



HAL
open science

Hippophiles et Hippophages

Carole Ferret

► **To cite this version:**

Carole Ferret. Hippophiles et Hippophages. *Anthropozoologica*, 2010, 45 (1), pp.115 - 135. <10.5252/az2010n1a8>. <hal-01614086>

HAL Id: hal-01614086

<https://hal.science/hal-01614086v1>

Submitted on 15 Dec 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire HAL, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



HAL Authorization

Hippophiles et hippophages

Carole FERRET

Institut Français d'Études sur l'Asie centrale
Ministère des Affaires Étrangères et Européennes – CNRS
Tachkent, Ouzbékistan
caroleferret@wanadoo.fr

Ferret C. 2010. — Hippophiles et hippophages. *Anthropozoologica* 45(1): 115-135.

RÉSUMÉ

Situés à l'extrémité nord-est de l'extension du monde turc, en Sibérie orientale, les Yakoutes ont adapté le système pastoral des steppes à un milieu de taïga, caractérisé par un climat continental d'une rigueur inouïe. L'hippophagie est le principal débouché de leur élevage équin, qui se distingue par son extrême extensivité. En écho à un article de F. Poplin (1992) intitulé *Le cheval, viande honteuse*, ce travail souligne l'absence de tabou hippophagique chez les Yakoutes et ses conséquences sur la nature (vaste éventail des morceaux consommés, importance de la graisse et des abats), la présentation et la répartition des morceaux de viande chevaline. Puis il esquisse une comparaison avec le porc et avec la vache chez les Yakoutes et les Français. En Yakoutie, le cheval se situe juste à la « bonne distance » pour être mangé, ce qui implique qu'il n'y a nulle contradiction entre hippophilie et hippophagie.

MOTS CLÉS

Hippophilie,
hippophagie,
cheval,
Yakoutes,
Sibérie orientale.

ABSTRACT

Horse-eaters and horse-lovers

At the North-Eastern extremity of the Turkic-speaking world, in Eastern Siberia, the Yakuts have adapted the steppe pastoral system to the environment of taiga and its strikingly harsh climate. Horse husbandry is extremely extensive and mainly devoted to food production. In response to F. Poplin's paper (1992) *Le cheval, viande honteuse* [*Horse Flesh, a Shameful Meat*], I insist on the lack of any horse-eating taboo among Yakuts and its consequences on the consumption of horse meat (all parts are eaten, fat and offal being particularly important), as well as on how meat is displayed and shared. Finally I draw a comparison between horse and pig and between horse and cow among Yakut and French people. In Yakutia, horse is situated at a "good distance" from man: thus, it can be eaten, and no contradiction exists between eating horse meat and loving horses.

KEY WORDS

Hippophily,
hippophagy,
horse,
Yakuts,
Eastern Siberia.

LES IAKOUTES, UN PEUPLE DU CHEVAL

Les Iakoutes (auto-appellation *Sakha*) représentent l'extrémité septentrionale de l'extension du monde turc. Ayant migré de la Sibérie méridionale vers le Nord, dans un milieu de taïga et de toundra caractérisé par un climat continental d'une rigueur inouïe¹, mêlés à d'autres peuples nord-sibériens, ils ont néanmoins conservé certains traits de la culture des steppes, notamment la prédominance de l'élevage.

Lorsque les Cosaques conquièrent le territoire au XVII^e siècle, ils annoncèrent au tsar qu'ils y avaient trouvé un « peuple cavalier » et c'est souvent par cette expression que les Russes désignaient les Iakoutes, tant ils étaient frappés par l'omniprésence du cheval. Il suffit d'ouvrir un dictionnaire de langue iakoute pour trouver à chaque page une kyrielle d'allusions à ce quadrupède, dont l'image imprègne toute la culture. Avec le temps, la part des chevaux s'est progressivement réduite au profit des bovins. Cette évolution est liée à la sédentarisation, au manque de pâtures et ne fut possible qu'avec un développement de la fenaison. Si le cheval peut se contenter de paître toute l'année, la vache, elle, doit être gardée à l'abri dans des étables et nourrie au foin durant les huit mois d'hiver. L'élevage équin est très extensif, avec un complément alimentaire ponctuel et une surveillance discontinue des troupeaux (Ferret 2006 ; à paraître). Dans les kolkhozes iakoutes des années 1950, les tâches liées à l'entretien d'une tête de bétail étaient évaluées à une quarantaine de journées de travail² par an pour un bovin, et seulement 5 à 8,8 pour un cheval (Gabyšev 1957 : 5).

Aujourd'hui, la Iakoutie compte 130 000 chevaux. Le cheptel a nettement chuté avec la privatisation, depuis son maximum absolu de 210 000 têtes, atteint en 1992 (Alekseev 2002 : 5). En effet, de crainte de perdre le cheval qu'ils avaient reçu, beaucoup des anciens sovkhhoziens ont préféré le manger sans attendre. Toutefois, sur le long terme, le nombre de chevaux est stable depuis le milieu du XIX^e siècle. C'est par rapport à la population qu'il a baissé : la

Iakoutie comptait alors presque autant de chevaux que d'habitants ; au début du XX^e siècle, un cheval pour deux habitants ; dans les années 1980, un pour cinq ; actuellement, un pour sept.

Les Iakoutes élèvent également des rennes, dans le Nord et l'extrême Sud. Rennes et chevaux, qui constituaient les deux principales forces de trait et de portage, se partagent le territoire. Partout où l'un domine, l'autre s'efface. Polyvalentes et substitutives, ces deux espèces sont élevées séparément quoique semblablement, tandis que chevaux et vaches, complémentaires, sont élevés ensemble — principalement dans les régions centrales — quoique différemment.

L'ORIENTATION BOUCHÈRE D'UN ÉLEVAGE EXTENSIF

Le cheval iakoute se distingue par le large spectre de ses utilisations : il sert sous la selle, le bât et au trait, en même temps qu'il fournit lait, viande, graisse, crins et fourrure (Ferret 2006 ; 2009).

« Le Iakoute s'habille d'une peau de cheval, dort sur une fourrure de cheval, boit du *kumys* [lait de jument fermenté], mange de la viande de cheval [...] Autrefois il s'enterrait avec sa monture ; aujourd'hui, il l'enfourche pour rejoindre le royaume des cieux. Il serait à peine exagéré de dire que, dans ses veines, coule autant de sang chevalin que dans n'importe quel cheval iakoute. Cette affirmation, si étrange à entendre pour un homme cultivé, un vrai Iakoute la prendrait probablement comme un compliment. » (Hudákov 1969 : 231)³.

En dépit de sa polyvalence, cet animal vaut avant tout par les produits qu'il fournit, plus que par son énergie, et surtout par sa viande. Cette orientation bouchère de l'élevage fut renforcée par la logique productiviste soviétique, où les transports n'étaient pas conçus comme relevant de la sphère productive. Elle mena à une transformation de l'animal en bête à viande. Reprenant la distinction soviétique entre les chevaux dits « productifs » (sous-entendu : de viande ou de lait) et les autres, B. Langlois (1986 : 31)

1. Le pôle du froid de l'hémisphère nord se trouve en Iakoutie, avec des records de température approchant -70 °C.

2. Dans l'économie soviétique, la journée de travail (*trudoden*) était une unité servant à mesurer la quantité de travail.

