette rétention du sang permettait qu'aucune tête ne se perde. Tandis que la perte du sang ou le bris des os, et donc de l'âme, interrompait la chaîne de la renaissance et infligeait ainsi un irréparable préjudice à l'exploitation dont le troupeau était la principale richesse (Hamayon 1990, Boutanaev 1995).

LES MORCEAUX APPRÉCIÉS

Dans la manière de consommer la viande (Fig. 14), il faut tenir compte de la qualité gustative de chaque élément et de leur hiérarchie. Cette appréciation est, dans le cas présent, la même pour tous les groupes évoqués ici. C'est la valeur de la graisse qui paraît la mieux partagée ainsi que celle des morceaux les plus gras (Karlin & Tchesnakov 2007) — ce qui peut s'expliquer dans une région aux hivers rigoureux. La langue, la moelle, la cervelle, le foie, la graisse, spécialement celle autour des yeux pour les Nenets, sont des morceaux très appréciés et considérés comme des gourmandises, en particulier par les ethnies du Nord. Ainsi, après avoir tué un renne, les chasseurs consomment cru, le foie, les rognons et de la moelle.

LA VIANDE QUE L'ON DONNE D'ORDINAIRE

D'ordinaire, lorsqu'il y a abattage, il y a partage de la viande. Chez les chasseurs nomades, c'est une manière d'assurer sa survie, aussi bien dans la vie sur terre que dans le futur. Cette coutume du partage existe depuis le Paléolithique où, par exemple, il a été démontré sur le site de Pincevent (Seine-et-Marne, France) l'existence du partage du renne entre les différentes unités d'habitation d'un même campement (Enloe 1991). Nomades et sédentaires suivent cette pratique à des degrés différents suivant divers facteurs dont l'environnement et la température. Elle est toutefois rare dans les régions tropicales où l'abondance de nourriture est quasi égale toute l'année. Les modalités du partage sont complexes, elles peuvent varier selon la perception des besoins en nourriture, la distance de parenté, le statut du chasseur, la taille du gibier et son éventuel surplus, etc. (Mauss 1923-24, Gubser 1965, Balicki 1968, Lee & Devore 1968, Woodburn 1968, Clastres 1972, Simtchenko 1976, Binford 1978, Bahuchet 1984, Enloe 1991, Lavriller 2005).

Chez les Turcs d'origine du bassin de l'Énisséï, le côté droit du mouton est réservé aux hommes, le gauche aux femmes. Les jours d'abattage, les meilleurs morceaux de viande de la partie droite de la carcasse sont cuits pour les voisins. La partie gauche est habituellement préparée pour les femmes, en particulier lors des commémorations funéraires (Boutanaev 1995).

Toujours pour le mouton, la meilleure part de viande appréciée par tout le monde est l'arrière-train. Les Hakasses et les Touvines y ajoutent la queue grasse, *kyrdiounk*, qui est obligatoirement offerte au plus respectable des invités. C'est à la *kyrdiounk* que les Saïano-Turcs accordent le plus de valeur en tant que nourriture car le gras signifie richesse, santé et donc vie. Cette queue grasse est présentée lors de toutes les réunions, à l'exception des enterrements (Boutanaev 1995).

Chez les chasseurs-éleveurs toungouzes, l'arrière-train est également le morceau avec lequel on honore les invités. Les Nenets en présentent la moitié, vertèbres lombaires comprises, qu'ils font bouillir avec la poitrine (sternum) (Khomitch 1966).

Dans le Sud, la poitrine est également un élément très gras que l'on donne aux invités respectables. Celle du mouton est offerte ordinairement à la femme la plus estimée (Vaïnstein 1991).

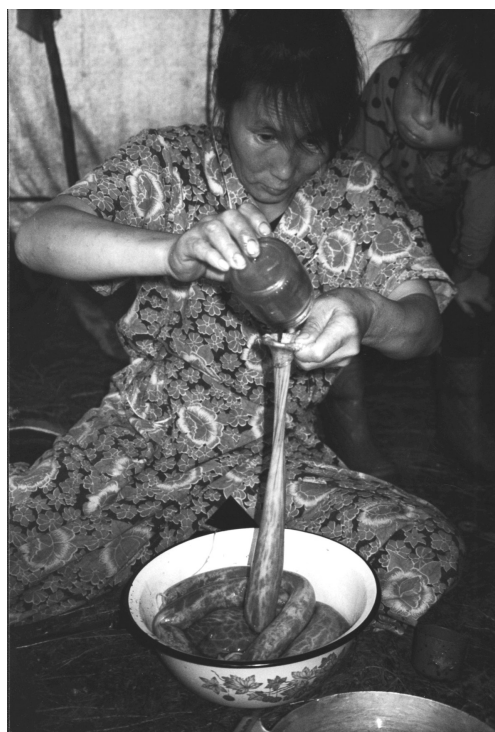
Tout comme les chasseurs évoqués plus haut, les éleveurs Nenets qui ont participé à l'abattage commencent par manger cru un morceau de foie et de rognon, trempé dans le sang (Khomitch 1966).

