

Kanafani-Zahar Aïda,
*Le mouton et le mûrier. Rituel du sacrifice
 dans la montagne libanaise.*

Presses Universitaires de France, Paris, 1999
 (Controverses-Ethnologies).

Figure intéressante du mouvement d'ethnographie contemporaine prenant le champ de la cuisine comme centre d'observation, l'auteur libanaise Aïda Kanafani-Zahar décrit fort bien dans ce livre comment le rituel du sacrifice domestique se répartit en tâches très nettement sexuées dans les montagnes de son pays. Très bien formée dans la description des techniques matérielles, Aïda Kanafani-Zahar a recours, pour franchir le seuil symbolique de son étude, quand, du comment, on passe au pourquoi, à des auteurs datés ou douteux (Duchaussoy, Eliade, Frazer). Heureusement, ils ne sont mis à contribution que pour illustrer ses propos sans rien gâter de sa description où, « si les femmes sont l'élément moteur de cette activité centrale de l'économie familiale, les hommes y participent néanmoins » (p. 68). Le tableau de cette participation masculine dressé, on s'aperçoit qu'elle est exclusive à ce type d'activités : couper les branches du mûrier et castrer le mouton (p. 104). Elle offre donc un contraste très net avec deux activités revenant en propre aux femmes. À elles, la cueillette des feuilles de mûrier et leurs deux débouchés : mêlées à de la farine d'orge et à de l'eau, ces feuilles fournissent la pâte dont les femmes gavent le mouton (p. 84) ; hachées dans un plateau, elles nourrissent les vers à soie dont s'occupent aussi les femmes (p. 72). Pour recourir au vocabulaire de Lévi-Strauss, l'homme assume jusque dans les activités domestiques la fonction de « preneur » et la femme de « donneur », et ces activités domestiques sont si chargées de symbolisme qu'elles « structurent » ensemble des normes sociales. À Aïda Kanafani-Zahar de rappeler avec à propos que « le terme « gynécée » signifie l'appartement où les femmes tissaient la soie chez les Grecs anciens » (*ibidem*).

La gageure d'un tel ouvrage ouvert, comme le dit son préfacier, vers des « perspectives comparatistes » consiste à ne pas ériger le comparatisme en système, en un mot d'en savoir limiter la portée en localisant spatialement et temporellement chaque fait rapporté. Comme bien des ethnologues souvent tentés de vouloir trop souligner le particularisme de leur terrain, l'A. contrevient parfois à ce principe de méthode. Je relève comme typique de cette généralisation d'un fait pourtant bien circonscrit afin de mettre en avant une « originalité » dans ce que l'A. étudie, l'énoncé suivant : « Les abats ont souvent été considérés comme des aliments du pauvre (par ex. Goody, 1984, p. 232). Toutefois au Liban, dans les villages, parmi les familles aisées, ils sont considérés – notamment l'estomac et les tripes – comme une « délicatesse » » (p. 156). Qui se réfère à l'autorité invoquée, l'ethnologue Jack Goody, voit que ce « souvent » ne s'applique qu'aux repas de fête de

l'Angleterre médiévale dont le cérémonial, très hiérarchique et où les abats rimaient avec rang inférieur, ne se poursuit que dans la seule Cambridge. De plus, Goody avance pour hypothèse que ce partage de la viande est purement arbitraire et repose sur un fait de langage. Voici le jeu de mot fondateur : abats se dit en anglais *umbles* et gens de rang inférieur *humbles*. Aussi, le véritable comparatisme dans ce cas-ci aurait été de voir si les catégories de la langue et de l'ethnoscience au Moyen-Orient ne privilégient pas au contraire les entrailles.

