

Fêtes et normativité en Ouzbékistan Règles sociales entre situations normales et extraordinaires

Sophie Massot

Doctorante en l'IEP (Sciences Po Paris)
Rattachée au CERI (Centre d'études et de recherches internationales)
Paris, France
sophiealdrich@yahoo.fr

Résumé:

Les pratiques alimentaires à l'oeuvre lors des toy (fêtes) en Ouzbékistan permettent à l'ethnologue de déceler les normes ordinaires de la culture ouzbèke, qui se trouvent rappelées avec force dans un contexte extraordinaire.

Mots-clés :

Ouzbékistan, ethnologie, fête, nourriture, alcool

Sommaire

Introduction

I. La phase préparatoire du toy

- I.1. Les retrouvailles autour de travaux en commun
- I.2. Sacrifice sanglant et douceur sucrée
- I.3. La confection et le service des plats principaux

II. Le déroulement du festin

- II.1. La place des convives : une hiérarchie par l'âge, le sexe et la situation sociale
- II.2. La commensalité, les discours et la danse : un programme bien huilé
- II.3. Les boissons « d'exception »

III. L'alcool et « l'esprit de la fête »

- III.1. Une ébriété conviviale
- III.2. Boire, ou comment devenir un vrai djigit
- III.3. L'alcool, cette douce hérésie contrôlée

Fêtes et normativité en Ouzbékistan. **Règles sociales entre situations normales et extraordinaires**

Sophie Massot
Doctorante à l'IEP (Sciences Po Paris)
Rattachée au CERI (Centre d'études et de recherche internationales)
Paris, France
sophiealdric@yahoo.fr

Introduction

L'expression « observation participante » prend tout son sens lorsque l'ethnologue se penche sur l'étude des pratiques alimentaires, comme j'ai pu le constater au retour de mon premier terrain de deux mois en Ouzbékistan¹, alors que ma balance affichait cinq kilos de plus qu'à mon départ. Quand participer devient synonyme de manger, que les injonctions à se resservir fusent même lorsqu'on a la bouche pleine et que les bolées de vodka se succèdent et doivent être bues « jusqu'au fond » en signe d'accord au toast qui a été prononcé, la tentation de se contenter d'observer est grande, mais les hôtes ouzbeks veillent à ce que le chercheur participe...

Nourriture et boisson sont les deux mamelles de l'hospitalité en Ouzbékistan, que l'on retrouve hyperboliquement lors des *toy*. Ces fêtes se déroulent à l'occasion d'événements sociaux marquants², tels qu'un mariage ou une circoncision qui, bien que de nature différente, présentent de nombreuses ressemblances dans leur déroulement et dans leur aspect ostentatoire, et rappellent en cela le *potlatch* des Kwakiult³. En effet, dans ces circonstances d'exception (ce terme étant entendu comme antonyme de « quotidien », et non pas comme synonyme de « rare » puisque les *toy* peuvent être très fréquents, surtout durant la période estivale) où l'on se rassemble et où les liens sociaux sont donnés à voir, la nourriture est particulièrement abondante et riche.

¹ Recherches effectuées à Boukhara et Samarcande entre juillet et septembre 2003, dans le cadre d'une maîtrise de LLCE russe et d'une maîtrise d'ethnologie à l'université de Paris X –Nanterre. Mémoire intitulé « *Ichtakha ovkat vaktida otchiladi ou « l'appétit vient en mangeant »*. *Etude contemporaine des pratiques alimentaires à Samarcande et Boukhara (Ouzbékistan)*, consultable à la bibliothèque universitaire de Paris X –Nanterre.

² « Les *to'y* sont des rites de passage célébrant le changement de statut d'un individu » selon Arnaud Ruffier, qui les décrit ainsi in *To'y, gap, ziyofat et bayram, espaces de construction des identités et des solidarités en Ouzbékistan*, thèse à l'école doctorale Asie mineure et intérieure, EHESS, sous la direction de Gilles Veinstein, 2002, p. 52

³ Le *potlatch* a pour fonction d'authentifier un statut, un rang et de manifester des prétentions à des noms, à des pouvoirs et à des privilèges. Des richesses sont accumulées sous forme de biens d'utilisation ou de symboles de prestige, pour ensuite être offertes ou même détruites avec grande cérémonie. Les *potlatches* ont lieu pour célébrer une initiation, souligner un deuil ou marquer l'investiture des chefs. Ils consistent en une longue série d'échanges souvent compétitifs entre clans, lignées et groupes rivaux. Pour plus d'information, cf. <http://www.canadianencyclopedia.ca/>

Plus la « montagne » de nourriture est élevée, plus ceux qui régalent sont auréolés de prestige, et plus les invités seront amenés à offrir de nourriture lors d'une prochaine fête, la qualité et la quantité de nourriture et d'alcool étant des facteurs importants de distinction sociale.

Cette norme, socialement instituée mais désapprouvée par le gouvernement en place qui tente d'en limiter les effets, pousse les parents à s'endetter parfois à vie afin d'offrir un repas pantagruélique lors de la circoncision puis du mariage de leur(s) fils. Les *toy* relèvent donc d'une norme non institutionnelle et même illégale (puisque le nombre d'invités dépasse le plus souvent ce qui est toléré par le gouvernement), non écrite et allant à l'encontre de nombreux autres préceptes : religieux (la consommation d'alcool contredit la pratique musulmane), esthétiques (l'abus de nourriture grasse et l'association entre l'opulence du corps et la richesse s'opposent aux canons de maigreur en vogue chez les jeunes filles), économiques (convier des centaines de personnes coûte très cher), etc. Que se passe-t-il donc dans les *toy* pour que, bien que décriées à de nombreux égards, elles persistent ? Que signifie participer à ces fêtes ? Pourquoi se retrouver en un lieu commun tout en soulignant les différentes positions sociales des participants ? Dans quelle mesure la commensalité forme-t-elle non seulement une communauté d'estomacs mais, au-delà, un microcosme social aux règles bien établies et à l'identité partagée ? Comment comprendre les apparentes contradictions à l'oeuvre dans les *toy* ?