Si le contenu de l'estomac se mange cru, les autres abats se consomment gelés, crus ou cuits, tout comme la graisse de l'arrière-train (qui peut avoir jusqu'à cinq doigts d'épaisseur) et la moelle des os. Enfin, tout se cuisine dans le renne, du velours des bois, que l'on fait griller, jusqu'aux sabots en passant par le fœtus, le pis après en avoir sucé le lait et les tendons des métapodes. Les Touvines consomment de la viande de renne sauvage mais, le foie et le cœur mis à part, les autres abats sont exclus ; en revanche, ils mangent ceux des animaux domestiques dont le sang est transformé en boudin (Fig. 15).

Le mouton se différencie du renne en ce que les os ne sont pas cassés pour en extraire la moelle et en ce qui concerne les yeux, nous savons qu'ils sont cuits avec la tête entière, alors que dans le Nord, les yeux du renne sont mangés crus.

	Mouton	Renne
Viande appréciée donnée aux invités de marque	Turcs d'origine	Samoièdes et Tougouzes
arrière-train		x
avec <i>kyrdioug</i> "queue grasse"	x	
Poitrine	x	x
Coxal seul ou avec vertèbres lombaires	x	
<i>Kyrdioug</i> "queue grasse"	x	
Coxal et poitrine	x	x
Langue	x	x
Moelle		x
Graisse		x
Foie	x	x
Donné au maître de maison		
Atlas	x	x
Deux premières côtes	x	
Tête de l'animal	x	x
Patte antérieure droite	x	
Fémur	x	
Donné aux esprits		
Yeux	x	x
Graisse	x	x
Donnée aux futurs beaux-parents		
Tête	x	
Patte antérieure droite	x	
Viande pour les enterrements ou jours du souvenir		
Têtes	x	x
Carcasses avec 3 pieds	x	
Chez les Turcs d'origine : côté droit pour hommes, gauche pour femmes		

Fig. 14. — Tableau de distribution de la viande. Les quartiers des animaux sont nommés par les os, leur nom et leur découpe variant suivant les groupes.



B

A

FIG. 15. — Fabrication de boudin de rennes domestiques : Evenkes (A) et Turcs d'origine (B) (photo L. Pavlinskaya).

LA VIANDE D'UTILISATION RITUELLE

Tous les morceaux peuvent avoir un sens. Chaque partie porte en elle une valeur différente et nous les présenterons suivant un ordre qui nous paraît être un ordre d'importance.

La tête de renne, pour les chasseurs tOUNGOUZES, garantit la chance et le succès à la chasse. Le chasseur ne la donne à personne pour ne pas perdre cette chance. Dans certains cas, une fois le premier animal abattu au moment de la migration, le chasseur DOLGANE en détache la tête avec la trachée, les poumons et le cœur (Fig. 16) (Gourvitch 1977). Il ne les mange pas mais les transporte avec lui jusqu'à la fin de la chasse pour garder la chance pour lui. Dans d'autre cas, il laisse la tête entière sur place près de l'endroit où l'animal a été tué, à moins qu'il ne transporte avec lui sur son premier traîneau le corps entier du renne congelé, avec la tête, pour n'en consommer la viande qu'à la fin de la migration.

Chez les NGANASSANES, si la tête du renne sauvage est mangée crue sur place par les chasseurs, les yeux, eux, sont enterrés en sacrifice pour la « Terre-Mère ».

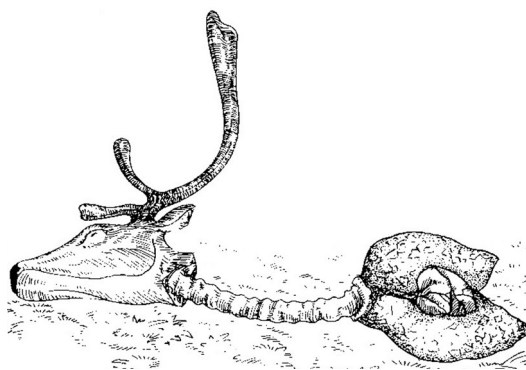


FIG. 16. — La tête avec la trachée, les poumons et le cœur sont transportés sur le traîneau jusqu'à la fin de la migration pour garder la chance (Dolganes) (d'après Gourvitch 1977).