À titre d'exemple de ce que peut être un tel exercice comparatiste, le foie constitue en Iran un mets fort prisé, et ce également sur la base d'un jeu de mot. Une expression consacrée pour son euphonie dit en persan : « *jegar jegar, digar digar* », littéralement : le foie c'est le foie, l'autre c'est l'autre. Toute une conception médicale antique se trouve pérennisée par une telle structuration du langage, qui fait que le foie est toujours considéré comme le siège vital. Mieux encore, c'est le soi, ce qu'il y a de plus intime si bien que « *jegar gusht* » veut dire la viande de foie, mais aussi la viande de soi, c'est-à-dire le fils de ses entrailles. Pas question donc de donner un tel morceau de choix aux autres ! Le foie semble avoir, en fait, marqué bien des sociétés pour sa double propriété que la langue française réunit dans la même rubrique du « sensible » : parce qu'organe sensible, il a été élu siège de la sensibilité. La culture esquimaude souligne bien cette ambiguïté par le sort que le dépeçage y réserve au foie des deux gibiers préférés dans la faune arctique, l'ours et le phoque. Aussitôt l'ours tué, le chasseur l'ouvre pour y retirer le foie qui, dans ce corps mort, prend très vite un pouvoir corrosif et contamine toute la viande. D'un grand geste, il le jette au loin afin de le soustraire à l'appétit des chiens. Ce geste revêt une telle force centripète qu'il s'inscrit dans l'espace à la manière de ce que Mauss appelait « incantation muette ». Il s'agit en fait d'un jeu de mots non verbal – dit aussi par Mauss « mot réalisé » – qui prend tout son sens quand on voit le sort réservé au phoque harponné et tiré de son trou. Après l'avoir sur le champ éventré, le chasseur, conviant ses acolytes à prendre place autour de l'animal et à se partager son foie, opère tout à l'inverse un mouvement centrifuge.

Ce même fait de culture, on le retrouve au Liban et plus généralement dans le monde arabe d'après l'auteur : « Les abats sont particulièrement prisés surtout le foie, aliment de premier choix, dont la forme de consommation la plus appréciée est de le manger cru. Citons Chelhod qui note que le foie est le siège de l'endurance (p. 151) ». Sans mauvais jeu de mots, on reste là un peu sur sa faim. On aurait aimé savoir – et je crois qu'il ne peut pas y avoir d'ethnologie comparatiste qui ne débouche aussitôt sur une ethnologie historique – si cette conception arabe du foie est redevable des définitions qui avaient cours sous l'empire sassanide très pénétré de physiologie grecque, ou est le fruit d'un développement indépendant. Cette non-prise en compte de la dimension historique, qui a pour tendance

de réifier la société et faire passer cette réification pour une structure, est critiquable non plus dans l'aspect « mouton » du livre mais « mûrier ».

L'auteur entend là démontrer une répartition des tâches entre les sexes qui n'est pas infondée, on le verra plus loin, mais par trop exagérée quand elle veut y voir – invoquant même l'histoire – un universalisme. Elle écrit : « l'histoire de la soie nous renseigne d'ailleurs sur l'élément féminin de l'élevage des vers » (p. 68) et elle cite le cas de la Chine, berceau de cette culture. Mais dès la phrase suivante, l'auteur glisse de ce procès de production à celui de fabrication. De la Grèce antique à la Grèce byzantine, l'auteur esquisse la même généralité du monopole féminin, alors qu'il n'y a rien de commun entre élevage et tissage. Le défaut de raisonnement tient à ce que l'auteur entend à tout prix démontrer l'impératif en quelque sorte symbolique qui lierait la femme au vers à soie. Le pari n'étant pas tenable, l'auteur aussitôt embraye de la sériciculture au tissage et semble trouver là un universalisme, depuis longtemps mis en évidence par Lévi-Strauss curieusement absent de sa bibliographie. Ce dernier le voyait non seulement en œuvre chez les Grecs, mais aussi chez les Aztèques et les Mayas, partout pour la même raison : le tissage – activité sédentaire – irait de pair avec la lasciveté (*La potière jalouse*, Plon, 1985, p. 11-12). À en croire donc Lévi-Strauss, aucune contrainte structurelle ne pèserait sur une spécialisation du métier de la sériciculture en faveur des femmes, puisqu'il s'agit là d'une activité itinérante dans des jardins broussailleux (à moins qu'une autre métaphore sexuelle n'opère ici, mais reste à démontrer). Comme contre-exemple, je citerai pour ma part Boccace qui, mi-quatorzième siècle, composa son *Décameron* afin, selon ses termes, de compatir aux malheurs de la femme qui, ne pouvant s'apprêter à l'amour par moult exercices qu'il cite comme le propre de l'homme (fauconnerie, vénerie, pêche...), se languit et s'étiole sauf à lire son gai ouvrage. Apparemment, l'Italie qui était à cette époque le centre européen de la soie n'en connaissait pas/plus certaines vertus.