Je présenterai le *toy*, véritable fait social total, dans son déroulement chronologique de manière à en distinguer les aspects essentiels : la phase préparatoire, lorsque les convives se retrouvent ensemble pour préparer et disposer les différents mets, nous conduira au processus et à l'acmé de la fête autour des discours, des danses, qui sont autant de marqueurs sociaux. La consommation d'alcool et les règles qui orchestrent cette bacchanale rituelle seront plus spécialement décrites, afin de comprendre comment le relâchement festif est en réalité totalement codifié.

I. La phase préparatoire du *toy*

1.1. Les retrouvailles autour de travaux en commun

Le choix du cadre des *toy* est le premier élément à analyser : dans les familles les plus aisées, il est de bon ton d'organiser les réceptions dans un restaurant de la ville, réservé en totalité pour l'occasion. Si ce genre de *toy* est plus prestigieux, cela réduit le temps de la fête, qui se borne dès lors au repas en lui-même et ôte aux invités le plaisir des phases préparatoires. Par ailleurs, de nombreuses personnes m'ont expliqué qu'« on y est moins à l'aise, parce que l'on ne doit pas

manger avec les mains mais plutôt avec des couverts et que les convives n'osent pas rester aussi tard que lorsque la fête se déroule dans une maison. »

J'évoquerai donc principalement dans cet article les *toy* qui ont lieu « à la maison » (c'est-à-dire dans la demeure des parents du circoncit ou du marié), et à la campagne, fêtes considérées par leurs acteurs comme plus « traditionnelles » que celle dites « modernes » qui se déroulent dans des restaurants urbains.

Dans ce cadre, les invités les plus proches (géographiquement et généalogiquement) et surtout les voisins arrivent dès le midi, pour commencer à préparer l'endroit. Un homme influent et respecté de la famille et du *maballa* [quartier] définit le partage des tâches. Ainsi, j'ai pu voir Nodir, homme respecté en tant qu'aîné de la fratrie, mais surtout en tant que président du comité de quartier, répartir la besogne, et ce suivant une division sexuelle du travail, les hommes et les femmes ne se voyant pas assigner les mêmes tâches.

Après une rapide collation, les femmes se mettent à éplucher des légumes, assises à même le sol. Ce fastidieux travail est abattu en commun, ce qui permet d'en venir à bout en ayant le loisir de discuter avec d'autres femmes. Pendant ce temps, les hommes installent des tables et des bancs dans la cour ou le champ situé en face de la maison, car, contrairement aux repas « ordinaires », on ne mange pas assis par terre, à part certaines personnes âgées qui se retirent dans des pièces à l'écart pour plus de tranquillité et de « confort » (devoir manger assis pouvant être désagréable pour ceux qui n'en ont pas l'habitude).

Les hommes découpent en tranches melons et pastèques, ainsi que fromages et charcuterie non porcine. En effet, bien qu'en majorité musulmans, les Ouzbékistanais⁴ ne rechignent en général pas à manger du porc, surtout sous une forme dérivée ou masquée, dans lesquelles il est difficile de reconnaître la viande d'origine. Cependant, lors des *toy*, les autres viandes sont préférées au porc (entre autre la viande de cheval pour les saucissons), l'interdit coranique étant davantage respecté depuis que la présence russe s'est faite moins pesante, ou en tout cas, cette prescription religieuse est suivie dans les grands rassemblements, les consommateurs de viande porcine jugeant désormais préférable de déguster le mets interdit à l'abri des regards.

Ensuite, les femmes installent sur la table des nappes, puis y apportent des bouteilles de champagne, de sodas et surtout de vodka, mais aussi des raisins secs, des coupes de fruit, des bonbons et des gâteaux. Or en dehors des *toy*, les gâteaux sont presque totalement absents du régime ouzbek, et en tous cas ne sont présents à table que pour la venue d'un *mehmon* [invité]. Lors des réunions festives, ils sont au contraire indispensables. Les gâteaux seront dégustés à tout

⁴ J'emploie l'adjectif « ouzbékistanais » pour désigner un habitant de l'Ouzbékistan, et par là même de le différencier de l'adjectif « ouzbek » qui sert à désigner un membre de la nationalité homonyme.

moment du repas, mais surtout au début, lorsque les plats n'ont pas encore été servis. Lors d'une circoncision, une invitée m'a montré du doigt la femme qui les avait faits, m'indiquant cela comme s'il s'agissait d'un fait extraordinaire (étant donné le nombre de gâteaux présents sur les tables, cela relevait effectivement de l'exploit). Un autre jour, mon hôte m'a dit qu'ils étaient bien souvent achetés au marché, peu de gens sachant les préparer, ce qui marque bien le caractère extraordinaire (« hors de l'ordinaire ») de cette préparation et de cette consommation sucrée.

Une fois l'ensemble de ces éléments préparés et installés sur les tables, il reste aux hommes une tâche essentielle à effectuer : l'abattage d'un animal.

1.2. Sacrifice sanglant et douceur sucrée

Alors que les invités ne sont pas encore arrivés, les hommes présents assistent le boucher professionnel qui égorge un bœuf ou un mouton, opération strictement masculine à laquelle je n'ai par conséquent jamais pu assister. L'abattage des animaux est un événement singulier, car les citadins ont l'habitude d'acheter leur viande aux étals des bouchers. Les ruraux, même s'ils élèvent des animaux, ne le font pas nécessairement en premier lieu pour leur viande (ou, lorsque c'est le cas, davantage pour la vendre que pour leur propre consommation) mais pour utiliser divers produits animaliers tels que le lait, la bouse, la laine, ou encore leur force de travail. Par exemple, dans la campagne des environs de Samarcande, les ânes sont surnommés « taxis des pauvres » et sont en effet davantage employés comme moyen de transport qu'abattus pour leur chair, bien que celle-ci soit un mets apprécié de nombreux Ouzbékistanaïes.