Après cela, la tête est mise dans un endroit élevé pour que personne ne puisse l'enjamber (Popov 1936). Dans le Nord, chez les DOLGANES, les têtes, intactes, sont déposées au-dessus de la tombe du mort (Fig. 17).



FIG. 17. — Cimetière dolgane. Têtes, pattes et ramures de rennes sont accrochées au-dessus de la tombe pour honorer le mort (Sopotchnoe, Taïmyr) (photo Mission Ethnorennnes).

Lors des funérailles, toujours chez les Turcs d'origine, on apporte une tête de bœuf pour un homme et celle d'une brebis pour une femme. On fait bouillir la tête, avec encore la laine, dans une marmite mais la mandibule et la langue en sont retirées et laissées à la maison. La tête est mise dans le cimetière dans la direction de la tombe, fixée sur une branche fourchue. Ce sont encore des têtes qui sont apportées par la famille au cimetière les jours de commémorations des morts, huit ou quarante jours après l'enterrement. Ces jours-là, chez les Hakasses, les frères et oncles du mort apportent des têtes de mouton avec trois pieds. Les carcasses et le pied antérieur droit sont laissés à la maison. Suivant la tradition, la tête est considérée comme un grand honneur pour les repas funéraires et les jours du souvenir. Plus il y a de têtes, plus le mort est honoré par la famille. On destine des morceaux de viande d'animaux mâles aux hommes et aux garçons, de femelles aux femmes et aux filles (Vainchtein 1991). La patte antérieure droite du mouton a une signification sacrée. Quand on tue un animal, le sang du mouton et la patte antérieure droite doivent être apportés dans la yourte du propriétaire, les autres

pieds restent dehors. Un fiancé apporte comme cadeau aux parents de sa promise un mouton entier, vidé, mais sans pied antérieur droit.

Parce que la queue grasse, *kyrdiounk*, est une réserve de graisse, lors des mariages touvines ou hakasses, le fiancé doit en apporter obligatoirement entre dix et vingt. Il présente aux personnes importantes l'arrière-train d'un mouton avec une moitié de *kyrdiounk*. Le chef de la yourte installe la marmite au centre du cercle d'invités et partage la graisse des *kyrdiounk* qu'il a reçue. On pense que la personne qui consomme cette graisse aura de la chance et sera remplie d'énergie. La poitrine du mouton, parce que c'est aussi un morceau très gras, est présentée à la mariée. Chez les Dolganes, au retour de la chasse, le chasseur offre au feu un petit morceau de graisse ou de viande pour garder la chance, dans le futur.

L'épaule du mouton, interdite aux femmes, est présentée à un visiteur masculin très respecté. La couleur de la face de la scapula passée au feu, claire ou foncée, indique la prospérité ou la malchance pour le troupeau ; elle est ensuite obligatoirement brûlée (Katanov 1897).

La rotule et l'astragale des moutons ont un caractère sacré. L'astragale protège la prospérité du troupeau. Quand 100 ou 1 000 astragales ont été accumulés dans la maison, ils sont enterrés à droite de l'entrée ou au centre de l'enclos à bétail, en souhaitant que se multiplient les moutons jusqu'à 1 000 têtes. L'astragale symbolise l'animal sur pied en offrande aux esprits. Ceci rappelle l'accumulation des quelque 20 000 astragales de l'Antre corycien, en Grèce (Poplin 1984). Le calcaneum du pied droit ne peut être séparé de l'astragale. Ils sont placés ensemble dans un sac fixé à la porte de la yourte en direction du troupeau (Boutanaev 1995).

Après l'abattage, l'atlas, les deux premières côtes droites et le fémur d'un mouton, chez les Turcs, sont obligatoirement cuits avec le premier plat de viande fraîche proposé aux voisins. Ils sont donnés au maître de la yourte. Personne d'autre que lui n'a le droit de les manger, au risque de voir le troupeau ne pas se renouveler. On ne jette jamais l'atlas, il est gardé à la maison, le maître des lieux y voyant une protection de sa propre tête. Encore à présent, les Dolganes accrochent un atlas de renne au-dessus de la porte du *balok* (cadre en bois recouvert de

peaux de renne monté sur skis) pour empêcher les mauvais esprits d'y entrer (Fig. 18) (D'iatchenko 2005).