Je trouve donc un peu court, après cette démonstration confondant deux aspects du travail de la soie, l'analyse disant qu'« une exception semble toutefois exister au Gilân (Iran) où l'élevage du ver à soie est affaire d'hommes » (*ibidem*). La référence citée est le travail de terrain de Marcel Bazin et Christian Bromberger, mais l'auteur est loin d'en citer tous les tenants. Dans sa volonté de générer un système rituel de répartition des tâches hommes / femmes, elle veut méconnaître ici les contraintes économiques. Aussi, de tout le paragraphe qu'elle emprunte à l'appui de sa thèse à ces deux ethnologues, elle laisse de côté la première phrase qui donne pourtant le ton : « Activité printanière, la sériciculture s'intègre assez harmonieusement dans le calendrier des occupations agricoles ». C'est dire que les femmes étant alors aux rizières, il n'y a d'autre manœuvre pour la cueillette des feuilles du mûrier que l'homme. Cette organisation purement pratique du travail est apparemment

celle qui fut décalquée en Italie – car la fameuse soierie génoise a pour origine le Gilân – où la femme est aux rizières tandis que l'homme travaille aux manufactures de soierie. Enfin, la culture du mûrier gagna avec la même organisation la Provence, tandis que la France connut son promoteur de l'industrie séricole en 1599 à travers Olivier de Serres qui, dans son traité *La cueillette de la soie*, indiquait cette technique comme pouvant résorber le chômage parisien. Ce n'est là qu'un exemple, et il en foisonne d'autres dans l'histoire, bien connus aujourd'hui à travers le travail mené par l'UNESCO sur les routes de la soie, dont le Colloque du National Museum of Ethnology à Osaka (24-26 oct. 1988) a fourni un très riche tableau d'histoire culturelle et économique (actes publiés sous le titre *The significance of the silk roads in the history of human civilisations*).

Des considérations ici données, on peut conclure en échos avec l'ethnologue et authentique érudit Arthur Hocart que « le travail est devenu une activité plus purement technique » (*Rois et courtisans*, Seuil, 1978, p. 191). Or c'est à une pratique traditionnelle disparue que s'est attelée Aïda Kanafani-Zahar, recueillie de la bouche de vieilles informatrices en ce qui concerne l'abattage du mouton. De fil en aiguille, elle s'est rendue compte que cette activité tressait des liens avec le ver à soie et le mûrier de sorte que « les trois composent l'univers villageois jusqu'au début du xx^e siècle » (p. 47). C'est-à-dire, pour reprendre le schéma explicatif de Hocart, que ce conglomérat d'activités, loin de viser la performance technique et de concevoir les spécialisations comme des moyens d'accéder à un meilleur rendement, s'inscrit dans une « référence à l'ensemble des rituels domestiques » (*ibidem*). Il est regrettable que l'auteur ne se soit pas inscrite dans cette perspective car, dès lors, elle se serait appesantie plus encore sur les articulations hommes-femmes au sein de son terrain, au lieu de vouloir prouver une sorte de contrainte magique et universelle liant telle ou telle technique à la femme où à l'homme. Ces choses-là se renégocient de société à société. Si universel il y a, il s'énonce ainsi : une société pré-technicienne se sert du marquage hommes-femmes pour rattacher sa production aux archétypes qui l'habitent. Voilà d'ailleurs le sens que prêtait Hocart au terme de « moitié » qu'il entendait, contrairement à la majorité des anthropologues, d'une manière purement rituelle et dégagée des stratégies d'alliance.

La description de Aïda Kanafani-Zahar aurait gagné en force si, au lieu de laisser les indications disséminées le long de sa description, les disjonctions et jonctions des deux moitiés rituelles qu'elle étudie avaient été structurées. « Ils préparent ensemble le repas », dit par exemple l'auteur à propos du couple dans les opérations qui suivent le sacrifice du mouton « les hommes grillent la viande au feu des braseros à l'extérieur. Les femmes vont à la cuisine, à l'eau et au feu des cheminées » (p. 122). La mise en scène de la vie quotidienne – mais encore faudrait-il la relever – ne peut souligner en termes plus clairs les différences entre les deux partenaires jusque dans leur collaboration autour

d'une tâche. L'un est encore dehors, mais très proche, l'autre est toujours dedans. L'un fait cuire à même le feu la partie extérieure du mouton, l'autre recourt à l'eau pour y faire bouillir les abats. Ainsi, la symétrie du dedans et du dehors affirme le marquage des sexes car les segmentations spatiales s'augmentent des valeurs liées aux éléments Eau et Feu. Une harmonie s'en dégage dans la manière de cuire le monde, mais aussi de concevoir la vie en couple. Rien n'est plus sacré que ce jeu de cache-cache entre l'un et l'autre que d'aucuns pourraient trouver prosaïque à n'envisager que l'esprit du rite.

Éric Phalippou
EPHE – Paris