Cependant, lors des moments forts de la vie sociale, l'abattage est possible. Comme le note R. Hamayon, en Mongolie, « il y a dans toute viande fraîche un parfum de fête, ou une exigence rituelle [...]. Autrement, il est tabou de tuer du bétail »⁵. Ainsi, le jour où j'ai quitté le village où s'était tenu un mariage, un des hommes de la famille du marié m'a fait promettre de revenir un jour, cette fois accompagnée de mon mari pour que l'on puisse tuer un mouton en notre honneur. Cet exemple confirme aussi que n'importe quel événement n'est pas propice à cette « mise à mort ». Ainsi, ma présence ne suffisait pas à justifier un tel sacrifice, d'autant que ma venue n'était pas seulement motivée par notre rencontre mais surtout par le mariage d'un proche. Un poulet a été néanmoins abattu, pour agrémenter un *plov* la veille de la fête. Par contre, l'hypothétique venue de mon mari, un homme, de surcroît un Français, pourrait entraîner le sacrifice d'un ovin, plus important, plus coûteux et plus valorisé que la volaille.

La viande est un aliment porteur d'ambivalence, à la fois très recherché et rejeté, car issu d'un sacrifice mais symbole de richesse et de santé. Ce mélange d'attraction et de répulsion est

⁵ Roberte Hamayon, « L'Os distinctif et la chair indifférente » in *Etudes mongoles* n°6, 1975, p. 102

jugulé par les normes culturelles, qui préconisent la mise à mort pour certains événements marquants de la vie du groupe. Avoir eu les moyens suffisants pour acheter des animaux à abattre lors d'un *toy* devient même une source d'honneur, puisqu'un de mes interlocuteurs m'annonçait non sans fierté qu'à la circoncision de son fils avaient été sacrifiés « un bœuf de deux cent cinquante kilos, un mouton et vingt poules ».

Par ailleurs, comme l'explique A. Kanafani-Zahar à propos du Liban, ce côté sanglant et culpabilisant de l'abattage est atténué par l'affluence d'éléments sucrés, tels que les gâteaux, les bonbons et les boissons sucrées, présents tout au long des fêtes : « la circulation du sucré contrebalance les effets culinaires de la viande. A l'effervescence carnée succède l'apaisement de la pâtisserie »⁶. Cette douceur est particulièrement prônée pour les femmes, puisque lors des mariages, celles qui sont installées dans la pièce où se change la jeune mariée reçoivent, à la première théière, du thé sucré. Si cette succession entre chair et pâte est visible à l'intérieur des *toy*, elle l'est aussi dans l'alternance des fêtes.

Pensons ainsi à la mise à mort de nombreuses bêtes pour célébrer la fête musulmane de l'*'īd*⁷, où le sang est versé à flot. Au contraire de cette fête marquée par le partage de chair, celle de *Navruz*, qui signifie « nouveau jour » en farsi, se signale par la dégustation de blé et de sucre. En effet, le « nouvel an » du 21 mars est fêté en Iran et en Asie centrale. En Ouzbékistan, l'arrivée du printemps est célébrée par la préparation par les femmes d'un plat sucré spécial que l'on déguste avec du pain : le *soumalak*. Cependant, celles qui ont leurs règles ne peuvent pas participer à la préparation : c'est une période non seulement d'impureté mais aussi d'écoulement de sang, impropre lors de cette fête du blé. Pour préparer le *soumalak*, des germes de blé sont écrasés et mélangés avec du beurre et/ou de l'huile, de l'eau et de la farine, puis cuits longuement (au moins 24 heures) dans un grand *qazan* (chaudron). On m'a souvent affirmé que c'était un mets « sacré » et que, si l'on en croit la légende, ce plat aurait « permis au Prophète de survivre en restant plusieurs jours dans le désert ».

La fête s'organise autour du chaudron et se prolonge tard dans la nuit, chacun veillant à ce que personne ne s'endorme. Pour plaisanter, si une femme s'assoupit, quelqu'un s'empresse de lui badigeonner les cils de *soumalak*, afin qu'en se réveillant, elle ne puisse plus ouvrir les yeux. Par ailleurs, un concours de plats est organisé entre les quartiers, et des concerts sont donnés dans les villes. Il s'agit donc d'une fête très importante en Ouzbékistan, largement célébrée non seulement dans l'ensemble du pays mais aussi dans les Républiques alentours.

⁶ Aïda Kanafani-Zahar in Marie-Claire Benguigui, Françoise Cousin *Cuisines, Reflets des Sociétés*, 1996, Paris, Ed. Sépia - Musée de l'Homme, p. 368

⁷ *'īd* : désigné en France par l'expression « fête du mouton »

Ainsi se succèdent dans l'année des fêtes célébrées en partageant de la viande (tel que l'*ʻīd*) et celles sans effusion de sang, dont fait partie *Navruz*. D'une manière plus condensée, les fêtes connaissent ce même enchaînement du « sanglant » et du « sucré ». Ces deux catégories d'aliments ont donc un arrière-goût d'exceptionnel, les gâteaux étant presque réservés à l'usage festif et la viande étant un produit cher en Ouzbékistan (relativement aux autres aliments), donc non consommée quotidiennement par de nombreux habitants.

1.3. La confection et le service des plats principaux

A partir de la chair de l'animal abattu pour le *toy*, plusieurs plats chauds sont confectionnés, dont généralement une *chorpa* ou *churva* (soupe ou plutôt bouillon de légumes entiers et, en l'occurrence, de viande), un plat de *kabob* (viande coupée en morceaux et grillés) et l'incontournable *plov*, sans quoi une fête ne serait pas un vrai *toy*.