3. Les traductions des citations russes sont de mon fait. Hormis les ethnonymes, écrits en transcription francisée, les caractères cyrilliques sont translittérés suivant la norme NF ISO 9 de juin 1995.

cite les chiffres suivants pour différentes régions d'URSS (Tab. 1).

Bien que cette distinction n'ait rien de strict, ce tableau donne néanmoins une idée de l'orientation résolument « productiviste » de l'élevage iakoute. Entre 1964 et 1982, la production de viande chevaline fut multipliée par 2,5 alors que le cheptel augmentait seulement de 17 %.

Certains auteurs déplorent cette évolution, regrettant que seule la production de viande soit prise en compte (par exemple, Naumov 1953 : 16). Toutefois, je ne crois pas qu'il faille voir dans cette orientation bouchère un mépris du cheval. Bien au contraire.

UNE VIANDE QUI S'AFFICHE SANS HONTE AUCUNE

Les Français se font mal à l'idée de manger un compagnon de labeur ou de loisir⁴. Un siècle après son autorisation⁵ — qui n'a pu être obtenue qu'à la suite d'une longue et active campagne de propa-

gande, rationaliste et hygiéniste⁶ —, l'hippophagie n'a pas su s'imposer durablement dans le pays. Elle est restée marginale, « honteuse » (Poplin 1992 ; qualificatif repris par Leteux 2005) et connaît actuellement un déclin qui semble irréversible.

À la différence des Français, les Iakoutes mangent du cheval sans aucun complexe. Ils aiment tant cet animal qu'ils le savourent sans réserve. Loin d'être interdite, cette consommation ne suscite ni dégoût ni mépris ni même réticence. Elle est même grandement valorisée. « La viande de cheval est de première importance dans notre cuisine ; on ne peut pas s'en passer » (entendu sur le terrain, en 1995 à Verhoânsk). Les expositions dédiées à l'animal et les stands érigés à l'occasion de la fête nationale l'*yhyah* — ou fête des libations de *kumys* — exhibent, au milieu des *čoroon* « coupe à *kumys* », har nais et cordes de crin, tapis en fourrure de cheval, de nombreuses pièces de boucherie chevaline.

Cette disparité dans la perception de l'hippophagie se traduit dans la nature et la présentation de la viande. En France, le cheval se vend dans des boucheries spécialisées⁷, principalement sous forme de

TABLEAU 1. — Répartition des chevaux productifs selon les différentes régions d'URSS.

Kazakhstan	540 000	chevaux productifs sur	1 300 000	soit 42 %
Iakoutie	135 000	chevaux productifs sur	150 000	soit 90 %
Kirghizie	50 000	chevaux productifs sur	200 000	soit 40 %
Kalmoukie	10 000	chevaux productifs sur	40 000	soit 25 %
Bachkirie	10 000	chevaux productifs sur	200 000	soit 5 % (<i>kumys</i>)
Bouriatie	30 000	chevaux productifs sur	60 000	soit 50 %

4. Une campagne publicitaire de lutte contre l'hippophagie lancée en novembre 2007 par la Fondation Brigitte Bardot, joue sur cet antagonisme, en posant la question : « Le cheval, vous l'aimez comment ? – en ami/– en rôti ».

5. Sur la prohibition de l'hippophagie par l'Église catholique, en dépit de l'absence d'interdits alimentaires caractéristique de la religion chrétienne, cf. le débat opposant F. Sigaut (1992 ; 1995) à N. Vialles (2003).

6. Sur l'argumentaire des défenseurs de l'hippophagie en France à partir du milieu du XIX^e siècle et les réticences qu'ils durent vaincre pour obtenir son autorisation (ordonnance du préfet de police de Paris datée du 9 juin 1866) et garantir sa diffusion, cf. Bouchet 1993 : 219-246 ; Pierre 2003 ; Leteux 2005.

7. La valeur marchande du cheval étant inférieure à celle du bœuf, cette séparation, qui permettait de distinguer soigneusement les espèces, visait à défendre les intérêts des consommateurs (cf. ordonnance précitée, art. XII et XIII : « Les étaux affectés au débit de la viande de cheval seront indiqués au public par une enseigne en gros caractères annonçant leur spécialité. [...] Défense est faite de vendre cette viande partout ailleurs que dans les établissements admis pour ce genre de commerce » ; Masson 2005a), mais elle s'explique également par la crainte de la concurrence que les « chevalins » pouvaient faire subir aux bouchers classiques (Leteux 2005). En 2004, la France ne comptait plus que 723 boucheries chevalines (Masson 2005b : 10). En région parisienne, un seul restaurant propose aujourd'hui de la viande chevaline à sa carte. Pourtant, désormais, la séparation est de fait et non de droit : tous les bouchers sont autorisés à commercialiser du cheval (comme le certifie un courrier adressé à la Fédération nationale du cheval et à la section chevaline de l'Association nationale interprofessionnelle du bétail et des viandes [Interbev Equins] par la Direction Générale de l'Alimentation, le 1^{er} août 2006).

steaks, anonymes, scrupuleusement débarrassés des aponévroses (Vialles 1992 : 52) et désossés.

« Il n'y a jamais d'os dans les boucheries de cheval, personne ne le remarque et j'ai mis moi-même longtemps à m'en apercevoir. [...] Dans ces boucheries-là — parce que ce ne sont pas des boucheries comme les autres [...] — la forme est niée. Il n'y a pas de peau de cheval non plus et surtout pas de têtes et de pieds, si distinctifs. On n'y trouve que de la viande, et la viande, par elle-même, n'est guère forme. [...]. Cette viande est matière, les muscles sont ramenés à de la matière. [...] Si l'on veut faire oublier le cheval, c'est-à-dire vendre "cette chose rouge" comme de la protéine nutritive — qu'elle est en effet — sans plus de précision zoologique, il y a intérêt à ne pas y laisser les os. Vendre une côte de cheval avec l'os côte serait un peu comme ajouter le fer dans le papier sulfurisé » (Poplin 1992 : 25-26).

En Iakoutie, la viande de cheval se montre complaisamment, sans honte et avec ses os. L'article de F. Poplin est illustré d'une gravure de G. Doré⁸ à propos de la christianisation germanique, montrant une tête de cheval portée sur un plateau. Chez nous, cette image est « naturellement » destinée à provoquer la répulsion. Rien de tel en Iakoutie. À Bèjdingè, dans l'*ulus* [arrondissement] d'Ust'-Aldan, en entrant chez les parents de mon hôte, j'ai vu trôner, au beau milieu du salon, une tête de cheval, posée « tout naturellement » là, dans une bassine, avant d'être cuisinée. Pour Pâques, les Iakoutes faisaient bouillir une tête de cheval, la plaçaient sous l'icône, dans la maison, puis la mangeaient au bout de trois jours (Hudâkov 1969 : 137).