Les deux premières côtes supérieures droites du mouton ne se divisent jamais et ne sont jamais entièrement consommées. Le maître de maison en mange un peu mais garde intactes les têtes de ces côtes. Hakasses et Touvines croient que si l'atlas et les deux premières côtes sont mangés par quelqu'un d'autre que le propriétaire, le troupeau ne s'agrandira pas. De même, le maître de maison doit manger lui-même le fémur ou tout au moins « sa partie supérieure » (Boutanaev 1995) qu'il ne donne à personne et dont il coupe un petit morceau pour le feu ; le reste pouvant être offert à un invité respectable.

Le foie du mouton s'utilise dans la nourriture pour les mariages qui se terminent par une délicatesse rituelle, le *chachlik*, préparé avec des morceaux de foie et de lard des entrailles (Boutanaev 1995).

Enfin, lors des sacrifices, Nganassanes et Nenets enduisent de sang — symbole de la vie — et de graisse de renne les représentations en bois des esprits de parents morts et d'autres objets sacrés.

CONCLUSION

En conclusion, ces quelques exemples montrent que ce sont les animaux les plus communs qui servent autant l'ordinaire domestique que le rituel. La distinction entre « ordinaire » et « rituel » n'est ici pas aisée, car tout est imprégné de signification symbolique. En ce qui concerne la consommation, si tout se mange dans l'animal, que ce soient les yeux ou le fœtus du renne, tout est toujours très codifié et en relation avec les esprits avec lesquels il faut négocier. Les choses bonnes au goût sont pour les personnes importantes et respectées. Pour le mouton comme pour le renne, tout est consommable.

On garde avec soi, pour favoriser la chance, la tête et l'atlas, auxquels s'ajoutent, pour les Turcs d'origine, les deux premières côtes, le fémur, la patte avant droite, l'astragale, seul ou avec le calcaneum. On offre au visiteur ou au mort, d'une part ce qu'on aime comme la viande la plus grasse, c'est-à-dire l'arrière-train, la poitrine, la graisse, la *kyrdiok* ; d'autre part, la tête, elle, se donne dans les manifestations funéraires en raison de sa valeur symbolique.



FIG. 18. — Les Dolganes accrochent l'atlas devant la porte du balok pour empêcher les mauvais esprits d'entrer.

Pour tous, il est très important de préserver le futur en gardant les organes vitaux comme la tête, entière ou seulement représentée par la mandibule, avec ou sans la trachée, le cœur et les poumons.

Ces traditions sont certainement très anciennes. Elles ont été fixées dans la littérature au XIII^e siècle où, par exemple, il était dit que lorsqu'un Mongol transgressait la loi ou rompait un contrat ou un accord, le Han permettait de tuer le coupable en lui cassant la colonne vertébrale car son sang ne devait pas être versé afin que la chaîne de la renaissance des hommes et des animaux ne soit pas rompue (Victorova 1980).

Remerciements

Nous avons bénéficié de l'aide de la mission Ethnorennnes lors de deux séjours au Taïmyr et d'une mission en taïga. Nous remercions également le Musée d'Anthropologie et d'Ethnographie (Kunstkamera) de Saint-Petersbourg pour sa documentation photographique ainsi que L. Pavlinskaya, S. Shapiro, I. Gratchev qui nous ont proposé leurs photos. Les autres photos dont les auteurs ne sont pas mentionnés sont des auteurs de cet article.

RÉFÉRENCES

- ALEKSEENKO E.A. 1967. — *Kety. Istoriko-etnograficheskie otcherki*. Nauka, Leningrad.
Arktika – moi dom. 1999. — *Narody severa zemli, koul'toura narodov severa*. Kultura Narodov Severa. Severnye Prostory, Moskva.