Si les divers plats (*churva*, *kabob*, etc.) peuvent en principe être cuisinés par n'importe qui (désigné par l'homme influent pour ses qualités reconnues de cordon bleu), le *plov* est d'ordinaire préparé par un homme, les femmes cuisinant plutôt dans l'espace privé. Lors d'un mariage, le *plov* destiné aux hommes avaient été préparé par un homme, et celui pour les femmes par une femme, alors que d'habitude il s'agit d'un plat commun. Or il y avait tellement d'invitées qui affluaient que le *plov* des femmes n'était pas assez conséquent, et les hommes refusaient de donner un peu du leur. Cet exemple montre que la séparation entre les sexes ne s'arrête pas à des limites spatiales (avec des tables différentes), mais peut aussi se manifester par des aspects culinaires.

Généralement, c'est un (ou des) cuisinier professionnel, employé par la famille sur sa réputation, qui prépare le *plov* collectif. Il dispose comme il l'entend des produits achetés par son employeur occasionnel. Le bœuf tué pour l'occasion sert aussi pour le *plov*, ainsi que des carottes déjà épluchées et coupées en bâtonnets par les femmes. Le chaudron, posé à même le feu, en plein air, peut contenir jusqu'à cent kilos de riz. On m'a dit plus d'une fois qu'un bon *plov* dépend non seulement des compétences du cuisinier, mais aussi et surtout de la qualité des produits qui lui ont été fournis. Cela permet également aux invités d'évaluer le « bon goût » et les largesses de celui qui organise le *toy*. Meilleur est le *plov*, plus généreux a été l'hôte. Le *plov* et les autres plats chauds sont ensuite répartis dans des assiettes pour quatre ou cinq personnes, et servis successivement. Ce sont principalement les voisins de la maison familiale qui, à charge de revanche pour une prochaine fête, assurent le service.

Des associations créées au sein du *maballa* [quartier] permettent entre autre à ses membres d'être aidés dans l'organisation des *toy*. C'est pourquoi les voisines aident à la préparation des lieux de la fête et assurent le service tout au long de la soirée. Outre les plats chauds, elles

apportent sans cesse du pain, des salades, des assiettes de fromage et de charcuterie, des gâteaux, du melon, des pastèques, ainsi que des boissons.

II. Le déroulement du festin

II.1. La place des convives : une hiérarchie par l'âge, le sexe et la situation sociale

Cette distinction entre ceux qui servent et ceux qui sont servis nous permet de savoir « qui est qui », car les « vrais » convives n'arrivent qu'une fois la fête commencée et offrent des présents à ceux que l'on célèbre ce jour-là. La fierté des parents qui invitent est qu'il y ait beaucoup de convives, c'est-à-dire généralement pas moins de quatre ou cinq cents. Ceux-ci sont informés de la tenue d'une célébration par un « crieur » employé par la famille invitante pour faire circuler la nouvelle dans certains quartiers.

Participer à ces *toy* est une sorte d'obligation sociale, que les hommes, tout particulièrement, ne peuvent manquer sous aucun prétexte. Ainsi, l'un de mes interlocuteurs m'a dit plusieurs fois « devoir » se rendre à telle ou telle fête. Non que cela représente pour lui une tâche désagréable (il aime tout particulièrement danser à ces occasions), mais le rythme auquel s'enchaînent les *toy* étant parfois effréné, il a l'impression d'y passer tout son temps libre et d'y boire plus que de raison, ce qui est aussi l'avis de son épouse.

Les invités sont tout d'abord les parents proches, entendus comme membres de la parenté cognatique. Il s'agit aussi des affins, c'est-à-dire (contrairement aux consanguins qui sont les descendant directs du côté maternel et paternel) les frères et sœurs des parents et leur descendance. Les amis sont aussi présents, et souvent, les jeunes mariés choisissent leurs témoins non pas parmi leur parenté, mais bien plus parmi leurs amis, souvent rencontrés dans le cadre scolaire. Les témoins restent aux côtés des jeunes mariés pendant toute la soirée.

Les autres convives s'installent ensuite aux différentes tables. Contrairement aux mariages fêtés dans un restaurant de la ville, à la campagne, hommes et femmes ne s'assoient généralement pas au même endroit. Cette séparation selon le sexe, qui n'existe guère dans la vie quotidienne, est intéressante car, comme nous le verrons dans le prochain paragraphe, la manière dont se déroule la fête n'est absolument pas la même suivant que l'on se trouve du côté masculin ou féminin.

Par ailleurs, nous l'avons évoqué, les personnes âgées se voient généralement octroyer une pièce à part, pour y être plus au calme, et quelqu'un est désigné pour les servir. Cette marque de respect ne vaut pas que pour les *oqsoqol* (les « barbes blanches »), mais aussi pour les femmes. Cependant, les personnes âgées ne sont pas les seuls convives à être honorés dans les *toy*. Ceux

d'un niveau social jugé élevé sont aussi soumis à un régime de faveur, puisque « les convives particulièrement prestigieux (responsables politiques, hommes d'affaires, etc.) sont reçus dans une salle distincte où leur sont servis des mets particuliers, des boissons prestigieuses. Ils doivent être placés le plus loin possible de la porte d'entrée. »⁸

Le seuil a en effet une importance particulière dans les représentations symboliques des Ouzbékistanais et même des Centrasiatiques. Cette limite entre deux espaces, qui n'appartient vraiment à aucun des deux, est l'objet de différents rites d'évitement (la jeune mariée est par exemple soutenue par ses belles-sœurs afin qu'elle ne trébuche pas sur le seuil de la porte quand elle entre pour la première fois dans la demeure de ses beaux-parents) ou de marquage (des piments ou autres plantes piquantes sont suspendus au-dessus du seuil pour prémunir les habitants de la maison du mauvais œil). Les invités sont donc placés le plus loin possible de cette frontière trouble qu'est le seuil.

Outre l'incontournable critère qu'est la séparation entre les sexes, les convives s'installent à table en choisissant apparemment leur place de manière arbitraire. Cependant, l'éloignement des enceintes acoustiques semble être un élément décisif dans le choix d'une place, puisque les bancs placés le plus près sont bien souvent les derniers remplis. La musique est en effet suffisamment forte pour être entendue dans tout le quartier, et en cela, s'installer à côté est à déconseiller aux oreilles sensibles... Car comme nous allons le voir, la musique et la danse jouent un rôle prédominant dans le déroulement du repas.