LE CHEVAL DANS L'ALIMENTATION IAKOUTE

La nourriture iakoute est traditionnellement à base de produits animaux : viande, poisson et lait. Les Iakoutes se disent « carnassiers comme des rapaces » (*kyryt kurbuk ètimsèh*) (Hudâkov 1890 : 8). En

réalité, les laitages fournissaient le principal apport calorique, bien avant la viande, qui était rare dans l'alimentation des plus pauvres. À la fin du XIX^e siècle, dans la région de la Vilûj, la consommation moyenne de viande variait entre 3 et 13 *pud* (49 et 213 kg) par famille et par an (Maak 1887). Une famille de quatre ou cinq personnes, d'aisance moyenne, trayait 3 000 à 5 000 l de lait de vache par an et mangeait entre 65 et 82 kg de viande, tandis que les plus riches, dans les années 1840, consommaient jusqu'à une tonne de viande (moitié bœuf, moitié cheval) (Seroševskij 1896 : 313). Aujourd'hui, en République Sakha, la place des produits animaux dans l'alimentation n'est plus exclusive, mais elle reste prépondérante.

Chez l'ensemble des pasteurs turco-mongols, les conditions de conservation des produits et les variations de la lactation animale mènent à une répartition saisonnière des nutriments : régime lacté en été, carné en hiver. Le cheval est la viande la plus prestigieuse chez plusieurs ethnies turcophones, islamisées tels les Kazakhs et les Kirghizes¹⁰, ou non, tels les Iakoutes, tandis que les Mongols la consomment avec une légère réticence, vraisemblablement due à l'influence du bouddhisme lamaïque. En Iakoutie, la production de viande chevaline était de 11 300 tonnes (en poids vif) en 1990 puis, avec la diminution de l'élevage, 5 800 t en 2000 et 6 800 t en 2006. Le cheval représente 17 % de la production totale de viande — après le bœuf, qui en constitue les deux tiers — alors que, pour l'ensemble de la Fédération de Russie, sa part se réduit à 1 %. Dans les années 1970, la consommation moyenne de viande en Iakoutie s'élevait à 79 kg/an/habitant, dont 14 kg de cheval. Par comparaison, en France, la consommation de viande chevaline est passée de 92 000 t (équivalent carcasse) en 1980 à 21 000 t en 2007 ; elle représentait 1,9 % de la consommation totale de

8. Tirée de : X.-B. Saintine 1876. *La mythologie du Rhin*, Paris, Hachette : 162. Sur l'interdiction de l'hippophagie liée à la christianisation des peuples païens, cf. Simoons 1994 : 187-188.

9. Chiffres du service fédéral de statistiques de la Fédération de Russie (<http://www.gks.ru>) et de la FAO (<http://www.fao.org>).

10. La question de la permission de l'hippophagie par l'islam n'est pas clairement tranchée (Simoons 1991 : 179). Mahomet n'en a jamais mangé, sans la proscrire explicitement. Les uns jugent la consommation de viande de cheval licite, les autres la réprouvent, sans l'interdire (Benkheira 2000 : 143). Quoiqu'il en soit, plusieurs peuples musulmans d'Asie centrale mangent du cheval : les Kazakhs, les Kirghizes et certains Ouzbeks, mais pas les Turkmènes ni les Tadjiks.

TABLEAU 2. — Consommation alimentaire annuelle moyenne (en kg, par personne et par an)⁹

	Rép. Sakha (de Iakoutie) en 2006	Féd. de Russie en 2003	Kazakhstan en 2003	Mongolie en 2003	France en 2003
poisson	11,7	19	4	0,5	31
viande et produits carnés	83	58	52	109	107
huile	9,2	12	10	13	18
produits laitiers	283	156	234	118	287
sucre	33	45	27	13	41
céréales	134	151	180	124	117
pomme de terre	85	126	65	32	65
fruits et baies	46	49	16	17	102
oeufs	10,2	14	7	1	15
légumes	71	98	131	21	145

viande en 1980 et 0,4 % en 2007, avec 0,33 kg/an/habitant¹¹.

Globalement, la viande chevaline est plus prisée que la viande bovine, mais à la fois plus rare et plutôt moins chère¹². Vu la disparité du nourrissage, le coût de revient du bœuf est nettement plus élevé : 216 roubles par quintal au lieu de 149 pour le cheval en 1980¹³. Seul le renne revient moins cher (133 roubles), tandis que le porc les dépasse tous (336 roubles) (Dabrasov 1982 : 21). Les prix de vente ne reflètent pas toutefois une telle différence. Certes, en 1888, V. L. Priklonskij (1888 : 29) constate que la viande bovine, plus chère que la chevaline, n'est accessible qu'aux gens

aisés. Mais V. L. Seroševskij affirme que le cheval, plus cher que le bœuf, est inabordable pour les pauvres, à telle enseigne qu'il serait « la pitance des riches et des voleurs de chevaux » (1896 : 309). Selon I. A. Hudâkov, la viande chevaline est deux fois moins chère à Srednekolym'sk car les Russes n'en mangent pas, ni les Iakoutes aisés ; seuls les pauvres en consommeraient (1969 : 93), mais c'est là une exception¹⁴. En 1993, l'État achète la viande de bœuf 835 roubles le kilo, celle de poulain 681 roubles. En 2004, le combinat alimentaire de Nûrbinsk achète la viande de porc 95 roubles le kilo, le poulain 85 roubles, le bœuf 80 roubles et le cheval 75 roubles¹⁵.

11. Sources : OFIVAL ; SCEES. Pour la France, je cite uniquement les chiffres de la consommation car plus de la moitié de la viande chevaline est importée. En dépit du constat établi par S. Lemaire (2003 : 362), le palier causé par la crise de la vache folle ne paraît pas avoir arrêté la baisse de l'hippophagie en France.

12. La conjonction de ces trois caractéristiques semble aberrante, mais est pourtant attestée à des époques variées.

13. Pour l'ensemble des élevages en troupeaux d'URSS, Barmincev (1980 : 11) estime le coût de revient de la viande chevaline à la moitié de celui de la viande bovine (de 1/5 à 1/2 selon Kalašnikov 2008 : 28). La situation est inverse au Québec, en élevage intensif — le Canada est le premier fournisseur de la France en viande chevaline, surtout depuis l'interdiction d'abattre des chevaux à des fins alimentaires aux États-Unis, survenue en 2007 —, mais également aberrante : une étude comparée montre que, là-bas, il est plus coûteux d'amener un poulain de boucherie qu'un taurillon au poids d'abattage. Or la viande chevaline, bien que vendue plus cher que la viande bovine au consommateur, est payée moins cher au producteur, (Ouellet 2006 : 20).

14. Tout en étant moins onéreuse que le bœuf, la viande de cheval est, pour les Iakoutes, une nourriture prestigieuse. Aussi n'est-elle pas destinée prioritairement aux pauvres ou aux classes laborieuses comme elle a pu l'être en France (Bouchet 1993 : 244-245 ; Pierre 2003 ; Leteux 2005 : 149, 153).