- BAHUCHET S. 1984. — *Les Pygmées Aka et la forêt centrafricaine*. CNRS, Ethnoscience, Paris.
- BALIKCI A. 1968. — The Netsilik Eskimos. Adaptive processes, in LEE R.B. & DEVORE I. (eds), *Man the hunter*. Aldine Publishing Company, Hawthorne : 78-82.
- BINFORD L.R. 1978. — *Nunamiut Ethnoarchaeology*. Academic Press, New York.
- BOUTANAEV V. I. 1995. — *Arkhaitcheskie obyitchai i obriady saianskikh tiourkov*. Abakanskoe izdatelstvo, Abakan.
- CLASTRES P. 1972. — *Chronique des Indiens Guayaki*. Plon, Paris.
- DELORT R. 1984. — *Les animaux ont une histoire*. Le Seuil, Paris.
- D'IAKONOVA V.P. 2001. — *Altaiſy (Materialy po etnografii telengitov Gornogo Altaya)*. Utch-Sumur, Gorno-Altaiſk.
- D'IATCHENKO V.I. 2005. — *Okhotniki vysokikh chirov: Dolgany i severnye lakouty*. Evropeiskii Dom, Sankt-Peterburg.
- D'IATCHENKO V.I., DAVID F. & GRATCHEV I.A. 2007. — Les animaux dans les pratiques funéraires du IX^e et X^e siècle dans l'île de Tagar (bassin de l'énisseï). Comparaison avec quelques données ethnographiques, in BEYRIES S. & VATE V. (dir.), *Les civilisations du renne d'hier et d'aujourd'hui. Approches ethnohistoriques, archéologiques et anthropologiques*. APDCA, Antibes : 363-376.
- ENLOE J.G. 1991. — *Subsistence organization in the Upper Paleolithic: Carcass refitting and food sharing at Pincevent*. Abstract of Dissertation. The University of New Mexico, Albuquerque.
- GOURVITCH I.S. 1977. — *Kul'tura severnykh lakoutov-olenevodov. K voprosu o pozdnykh etapakh formirovaniia iakoutsogo naroda*. Nauka, Moskva.
- GUBSER N.J. 1965. — *The Nunamiut Eskimos: Hunters of caribou*. Yale University Press, New Haven.
- HAMAYON R. 1990. — *La chasse à l'âme. Esquisse d'une théorie du chamanisme sibérien*. Société d'Ethnologie, Paris.
- KARLIN C. & TCHESNOKOV Y. 2007. — Notes sur quelques procédés de récupération de la graisse de renne : approche ethnoarchéologique, in BEYRIES S. & VATE V. (dir.), *Les civilisations du renne d'hier et d'aujourd'hui. Approches ethnohistoriques, archéologiques et anthropologiques*. APDCA, Antibes : 309-323.
- KATANOV N. Ph. 1897. — *Otchet o poezdke soverchennoj s 15 maia po 1 sentiabra 1896 goda v Minousinskij okroug Enisejskoj gubernii*. S.e., Kazan : g. str. 32.
- KHOMITCH L.V. 1966. — *Nentsy*. Nauka, Moskva-Leningrad.
- LAVRILLER A. 2005. — *Nomadisme et adaptations sédentaires chez les Evenks de Sibérie postsoviétique : « jouer » pour vivre avec et sans chamanes*. Thèse de doctorat. École Pratique des Hautes Études en Anthropologie, Paris.
- LEE R.B. & DE VORE I. 1968 [1984]. — *Man the hunter*. Aldine Publishing Company, Hawthorne.
- LEVIN M.G. & POTAPOV L.P. 1964. — *Peoples of Northern Siberia and the Far East*. University of Chicago Press, Chicago; London.
- MAUSS M. 1923-24 [1950]. — Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques, in *Sociologie et Anthropologie*, PUF, Paris. *L'Année sociologique* I : 143-279.
- NIKOLAEV S.I. 1964. — *Eveni i Evenki jugo-vostochnoy Yakoutii*. Yakutskoe izdatelstvo, Yakoutsk.
- POPLIN F. 1984. — Contribution ostéo-archéologique à la connaissance des astragales de l'Antre corycien. *Bulletin de Correspondance hellénique* 9 (1) : 381-393.
- POPOV A.A. 1936. — *Tavgiſty*. Akademija nauk SSSR, Moskva-Leningrad.
- POPOV A.A. 1948. — [Nganasany. Vip. I. Material'naia koul'toura. Moskva-Leningrad. 1966.] *The Nganasan. The material culture of the Tavgi Samoyeds*. Indiana University, Bloomington [Translated by E.K. Ristinen].
- SIMTCHENKO Y.B. 1976. — *Koul'toura oxotnikov na olenei severnoi Euvrazii. Etnografitseskaya rekonstruksiya*. Nauka, Moskva.
- VAÏNCHTEIN S.I. 1991. — *Mir kotchevnikov tsentra Azii*. Nauka, Moskva.
- VICTOROVA L.L. 1980. — *Mongoly. Proiskhojdenie naroda i istoki koul'touri*. Nauka, Moskva.
- WOODBURN J. 1968 [1984]. — An introduction to Hadza ecology, in LEE R.B. & DE VORE I. (eds), *Man the hunter*. Aldine Publishing Company, Hawthorne : 49-55.

Soumis le 30 janvier 2009 ;
 accepté le 30 août 2010.