II.2. La commensalité, les discours et la danse : un programme bien huilé

Le repas est rythmé par l'arrivée des différents plats sur la table. Seule la soupe n'est pas mangée à la main et est servie individuellement. Elle est bue à même le bol ou à l'aide d'une cuillère. Pour le reste, il s'agit de plats communs, conçus pour quatre ou cinq personnes qui piochent dedans à la main, ce qui explique l'importance de la phase préparatoire qui consistait au découpage minutieux des différents aliments. Chacun incite son voisin à manger tel ou tel aliment, et ce particulièrement quand il s'agit d'une Française qui écrit sur la cuisine et qui se doit de tout goûter... J'ai aussi remarqué en partageant une même assiette avec d'autres convives que celles-ci me donnaient souvent les « meilleurs morceaux » (c'est-à-dire la viande et la graisse) en les poussant vers moi dans l'assiette.

Du côté des femmes, le partage de nourriture va de pair avec le partage de nouvelles et de rumeurs, le repas étant en général très animé et joyeux, car les *toy* sont une occasion de se

⁸ Boris-Mathieu Pétric, *Pouvoir, don et réseaux en Ouzbékistan post-soviétique*, 2002, Paris, Presses Universitaires de France, p. 164

retrouver pour les femmes que les mariages ont pu éloigner. Manger ensemble renforce donc la cohésion non seulement au sein de cette tablée, mais plus largement du groupe des convives qui, bien que d'origines parfois disparates, se retrouvent commensaux. Or, même si certaines personnes se voient offrir des plats spéciaux, la majorité des convives sont égaux sur le plan du régime lors des *toy*. Ainsi, E. Durkheim écrivait que « le repas en commun passe dans une multitude de sociétés pour créer entre ceux qui y assistent un lien de parenté artificiel »⁹. Le partage alimentaire crée donc une identification au groupe.

Parfois, un système de roulement permet de satisfaire tous les invités, si ces derniers sont particulièrement nombreux et n'arrivent pas tous à la même heure. Aussi, si à nos yeux d'« Occidentaux », le nombre d'invités paraît démesuré, c'est sans compter les invités qui sont déjà venus ou qui vont arriver.

Par ailleurs, des discours sont prononcés par certains invités jugés importants, un *rais bobo* (animateur) se chargeant de leur passer le micro au moment opportun. Il s'agit d'un acte ritualisé : un « bon » discours ne doit pas être trop court, et doit au minimum souhaiter le bonheur aux protagonistes de la fête (mariés ou circoncis) et vanter les mérites de leur famille. Mais les convives ne font pas silence pour écouter les propos des orateurs, aussi prestigieux et respectés soient-ils. Cependant, les mariages étant filmés, les discours peuvent être réécoutés avec jubilation par la suite.

Le repas se déroule sur un fond musical ininterrompu. Il y a au minimum un chanteur, accompagné d'un ou plusieurs musicien(s) suivant la richesse de la famille. De manière épisodique, les convives se lèvent pour aller danser. Au début de la soirée, il s'agit surtout de femmes qui dansent entre elles car, selon l'une d'entre elles, « peu d'hommes aiment danser ». Cependant, l'alcool aidant, il arrive souvent que des groupes d'hommes fassent leur apparition sur la « piste » en fin de soirée. Par ailleurs, une ou des danseuses professionnelles sont embauchées par ceux qui invitent. Elles dansent et font le tour des tables (davantage des tablées masculines) afin que les convives leur glissent des billets dans la main ou dans les vêtements. Quand l'un d'eux ne donne rien (ou pas assez), la danseuse se poste devant lui et danse jusqu'à ce qu'elle obtienne ce qu'elle souhaite. Certains invités veulent qu'elle boive d'abord dans leur tasse de la vodka, en la vidant d'un seul coup, et ne payent qu'à cette condition. Parfois, des hommes dansent avec elle et, contre rémunération, se livrent à un jeu subtil de gestes : à tel mouvement de leur main, la danseuse doit répondre par tel ou tel mouvement. Les femmes aussi dansent parfois avec les professionnelles, en leur glissant des billets, mais elles ne lui « commandent » rien.

⁹ Emile Durkheim, *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, 1960, Paris, Presses Universitaires de France, p. 481

D'ailleurs, elles n'aiment guère les danseuses professionnelles qu'elles considèrent souvent comme des prostituées.

II.3. Les boissons « d'exception »

L'exemple des boissons vient appuyer ce qui a été démontré ci-dessus, car elles aussi ont trait à l'exceptionnel, à la fête. En effet, outre le thé, présent autant lors des *toy* que dans la vie quotidienne, le choix est grand : alcools divers (vodka mais aussi vins, champagne, cognac pour certains invités, etc.) et boissons sucrées comme les jus de fruits et les sodas. De l'eau minérale pétillante trône aussi sur la table. Or ces boissons ne sont guère habituelles, mais propres à une consommation festive, à un régime d'exception. Nous reviendrons ci-après sur le rôle prédominant et festif de l'alcool, mais celui des boissons non ébrieuses est aussi remarquable. Ces dernières sont bues par les femmes et les enfants mais sont également présentes aux tables masculines puisqu'elles servent à atténuer la brûlure de la vodka.

Il faut aussi noter ici que, contrairement à l'usage domestique, dans les *toy* une même tasse est souvent utilisée pour tout type de boisson et est commune à plusieurs personnes. Vodka comme limonade sont bues dans de petits bols de porcelaine (les mêmes étant utilisées dans la vie quotidienne pour boire le thé), mais à chaque changement de boisson (et non nécessairement à chaque changement d'utilisateur), la tasse est « rincée » avec la boisson que l'on désire boire, puis ce liquide de rinçage est jeté à terre et alors seulement la tasse peut être remplie et bue. Ainsi, si l'on désire boire du thé dans une tasse ayant déjà servi à boire du jus de fruit, il convient de verser un peu de thé dans la tasse, de le secouer puis de le jeter et de se verser enfin à boire.