15. Ces prix en roubles permettent de comparer les prix des viandes à une date donnée, mais pas de voir leur évolution, du fait des dévaluations de la monnaie.

CONVERSION PARTIELLE DES COLONS RUSSES A L'HIPPOPHAGIE

Les Russes ne sont pas hippophages¹⁶. Au XVII^e siècle, Pëtr Beketov, « père des cités sibériennes », constate amèrement :

« Durant de longues années, j'ai rempli toutes sortes de missions d'hiver et d'été pour le tsar, en traîneau comme en canot. [...] J'ai versé mon sang, enduré misère et privation, souillé mon âme, mangé de la jument, des racines d'herbes, de l'écorce de pin et tant de mauvaises choses » (cité par Gauthier 1996 : 82).

Ceux qui arrivent en Iakoutie soulignent tous ce fait exotique. En retour, s'abstenir de manger du cheval paraît bien étrange aux yeux des Iakoutes. Ce renversement révèle exemplairement la réciprocité de l'altérité. Les Iakoutes ont inventé des légendes justifiant cette bizarrerie.

« La vache est un animal qui plaît à Dieu. Quand le Christ fut enterré, le cheval creusa la terre de son sabot et le déterra. C'est pourquoi les Russes ne mangent pas de viande de cheval et que Dieu interdit de manger ce membre antérieur avec lequel le cheval déterra le Christ. La vache, par contre, marcha, brouta, de telle sorte qu'elle enfouit avec son mufle le Christ dans la terre. C'est pourquoi elle plaît à Dieu et que les Russes la mangent » (Hudâkov 1969 : 378).

La colonisation russe et la christianisation de la Iakoutie ne se sont pas, à ma connaissance, accompagnées d'interdiction de l'hippophagie, qui, de toute façon, aurait probablement été peu suivie. En Sibérie méridionale, les habitudes alimentaires constituèrent l'une des raisons invoquées pour s'opposer à la conversion, comme le note J. Gmelin près de Krasnoârsk.

« On voulut [...] nous faire manger, et on nous présenta du cheval, du bœuf, de l'agneau. Toute espèce d'aliment convient à ces Tatares [...] qui] paraissent fort éloignés d'embrasser le christianisme : ils objectent à ceux qui leur en parlent que leurs pères ont très bien vécu sans la religion chrétienne, que cette religion est trop sévère et trop minutieuse, qu'elle défend la chair de cheval et ordonne de manger les jours de jeûne des choses qu'ils ne connaissent pas » (1767 [1751], I : 197-198).

En Iakoutie, c'est plutôt l'inverse qui s'est produit. Les Russes de la région de Verhoânsk, partiellement iakoutisés, mangent du cheval, même s'ils s'y refusaient en arrivant dans le pays (observations de terrain en 1995). Parmi les compagnons de J. D. Cochrane, capitaine de la marine britannique parti faire le tour du monde en 1820, « le cosaque souffrait d'une diarrhée sérieuse due au manque de nourriture, car le gibier nous avait manqué et le cosaque était trop orthodoxe pour manger de la viande de cheval », tandis que l'explorateur anglais s'y résout sans peine (1824 : 167, 169, 172).

L'hippophagie offre donc, dans une certaine mesure, l'exemple d'un renversement entre colonie et métropole, visible dans certains aspects de l'empire russe. C'est également le cas de la langue iakoute qui, jusqu'aux vagues d'immigration massives du XX^e siècle, était davantage parlée par les Russes de Iakoutie que le russe ne l'était par les Iakoutes (Gmelin 1767 [1751], I : 350-351 ; Hudâkov 1969 : 82, 95-96).

LES VERTUS DE LA VIANDE DE CHEVAL

Les Iakoutes vantent et expliquent le goût inimitable du cheval iakoute par son mode de nourrissage. « Généralement on n'aime pas la viande de cheval parce que les chevaux vivent enfermés dans des écuries, ils travaillent, ils suent. Cela donne un goût désagréable à la viande. Mais le cheval iakoute, lui, a une tout autre saveur car il vit dehors et ne travaille pas » (entretien à Iakoutsk, en 1995). L'oisiveté de l'animal, entièrement dédié à la fonction alimentaire à l'exclusion de toute autre (reproduction ou travail), fonde la qualité de la viande. Certes, les chevaux de travail, qui ne représentent d'ailleurs qu'une infime partie du cheptel iakoute (8 % en 2006) et ne vivent pas non plus en stabulation, finissent eux aussi par être mangés, mais ils ne constituent pas un mets de choix.

16. Contrairement à la France et à d'autres pays européens — le commerce de viande chevaline est autorisé en 1841 dans le Wurtemberg, puis en Bavière, dans le pays de Bade, à Hanovre, en Bohême, en Saxe, en Autriche, en Belgique, en Suisse, en Prusse, en Norvège, en Suède et enfin en France en 1866, cf. Simoons 1994 : 189 —, la Russie n'a pas connu de retour à cette pratique au XIX^e siècle.

Des vertus médicinales sont en outre attribuées à cette nourriture¹⁷. Consommée crue et gelée, la viande de cheval serait un bon remède contre l'anémie. Autrefois, la tuberculose était soignée avec de la viande et de la graisse de cheval (Gabyšev 1972 : 344) et de la graisse d'un rongeur nommé iak. *d'abaraasky* « zisel », rus. *suslik* (*Spermophilus Eversmanni*). La viande de cheval iakoute est jugée particulièrement calorique, bien grasse, mais, à la différence du bœuf et du porc, elle est pauvre en cholestérol grâce à ses acides gras polyinsaturés (oméga 3), qui protègent des maladies cardiovasculaires (Krivošapkin & Mordovskaâ 2008). Riche en iode, elle est aussi bonne pour le foie, l'estomac, les intestins... Elle est considérée comme une panacée, à telle enseigne que D. Mizgirev (2006) n'hésite pas à qualifier le cheval iakoute de « pharmacie à pattes¹⁸ ». Elle aurait des effets aphrodisiaques (*ibid.*) et protégerait même des radiations atomiques (entretiens à Iakoutsk, en 1994 et Verhoânsk, en 1995).

« Si nos ancêtres ont pu survivre dans des conditions aussi dures, c'est principalement grâce au cheval iakoute », affirme péremptoirement M. Egorov, zootechnicien dans l'*ulus* Megino-Kangalas, sous-entendant « grâce à sa viande » (Čkanikov 2006).

UN ABATTAGE PRÉCOCE

La majorité des chevaux qui naissent en Iakoutie ne connaîtront jamais l'hiver et seront abattus à six mois, au sevrage, surtout les mâles, nécessaires en moins grand nombre pour la reproduction. Cet abattage précoce constitue la grande originalité de l'élevage iakoute. Dans la logique d'une production à l'*input* minimal, il constitue une solution de facilité,

dispensant de préparer de grandes quantités de fourrage pour les poulains et les juments suitées. Les autorités soviétiques encouragèrent vivement cette pratique par une hausse artificielle du prix de la viande de poulain et par une propagande vantant ses mérites diététiques et gustatifs¹⁹. Les juments iakoutes sont toutes censées faire un poulain par an, souvent abattu dès le premier automne. Une brochure zootechnique décrit explicitement cet objectif : « Tous les ans, chaque *tabunšik* [gardien de troupeaux équins] produit 65 à 70 quintaux de viande et l'on obtient de chaque poulinière 130 à 140 kg de viande (en poids vif) » (*Lošad'*... 1992 : 5).