Il apparaît donc que, de la même façon que certains aliments sont incompatibles (tels que les figues après un *plov*), les liquides de nature différente ne doivent pas être mêlés entre eux. En effet, il semble que les « mélanges » soient peu plébiscités en Ouzbékistan : le thé est bu sans lait, la vodka est bue « pure », les jus industriels sont davantage au goût unique que « multi-fruits », etc.

Quant à cette habitude de partage des tasses, souvenons-nous aussi de l'habitude des Ouzbékistanais de boire aux sources qu'ils jugent sacrées en se servant d'un récipient commun à tous les pèlerins. Le partage d'un plat unique et d'une tasse commune symbolise bien l'union des invités recherchée dans un *toy*. Comme nous allons le voir, l'ébriété provoquée par les boissons alcoolisées vient renforcer ce sentiment d'appartenance à une communauté et ce particulièrement parmi les hommes.

III. L'alcool et « l'esprit de la fête »

III.1. Une ébriété conviviale

L'alcool est omniprésent dans les *toy* et le nombre de bouteilles de vodka que l'on est en mesure d'offrir à ses invités est déterminant pour évaluer l'importance et la richesse d'une réception. Ainsi l'un de mes interlocuteurs me confia-t-il non sans fierté que, pour le demi-millier d'invités présents pour la circoncision de son fils, il avait acheté pas moins de quatre cents bouteilles de vodka (le référent de base étant comme nous le voyons les bouteilles de vodka, et non les autres alcools présents ce jour-là). Or l'alcool est un élément singulier, car il ne doit être présent que lors d'un moment de partage, sa consommation individuelle étant considérée comme un « comportement pathologique et asocial ». Comme le souligne C. Bernand dans un autre contexte, « l'ingestion de breuvages ébrieux, parce qu'elle provoque l'égaré de la conscience, est une expérience trop dangereuse pour qu'elle soit laissée à l'arbitraire des comportements. »¹⁰ L'encadrement que représentent les *toy* est donc nécessaire et suffisant pour s'adonner à la boisson alcoolisée, en l'occurrence du vin, du champagne ou du cognac, mais surtout de la vodka. Des « toasts » sont portés au bonheur des protagonistes de la fête. D'ailleurs, les noms des mariés ou des circoncis sont inscrits sur une toile ou sur un panneau lumineux. Selon une de mes voisines de table, comme certains convives sont des parents un peu éloignés, et que « les hommes sont vite saouls », il est préférable que les noms soient indiqués en grand afin que ceux qui prononcent un discours n'aient pas de trou de mémoire au moment où ils souhaitent donner les prénoms...

A l'intérieur de ce cadre normatif que représente un *toy*, l'ébriété n'est plus un état répréhensible mais souhaitable, bien que contraire aux habitudes quotidiennes. L'ébriété collective participe à la convivialité nécessaire au bon déroulement d'un *toy*, et à l'intégration de l'ensemble des acteurs dans un même corps social.

Pour C. Fabre-Vassas, « la boisson [...] renvoie peu ou prou à la globalité ou au cœur de l'univers social dont elle souligne, avec discrétion ou éclat, les principes d'organisation et les valeurs. »¹¹ Si l'on estime cette assertion valide, l'un des « principes d'organisation » de la société ouzbékistanaise serait la division sexuelle, car l'ivresse est en Ouzbékistan un état réservé aux hommes, les femmes buvant peu voire pas du tout lors des *toy* si elles ne sont pas mariées. Il convient d'être assez âgée pour se permettre de boire un alcool fort de type vodka, les jeunes

¹⁰ Carmen Bernand, *Désirs d'ivresse. Alcools, rites et dérives*, n°191, février 2000, Paris, Ed. Autrement, coll. « Mutations », p. 14

¹¹ Claudine Fabre-Vassas, « La boisson des ethnologues » in *Terrain* n°13, 1989, p. 9

femmes se voyant offrir plutôt une coupe de champagne qu'elles goûtent d'ordinaire du bout des lèvres. D'ailleurs, elles ne finissent généralement pas leur verre. Il est vrai aussi que cette interdiction faite aux femmes est moins rigide hors des *toy*, lors de dîners mixtes entre amis ou au restaurant, c'est-à-dire quand une femme se trouve assise à la même table que son époux, ou bien lorsque les femmes se retrouvent entre elles.

III.2. Boire, ou comment devenir un vrai *djigit*

Il semble évident que la consommation d'alcool soit, au moins dans le cadre des *toy*, réservée en priorité aux hommes mariés¹², les célibataires n'étant pas encore de vrais *djigit*. Ce terme très souvent employé renvoie à un idéal-type de l'homme viril, c'est-à-dire un homme marié mais séducteur de femmes, qui ne se plaint jamais, est fort et compétent dans un maximum de domaines, et sait boire et manger comme un « vrai » homme¹³. Par opposition, un célibataire doit connaître sa place, qui n'est pas encore celle d'un homme affirmé et n'a donc pas accès aux mêmes privilèges, ni aux mêmes devoirs. J'emploie le mot « devoir » car les hommes mariés qui ne boivent pas sont considérés comme marginaux par les buveurs et implicitement relégués au rang de femme.

Ainsi, un soir où nous étions au restaurant en groupe restreint d'amis pour *obmyt'* (verbe russe qui se traduit littéralement par « laver » et, en l'occurrence, plutôt par le verbe « arroser ») l'acquisition d'un nouvel ordinateur par l'un d'entre eux, Sherzod a refusé de « trinquer ». Son voisin m'a alors expliqué d'un air désolé : « eh oui, il ne boit pas ». Et un autre commensal a surenchérit : « et en plus, il lit des romans d'amour ! », ce qui les a fait beaucoup rire. Ils ont ensuite tenu à m'expliquer que « pour un homme, il est impossible de refuser de boire avec des amis, sans quoi ils prendraient cela pour une grave offense. Alors je *dois* boire. » Dès lors, il semble bien que l'ingestion d'alcool relève d'une véritable lutte, où les *djigit* « rivalisent » à coup de verres avalés d'une seule traite.