S'il est avéré que l'abattage au sevrage fut promu sciemment et se développa dans les années 1960, il serait erroné de penser que la consommation de poulain est une innovation soviétique. Des documents écrits du XVII^e siècle mentionnent des mets à base de poulain. J. Gmelin témoigne, au siècle suivant : « les Iakoutes se préparaient à manger la cavalle et surtout le poulain, qui est pour eux un friand morceau » (1751, I : 383). Au début du XX^e siècle V. A. Danilov signale la consommation d'*ubaħa* « poulain dans son premier hiver » (1907 : 233). L'ensemble des pasteurs altaïques consomme habituellement du poulain. Ce qui est relativement récent — et spécifique à la Iakoutie — c'est la généralisation de l'abattage précoce, son caractère massif et systématique.

DU POULAIN, OUI ;
DU VEAU, NON MERCI

Le cheval et le poulain sont, pour les Iakoutes, deux viandes distinctes, comme le bœuf et le veau chez nous. Il y a d'ailleurs inversion par rapport à nos

17. C'est également le cas en France mais si, chez nous, de telles propriétés, notamment dans la lutte contre la tuberculose, ont été mises en avant pour vaincre la répulsion que pouvait inspirer l'hippophagie (Pierre 2003 : 191), en Iakoutie, elles viennent s'ajouter au goût pour le cheval.

18. Il est d'usage en français de considérer que le cheval a des jambes et non des pattes, mais l'expression rus. *apteka na kopytah* (littéralement « pharmacie sur sabots ») est plus parlante traduite de cette manière.

19. Il y a aujourd'hui un débat sur l'âge optimal à l'abattage, certains affirmant qu'il est plus rentable d'abattre les chevaux à trois ans. Ainsi V. V. Kalašnikov, académicien et directeur de l'Institut de l'élevage équin de la Fédération de Russie, continue-t-il à défendre l'abattage au sevrage, vers six mois (2008 : 30), tandis que V. Âdrihinskij préconise d'attendre jusqu'à trois ans et demi, voire quatre ans et demi, et que A. Abramov, professeur à l'Institut agricole de Âkutsks, prône, quant à lui, l'abattage à un an et demi, après embouche, comme le meilleur compromis pour maximiser la production tout en minimisant les coûts (2004). Sur le terrain, j'ai pu constater que l'abattage au premier automne restait largement pratiqué en 2008.

habitudes françaises²⁰ : les Iakoutes mangent du poulain, mais pas de veau et ils abattent rarement les bovins avant l'âge d'un an et demi (Atlasov 1992 : 82-83 ; entretiens de terrain en 2008, *ulus* d'Ust'-Aldan).

Dans la pièce du dramaturge iakoute A. I. Sofronov, intitulée *D'adainy Duaakyp*, un pauvre, abusé par un imposteur russe qu'il croit être un personnage officiel, se voit réduit à l'obligation de tuer son veau pour le satisfaire (cité par Buder 1990 : 40-41). Un éleveur explique : « En Iakoutie on mange de la viande de poulain, mais pas de veau. On n'en mange pas parce que les bovins réclament beaucoup de soins et c'est plus rentable d'attendre. Mais, après la guerre, on a été forcés d'abattre des veaux pour se nourrir » (entretien de terrain en 1994 à Sottyncy, *ulus* d'Ust'-Aldan).

La viande de poulain, plus chère (environ 1,2 à 1,5 fois plus), est jugée plus tendre que le cheval, chair plus dure et plus grossière. Il faut toutefois veiller à ne pas le faire bouillir trop longtemps, sinon son goût se dilue et s'affadit. Et certaines personnes d'âge mûr préfèrent la viande de cheval adulte, à la saveur plus prononcée. Ainsi, pour l'ancien *tabunšik* S. V. Potapov, « la viande la meilleure au goût et la plus grasse, c'est celle du cheval adulte, pas celle de poulain ». K. K. Slepcev partage cette opinion, surtout pour la viande crue gelée. Pour d'autres, le poulain est meilleur gelé ou grillé, mais ne donne pas un bon bouillon : « pour la soupe, rien ne vaut le cheval ». Ou, au contraire, « c'est bien sûr la viande de poulain la meilleure, même pour la soupe ». N. D. Alekseev interprète ce dernier avis comme une déformation du goût : « Les vieux

savent que le poulain n'est pas meilleur, mais les jeunes l'ignorent ».

MODES DE CUISSON

La viande est plus souvent bouillie que grillée ou rôtie, mais moins longuement qu'en Asie centrale²¹ car les Iakoutes n'aiment pas la viande très cuite, qui devient dure. Ils font « à peine bouillir la viande, juste de quoi la chauffer jusqu'au cœur pour qu'elle perde son aspect cru et sanguinolent » (Seroševskij 1896 : 312). La viande à demi cuite (*sudânnij èt*) conserve selon eux sa saveur, sa tendreté, son jus et ses vitamines. Le poulain (*kulun ètè*) n'est cuit qu'une dizaine de minutes ; le cheval, plus longuement.

À la différence des peuples centrasiatiques, qui répugnent à consommer des produits crus, les Iakoutes ont pour usage de manger de la viande, du foie et du poisson crus et gelés. La *stroganina* (du verbe russe *strogat'* « raboter »), faite de copeaux de poisson cru et gelé, est l'un de leurs mets favoris. Ce goût du cru, qu'ils partagent avec les peuples de l'Arctique²², a vraisemblablement été encouragé par la facilité de la conservation des aliments au pays de la *merzlot*²³.

Dans leurs pérégrinations, les héros d'épopée font rôtir viande et poisson à la broche, sur un pal en bois tenu à une distance calculée du feu. Ce mode de cuisson, semble-t-il plus répandu naguère, est réservé à la cuisine en plein air car il est économe en vaisselle, mais entraîne une déperdition de matière, une partie de la graisse et du jus tombant dans le

20. Dans les années 2000, les éleveurs de chevaux de trait français espèrent créer un nouveau produit : le poulain (parfois appelé par euphémisme « jeune cheval », âgé en réalité de 8 à 15 mois), mais cette tentative se heurte au goût du public. « Le consommateur habituel de viande de cheval en France est amateur d'un produit : – au goût prononcé (*ie* d'un animal âgé) ; – d'une couleur rouge foncé (*ie* une viande très irriguée par le sang, donc issue d'un animal ayant travaillé) ; – et persillé (parsemé de gras, correspondant au fait qu'un animal a connu des périodes d'engraissement suivi de périodes moins grasses). L'animal idéal, par rapport à ses attentes, est l'anglo-arabe femelle de réforme, qui s'est reposé deux à trois mois au pré avant l'abattage. Le poulain de trait, viande blanche à rosée, ne correspond absolument pas à ces demandes » (Masson 2005b : 7).

21. Sur la classification centrasiatique des aliments « chauds » et « froids », cf. Ferret 2004.

22. « L'essentiel de la cuisine inuit, c'est [...] le cru » (Roué 1996 : 174, 176) — bien que l'ethnonyme *Esquimau* « mangeur de viande crue » relève d'une triple erreur : ce n'est pas une auto-appellation ; le mot signifierait en fait « tresseur de raquettes » ; enfin, il ne désignait pas originellement les Inuit.

23. Le bétail est abattu début novembre, lorsque la température extérieure est de – 25 °C, ce qui permet une congélation immédiate. Et le sous-sol étant gelé en permanence, il suffit d'entreposer la viande dans une cave pour qu'elle se conserve durant de longs mois, même en été, lorsque la température extérieure excède 30 °C.

feu (Maak 1887 : tab. V, fig. 38 ; Hudákov 1890 : 122).

La cuisine connaît des variations régionales importantes. Les habitants de la région de Verhoánsk, par exemple, préfèrent les gros morceaux de cheval bouillis. À table, comme d'autres peuples sibériens, les Iakoutes saisissent un morceau de viande entre les dents et le coupent avec un couteau au ras des lèvres « sans jamais se blesser » (Priklonskij 1888 : 29).

LES PLATS DE LA BOUCHERIE CHEVALINE IAKOUTE

Parmi la trentaine de produits alimentaires chevalins préparés en Iakoutie, les plats traditionnels et les morceaux les plus prisés sont les suivants.

AVEC LA VIANDE

- *ojoĝos* : « côte », qui peut être grillée, bouillie et/ou fumée. C'est un morceau de première importance. Le cheval a dix-huit paires de côtes, dont seules les huit premières, dites « vraies côtes » ou côtes sternales, sont attachées au sternum, les dix suivantes sont les « fausses côtes » ou côtes asternales. Les Iakoutes appellent les trois premières côtes *kòtùrùôs ojoĝos* ; les deux suivantes *hoñnuo ojoĝos* « côte de muscle » qui, lors du débitage de la carcasse, restent avec les membres antérieurs ; les quatre suivantes *orto ojoĝos* « côte moyenne » ; les quatre suivantes *bastyñ ojoĝos* « côte meilleure » ; les trois suivantes *taas ojoĝos* « côte de pierre » ; enfin la dernière *ylgyn taas ojoĝos* « la plus petite côte de pierre »²⁴ (Pekarskij 1907 : 1181, 3489).

- *buut ètè* : « cuisse ».

- *hol* : « membre antérieur » — se limite, quand il est question de viande, à sa partie supérieure, à savoir le bras. Lors des jeux de force iakoutes — tels la lutte (iak. *hapsaĝaj*), le jeu du « veau têté », où les joueurs ont une écharpe nouée autour du cou et tirent chacun de leur côté ; ou le jeu du

« taureau têté », où deux hommes, dos à dos, reliés par une corde autour du ventre, tirent chacun de leur côté —, le vainqueur reçoit souvent ce morceau-là en guise de récompense, car il est symbole de force.

- *tùôs* : « poitrine » (Pekarskij 1907 : 574-575, 3445, 2908 ; Gabyšev 1972 : 342, 343).

- le filet de cheval ou de poulain correspond aux muscles longs du dos avec la graisse sous-cutanée.

- *toñ èt* : « viande gelée ». La viande est coupée en petits morceaux, semblables à nos lardons, consommée crue et gelée. Dans la région de Srednekolymensk, « on n'en fait pas parce qu'on a beaucoup de poisson gelé [également cru] » (entretien en 1995 à Hatyngnah).

AVEC LES ABATS

La grande majorité des viscères sont consommés : reins, cœur, diaphragme, poumons, estomac, rate. Les abats se divisent en deux classes. D'une part, *ùrùn is* « les abats blancs », c'est-à-dire gras, jugés les meilleurs : *harta* « gros intestin gras » ; *byrta* « (graisse de) l'aine » ; *bùôr syalyyn* « gras des reins » ; *òròhò* « diaphragme », etc. D'autre part, *kara is* « les abats noirs », c'est-à-dire maigres : *osoĝos* « intestin » ; *kutujalaah* « intestin grêle » ; *sin'igès is* partie de l'intestin grêle ; *haryn* « estomac », l'équivalent de notre gras-double ; *ùònnèh* « caecum » ; *byar* « foie »²⁵.

- Le foie se consomme sous différentes formes : cru et gelé ; grillé — à petit feu et pas trop longtemps — ; bouilli ; à la vapeur ; haché et gelé avec oignon, poivre, ail et sel ; en croquettes ou dans des petits pâtés en croûte. Ces quatre dernières recettes sont récentes.

- *tyl* « langue ».

- Les intestins se mangent gelés, bouillis ou en soupe. Cette soupe grasse où nagent des petits morceaux de tripes est appelée *is minè* ou *is ùòrè*. Être traité de « soupe de tripes » est un compliment en iakoute, puisque l'expression *is minè kihì* désigne

24. Une des dix-huit paires de côtes chevalines manque à ce décompte, pour une raison que j'ignore.

25. Cf. Pekarskij 1907 : 960-961 et *passim*. Bašarin (1962 : 107) propose une classification un peu différente, avec trois classes dans le cinquième quartier : 1) graisse ; 2) abats « blancs » (reins, cœur, foie) ; 3) abats « noirs » (intestins, péritoine, poumons et autres organes). La comparaison avec la division mongole, même déséquilibrée, entre viande « noire », maigre, et viande « blanche », correspondant au rectum gras (Hamayon 1975 : 104), ainsi qu'avec le *kazakh kara* et « viande noire », *i.e.* sans graisse, m'incite à privilégier la bipartition en viscères gras « blancs » et viscères maigres « noirs », telle qu'elle est avancée par Pekarskij.

une personne aimable et prévenante (Pekarskij 1907 : 1569).

- *dyrabaan̄ka, ustun̄n̄'a* (dans le nord-est de la Iakoutie) ou *halad̄'as* (du russe *holodec*), « galantine » — semblable à nos pieds en gelée et fromage de tête porcins — fait avec la tête et les pieds (chevalins ou bovins). On fait bouillir les membres, puis on enlève les tendons et on refait bouillir jusqu'à obtenir une sorte de gelée qu'on mange froide, coupée en cubes.

AVEC LE SANG

Les Iakoutes préparent du boudin, qui représente un de leurs mets de prédilection. Il en existe plusieurs sortes, selon la composition du sang et la nature de l'intestin utilisées.

- *haan* désigne à la fois le sang et le boudin. Le sang, additionné ou non de lait, parfois d'eau, est versé dans un intestin grêle. Si le boudin est destiné à une consommation immédiate, de l'ail et de l'oignon peuvent être ajoutés. Le boudin chevalin n'est pas salé, tandis que le bovin l'est (observation en 2008, *ulus* d'Ust'-Aldan).