L'ivresse répond donc à des normes sociales précises, qui prescrivent non seulement les moments et les lieux où elle peut être atteinte, mais indiquent aussi qui peut, voir « doit » boire, et quel comportement les buveurs doivent afficher. Ainsi, un jour où nous rentrions d'un mariage en voiture, le chauffeur, en état d'ébriété avancé, s'est arrêté pour prendre en stop un homme qui, sous l'effet de l'alcool, ne tenait littéralement plus debout. Notre conducteur a tenu à ce que l'auto-stoppeur ne s'asseye pas à côté de moi, et a intercalé entre nous deux un jeune garçon (et non un *djigit* passablement éméché) pour que la règle de séparation des sexes soit ici non pas

¹² Il s'agit d'être un homme marié, mais aussi de n'être pas en présence de son père pour pouvoir boire.

¹³ A l'origine, ce terme renvoie plutôt à celui de « cavalier », mais dans ce contexte, ce premier sens est écarté pour n'en garder que les attributs virils.

littéralement respectée, mais au moins que le corps alcoolisé de l'auto-stoppeur ne s'appuie pas sur moi. L'alcool désinhibiteur ne permet donc pas de faire tout ce qui est interdit dans la vie quotidienne, loin de là. Au contraire, il prescrit l'attitude aux buveurs, qui est plus ou moins la même dans chaque *toy*.

Par ailleurs, les bagarres semblent entrer elles aussi dans ces « prescriptions » implicites faites aux *djigit*. Car tout comme notre « eau-de-vie » peut s'avérer mortelle, la « petite eau » qu'est étymologiquement la vodka peut entraîner des violences au sein des *toy*. En effet, à la fin de la soirée, alors que les hommes ont déjà beaucoup trinqué, il n'est pas rare que des discussions s'enveniment au point de se transformer en rixes. Si l'alcool est un facteur d'intégration, il peut à forte dose amener « au renversement pur et simple de l'ordre quotidien, de manière certes provisoire mais radicale. [...] Il y a une forte ambiguïté dans ces situations, dans la mesure où, tolérées ou mises en scènes cathartiquement par l'ordre social, elles en viennent parfois à le défier ou le menacer radicalement. »¹⁴ De cette manière, sous l'effet de l'alcool, les violences se déchaînent, à première vue sous n'importe quel prétexte.

J'estime néanmoins intéressant de noter ici ce que l'on m'a présenté comme étant le motif le plus récurrent de dispute : un homme en accuse un autre de l'avoir surpris d'avoir regardé sa femme « pas comme il faut ». Cette accusation de regard lubrique ne manque pas alors de provoquer une dispute initiale, à laquelle viendront se mêler les « alliés » des deux opposants. Or souvent, du moins à la campagne, les deux adversaires initiaux sont originaires de deux villages différents, proches géographiquement mais « traditionnellement » ennemis. Dès lors, il me semble que l'ordre social, bien que renversé par rapport à la vie quotidienne où les luttes n'éclatent pas si systématiquement, est au contraire rappelé dans ces batailles villageoises. En effet, le motif de la dispute souligne qu'une femme mariée n'est pas libre, et son déroulement rappelle la démarcation entre *maballa* ou entre villages, ce qui ne menace pas vraiment l'ordre social établi, au contraire.

En plus, « l'occasion de boire ensemble joue donc aussi, pour les buveurs, le rôle d'une catharsis périodique »¹⁵, qui passe en l'occurrence par la brutalité. Mais cette violence, épreuve nécessaire pour que les hommes puissent être perçus comme de « vrais *djigit* » n'est pas nécessairement bien perçue par les femmes, car si elles peuvent éprouver une satisfaction à voir que leur mari ne perd pas la face devant ces « autres », elles n'en sont pas moins conscientes qu'il leur faut rentrer à la maison avec leurs enfants et avec cet homme ivre et potentiellement violent qu'est leur époux.

¹⁴ Claude Fischler, *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, 2001, Paris, Ed. Odile Jacob, p. 84

¹⁵ Claudine Fabre-Vassas, « La boisson des ethnologues » in *Terrain* n°13, 1989, p. 9

III.3. L'alcool, cette douce hérésie contrôlée

Pour finir sur la place de l'alcool dans les *toy*, on peut finalement se demander quel sens ont ces beuveries dans ce pays majoritairement musulman qu'est l'Ouzbékistan. Comme l'explique C. Nemeroff, il semble que « les tabous et règles décrits dans la littérature n'ont nullement un caractère absolu – la plupart des individus ne s'y conforment que jusqu'à un certain point et on ne s'y tient strictement que dans des périodes de grande vulnérabilité du cycle de la vie »¹⁶. Minoritaires semblent ceux qui respectent vraiment les interdits coraniques en Ouzbékistan, si ce n'est ceux d'entre eux qui sont *hadji*, ayant accompli le pèlerinage à la Mecque. On m'a souvent expliqué que généralement, seuls les personnes âgées se décidaient à s'y rendre, car à partir du moment où l'on est *hadji*, il convient « d'être sage, d'avoir une attitude pieuse », c'est-à-dire entre autre ne plus fumer, ne plus boire, ne plus « faire la fête ». Donc nombre d'Ouzbékistanais attendent la fin de leur vie avant de se lier à ces exigences, « pour en profiter jusqu'au bout ».