- *byysas* « gros côlon », *byysas haana* ou *byysastaah haan*, boudin fait dans le gros intestin, composé uniquement de sang et de graisse, salé et poivré. Il peut être conservé.

- *subaj* « sang frais » ou « boudin », confectionné avec la couche supérieure, liquide, du sang, une fois reposé, à savoir le sérum. On y ajoute du lait de vache entier, de l'oignon, du poivre et du sel. Une fois cuit, il est de couleur beige crème. Un ancien gardien de troupeaux raconte : « Je fais le boudin moi-même, immédiatement après l'abattage. Je laisse le sang reposer un jour puis je prélève seulement la partie pure du dessus [le sérum]. Et je mélange à parts égales, moitié sérum, moitié lait [de vache] » (entretien recueilli à Bèjdingè, *ulus* d'Ust'-Aldan).

- *hara haan* « boudin noir », jugé de moindre qualité, de couleur plus sombre, fait avec la couche inférieure du sang, une fois reposé, c'est-à-dire le caillot.

Le boudin est bouilli avant consommation, à petit feu pour que le boyau n'éclate pas, puis il est servi découpé en tranches. Le boudin jugé le plus fin est fabriqué avec du sérum (donc de couleur plus claire) versé dans un gros intestin (donc plus gras).

AVEC LA GRAISSE

- *baħa* « graisse abdominale » (à rapprocher du kazakh *ħazy*).

- *saal* « graisse sous-cutanée de la crête de l'encolure, sous la crinière » (cf. kaz. *ħal*). Les préparations actuelles la servent avec du tissu musculaire, fumée et bouillie.

- *ħarta* « gros intestin » (cf. kaz. *ħarta*), correspond plus précisément au rectum gras.

- *mūħè* « os à moelle ». Les Iakoutes distinguent *sīlīi* « moelle solide » et *sūmè* « moelle plus liquide » (Pekarskij 1907 : 1651, 2217, 2392) et apprécient par-dessus tout celle du jarret (Seroševskij 1896 : 310).

VIVE LE GRAS

La graisse est très prisée et la qualité de la viande évaluée selon sa teneur en graisse. « Plus il y a de graisse, mieux c'est. Pour les gens du Nord, la graisse est nécessaire, elle sert à lutter contre le froid » (entretien à Iakoutsk, en 1995). Synonyme d'abondance, le gras est fortement valorisé. L'expression *syanan aħaabat* « cela ne t'endura pas de graisse » correspond à notre « c'est pas du gâteau » : la place que tient le sucré chez nous²⁶ est approximativement occupée par le gras chez eux. Aussi les « friandises » iakoutes correspondent à des mets gras. « Qu'il ne m'enduisse pas la bouche de graisse » est une tournure condamnant l'hypocrisie de quelqu'un (Hudâkov 1890 : 10). L'ensemble des compensations matrimoniales était appelé *sya* « graisse » (Pekarskij 1907 : 2421), montrant bien que cette substance connote l'opulence.

La principale destination du cheval en Iakoutie étant l'hippophagie, l'embonpoint du cheval est la

26. Et que tenait aussi le gras chez nous : aux XVI^e et XVII^e siècles en France, « grasse cuisine » est synonyme de « bonne cuisine ». Jusqu'au début du XVIII^e siècle, le prix du gras est systématiquement plus élevé que celui du maigre, mais cette cherté peut être liée à la rareté. J.-L. Flandrin montre que, finalement, il apparaît qu'on ne cuisinait pas plus gras autrefois et que les diététiciens prévenaient autant sinon plus contre la graisse qu'ils ne le font aujourd'hui (1983 : 370-379).

première préoccupation de l'éleveur. Un bon cheval iakoute, c'est un cheval gras, qui engraisse vite et bien ; un cheval résistant, c'est un cheval qui endure les privations hivernales sans trop maigrir et non, comme chez nous, un cheval endurant à la tâche. C'est son degré d'engraissement qui fonde la valeur du cheval. Aussi existe-t-il en iakoute de fort nombreuses expressions décrivant les différents états du cheval, du plus maigre au plus gras, jaugés à l'œil, en observant l'aspect général de l'animal,

ou au toucher, en tâtant l'encolure au-dessus du garrot et derrière les oreilles. Le tableau suivant (Tab. 3) expose ainsi quatorze degrés d'engraissement, dont douze ont été relevés par V. L. Seroševskij dans l'*ulus* Namskij en 1888 (1896 : 163) et deux sont tirés du dictionnaire d'È. K. Pekarskij (1907 : 2567).

C'est à partir du stade 7 qu'apparaît le *taraħa* qui, anatomiquement, correspond au péritoine, mais aussi à la graisse interne et sous-cutanée répartie sur

TABLEAU 3. — Degrés d'engraissement des chevaux iakoutes.

1) <i>Yrbyt</i>	Degré le plus élevé d'émaciation ; la viande et les os ne donnent quasiment pas de bouillon ; la moelle des membres est presque devenue un mélange de pus et de sang. La viande bouillie chaude donne la nausée, on ne peut la manger que froide ; elle est nocive et répugnante et seuls les plus pauvres se résolvent à l'utiliser.
2) <i>Unuoġa bürüllübüt</i> « les os sont juste recouverts »	La viande donne du bouillon ; on peut manger la soupe et sucer les os, mais les iakoutes riches ne consomment pas de cette viande.
3) <i>Unuoġa billèr</i> « les os se voient et se sentent »	La viande et la moelle sont mangeables.
4) <i>Toloru kuñnaah</i> « la chair est pleine »	Il n'y a pas de graisse, mais les muscles et les tissus sont sains et intacts.
5) <i>Kyhyl sya</i> « graisse rouge »	Il y a de la graisse — « rouge » — seulement près du garrot.
6) <i>Tyhañ sya</i>	Il n'y a pas de graisse sur le corps, mais la graisse du garrot est blanche et non plus rouge.
7) <i>Èrièn taraħa</i> « couche de graisse panachée »	Il y a de la graisse sur tout le corps, mais cette couche de graisse est des plus médiocres.
8) <i>Ùrùn taraħa</i> « couche de graisse blanche » ou <i>batyja òncôgô</i> « côté émoussé de la lance »	La graisse est blanche partout, mais pas plus épaisse qu'une pointe de lance.
9) <i>Bylyt taraħa</i> « couche de graisse nuageuse » ou <i>ylgyn čykyja haħa</i> « la graisse du ventre a l'épaisseur d'un petit doigt »	La première expression correspond à une couche de graisse d'une épaisseur inférieure à un travers de doigt sur tout le corps ²⁷ .
10) <i>Biir ilii ilii aħara haħa</i> « couche de graisse d'une épaisseur d'un [travers de] doigt et demi »	
11) <i>Ikki ilii ilii aħara haħa</i> « couche d'une épaisseur de deux doigts et demi »	
12) <i>Ùs ilii ilii aħara haħa</i> « couche d'une épaisseur de trois doigts et demi »	
13) <i>Tùòrt ilii ilii aħara haħa</i> « couche d'une épaisseur de quatre doigts et demi »	
14) <i>Suor holoto</i>	Engraissement maximal, très rarement atteint, où l'épaisseur de la couche de graisse atteint la largeur du poing ajoutée à la longueur du pouce.