Mais une justification est fournie par les protagonistes pour expliquer cette apparente contradiction entre identité musulmane revendiquée et consommation de produits illicites pour l'islam : « avant, on était des *čistyje musulmany* [littéralement, musulmans « purs »], mais depuis l'arrivée des Russes, on a dû se faire à leurs coutumes, et on s'est mis à manger du porc et à boire. Mais dans nos cœurs, on est de « vrais » musulmans, et c'est cela qui compte pour Allah ». Comment ne pas penser à la célèbre expression de O. Mannoni, « je sais bien... mais quand même »¹⁷, qui se traduirait ici par « je sais bien que manger du porc et boire de l'alcool est interdit par ma religion, mais quand même j'en consomme et reste musulman » ? Cependant, les attitudes changent de manière perceptible, puisqu'il arrive que la vodka soit présentée aux convives dans des théières, ce qui ne rend pas la boisson plus « coranique correcte », mais évite que cet acte parjure se fasse au vu et au su de tous un chacun.

Par ailleurs, cette idée que les entorses faites au texte sacré soient une conséquence de la colonisation russe est intéressante, car cela indiquerait que leur culture a été complètement parasitée par cette présence étrangère. Ils l'estiment d'ailleurs suffisamment coercitive pour avoir changé leur propres us, jusque dans les plus intimes détails. Ainsi, on imagine difficilement comment les « grands frères » russes auraient pu « obliger » les Ouzbékistanais à consommer de la vodka, et ce jusqu'à nos jours¹⁸.

¹⁶ Carol Nemeroff, « Tabous américains » in Claude Fischler, *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*, n°149, novembre 1994, Paris, Ed. Autrement, coll. « Mutations / Mangeurs », p. 45

¹⁷ Octave Manonni, *Clefs pour l'Imaginaire ou l'Autre Scène*, 1985, Paris, coll. « Points », Ed. du Seuil, p. 9-33

¹⁸ Néanmoins, un élément m'a troublée lors de mon séjour, élément qui donnerait raison à cette influence étrangère : le geste typiquement russe qui consiste à se donner une pichenette dans le cou pour signifier que l'on

Conclusion

Si l'on replace la consommation lors des *toy* dans le contexte plus général des pratiques alimentaires en Ouzbékistan, il apparaît que les fêtes, bien qu'étant des « circonstances d'exception » comme je le précisais en introduction, ne sont en rien un renversement de l'ordre établi. En effet, l'alcool et la fête n'y jouent guère un rôle de désinhibateur de tabous sociaux, qui permettraient de faire ce que l'on ne peut admettre dans la vie quotidienne. Au contraire, ces grands rassemblements festifs rappellent avec force des règles essentielles dans la société ouzbékistanaise : solidarité entre voisins, division sexuelle du travail, hiérarchie par l'âge, etc.

L'aspect matériel de la norme ne cesse d'évoluer : certains aliments et les boissons indispensables à un *toy* dit « traditionnel » ainsi que d'autres exigences (présence d'une sono, d'un cameraman, etc.) sont relativement récentes. Le déroulement des *toy* reste néanmoins très codifié et ne manque pas d'être critiqué par plusieurs de mes interlocuteurs : dépenses bien trop lourdes à assumer, présence de « profiteurs » qui ne viennent aux *toy* que pour bien manger, mariages arrangés par les parents, consommation néfaste pour la santé et en inadéquation avec la pratique religieuse musulmane, etc. Et pourtant, ces mêmes personnes organisent des *toy* pour leurs descendants qui correspondent point pour point aux aspects qu'ils dénoncent. La transmission des valeurs au cours de ces rappels des règles sociales semble surpasser les aspects factuels dérangeants. Les critiques envers le déroulement ordinaire d'un *toy* ne seraient-elles pas alors une façon de l'ériger en norme, une légitimation d'un ordre qui, aussi critiquable soit-il, reste un modèle ?

désire boire, ou que quelqu'un est ivre. On raconte en effet qu'un soldat, lors de la célèbre bataille de *Poltava* qui opposa les Russes aux Suédois, a sauvé la vie de Pierre Le Grand. Le tsar, reconnaissant, lui demande ce qu'il souhaite en retour, et le soldat de répondre « je veux pouvoir boire de la vodka gratuitement dans toutes les auberges de Russie ». Le souverain proclame donc un *ukaz* [décret] spécial, et le soldat, de peur de le perdre, s'attache le papier officiel autour du cou. Dès lors, quand il veut se faire servir à boire gratuitement, il donne un coup d'ongle sur le papier pour montrer à l'aubergiste son droit illimité à la boisson. Ce geste d'origine russe est donc arrivé en Ouzbékistan. Seul le geste résulte-t-il d'une influence étrangère, ou bien aussi la pratique qu'il désigne ?

Bibliographie

- Bernand Carmen, *Désirs d'ivresse. Alcools, rites et dérives*, n°191, février 2000, Paris, Ed. Autrement, coll. « Mutations ».
- Durkheim Emile, *Les formes élémentaires de la vie religieuse*, 1960, Paris, Presses Universitaires de France.
- Fabre-Vassas Claudine, « La boisson des ethnologues » in *Terrain* n°13, 1989.
- Fischler Claude, *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, 2001, Paris, Ed. Odile Jacob.
- Hamayon Roberte, « L'Os distinctif et la chair indifférente » in *Etudes mongoles* n°6, 1975.
- Kanafani-Zahar Aïda, in Marie-Claire Benguigui, Françoise Cousin *Cuisines, Reflets des Sociétés*, 1996, Paris, Ed. Sépia - Musée de l'Homme.
- Manonni Octave, *Clefs pour l'Imaginaire ou l'Autre Scène*, 1985, Paris, coll. « Points », Ed. du Seuil.
- Nemeroff Carol, « Tabous américains » in Claude Fischler, *Manger magique. Aliments sorciers, croyances comestibles*, n°149, novembre 1994, Paris, Ed. Autrement, coll. « Mutations / Mangeurs ».
- Pétric Boris-Mathieu, *Pouvoir, don et réseaux en Ouzbékistan post-soviétique*, 2002, Paris, Presses Universitaires de France.