27. Le fait de mesurer la graisse des chevaux par travers de doigt est usuel dans l'aire altaïque, notamment chez les Kazakhs.

tout le corps, particulièrement sur le dos et le ventre. À partir du stade 9, l'engraissement est évalué selon l'épaisseur du *haha* « graisse abdominale », correspondant plus exactement à la couche de graisse qui tapisse l'intérieur et l'extérieur du péritoine.

La terminologie de la graisse est extrêmement riche en iakoute, démontrant l'importance vitale de cet élément. De manière générale, la graisse animale se dit *syā*, mais il existe de nombreux autres termes suivant les espèces du bétail et les endroits du corps où elle est située. Pour les chevaux, outre *taraḥa*, *haha* et *saal*, *ača* est la graisse du gros intestin, *byrta* la graisse de l'aine, *taman* la graisse des côtes, *tas* la graisse sous-cutanée des cuisses, *ùòrùk* la graisse du ventre et de la région thoracique, *ùrgùn`èh* la graisse entourant le cœur, *amanah* la graisse près de la mamelle (Pekarskij 1907).

Aujourd'hui, la nomenclature des quatorze degrés d'engraissement est partiellement oubliée et les zootechniciens n'en distinguent plus que cinq, selon la typologie soviétique : engraissement « bon », « plus que moyen », « moyen », « moins que moyen », « mauvais ». Néanmoins, la richesse de l'ancienne typologie montre à quel point la graisse est valorisée chez les Iakoutes. Ils la considèrent comme la première arme contre le froid, permettant la survie, d'abord des chevaux, ensuite des hommes qui s'en nourrissent.

La viande la plus grasse est consommée en hiver, les morceaux plus maigres gardés pour l'été, d'autant que la graisse se conserve mal. La teneur en lipides de la viande de cheval iakoute est exceptionnellement élevée (16 % chez les poulains de six mois, jusqu'à 21 % chez les chevaux adultes, alors qu'elle tourne autour de 5 % chez les chevaux kazakhs), ce qui lui confère une valeur calorique élevée (Barmincev et al. 1980 : 132).

La graisse est aussi consommée seule, gelée de préférence, car elle a tendance à se ramollir à la chaleur et fond à des températures relativement basses (29-30°). Elle est également utilisée comme un produit médicinal, dont les qualités sont supposées s'accroître en vieillissant, pour enduire les peaux souffrant de brûlures ou affectées de boutons de toutes sortes. Elle sert aussi à soigner les pis des vaches piqués par les moustiques (observation en juin 1995 sur un estivage, *ulus* d'Ust'-Aldan). C'est la graisse jugée la meilleure pour

l'assouplissement du cuir, avec la moelle des os de renne (Seroševskij 1896 : 357).

QUELQUES INTERDITS ALIMENTAIRES

« On mange tout dans le cheval » (entretien de terrain, en 1995, à Stolby, *ulus* de Verhoànsk). Les abats sont largement consommés : le foie, les reins, le cœur, les poumons, les mamelles, les intestins, mais aussi la tête, les extrémités, le sang. Il existe néanmoins des interdits alimentaires, principalement pour les femmes enceintes ou les enfants, leur infraction risquant de compromettre leur avenir. Ils sont plus restrictifs pour le bœuf que pour le cheval. Les Iakoutes donnaient à leurs enfants des oreilles, des yeux, des nez chevalins, alors qu'ils s'en abstenaient pour les bovins, craignant que les petits ne deviennent sourds comme des vaches après avoir consommé des oreilles bovines ; morveux, s'ils dégustaient un mufler ; myopes, s'ils en avalaient les yeux. Ils ne leur donnaient cependant pas d'estomac chevalin, censé les rendre imprévoyants ; ni de veine de la face, de crainte que leur visage ne leur tire ; ni de rate, pensant que le garçon manquerait ses tirs à la chasse ou que la fille souffrirait de la rate lors des couches ; ni de queue, car le cheval du garçon le désarçonnerait plus tard, risquant de lui briser le sacrum, et la fille accoucherait « par les reins » ; ni de tendons des pieds, qui empêcheraient le garçon de s'incliner devant ses beaux-parents ; ni de graisse du genou, qui ferait surgir un furoncle au même endroit quand ils se mettraient à genoux lors de leur mariage (pour le garçon) ou pour accoucher ; ni de tendons des genoux, de peur qu'ils ne soient opprimés par leur belle famille (pour la fille) ou leurs consanguins (pour le garçon) (Hudâkov 1969 : 236-237, 194-196). L'ensemble de ces interdits fonctionne clairement selon la logique de l'analogie.

Les poumons des bovins étaient également délaissés (*ibid.* : 78), mais pas ceux des chevaux. On en faisait des petits pâtés, quoique, à présent, on les donne souvent aux chiens de garde, comme la plupart des abats chevalins et bovins dépréciés, avec les restes (Bašarin 1962 : 75-76). L'organe exclu de l'alimentation de manière la plus stricte, c'était la cervelle (*suorat mèjii*), donnée aux chiens

ou utilisée pour graisser les cuirs (Seroševskij 1896 : 311 ; Pekarskij 1907 : 1543-1544). « Même le pauvre hère constamment affamé ne se résoudra jamais à manger la cervelle d'un animal » (Priklonskij 1888 : 30). I. A. Hudâkov jugeait même impensable que la cervelle puisse être donnée aux chiens, mais ces interdits ne sont plus respectés de nos jours (observations de terrain en 2008). Pour les hommes, il était également pros- crit d'ingurgiter la moelle épinière (*sûrûn*) et l'aorte (*ûôs*) (1969 : 78, 301). Ces trois interdits peuvent être interprétés comme un même refus de consommer les organes qui sont considérés comme des foyers de vie. Pour les Iakoutes, l'aorte représente l'artère vitale. Ils abattent leurs chevaux par rupture de l'aorte²⁸ : après les avoir assommés, ils incisent l'abdomen, y introduisent la main et arrachent l'aorte ; le sang s'écoule à l'intérieur de la cage thoracique où il est puisé et récupéré pour la fabrication du boudin.

La tête est une pièce de choix, mais sa valeur est jugée plus honorifique que gastronomique, hormis la langue et les lèvres. C'est pourquoi elle est souvent offerte aux esprits ou réservée à l'occasion de quelque festivité (Seroševskij 1896 : 310). Aujourd'hui, lors des abattages privés, individuels, il arrive encore que la tête du cheval ne soit pas consommée mais suspendue « par respect pour l'animal ». Dans ce cas, on enlève la langue et on la mange (entretien de terrain, en 1995, à Hatyngnah, *ulus* de Srednekolymysk).

En principe, tout ou presque peut donc être utilisé dans le cheval. En réalité, tout ne l'était pas toujours dans les sovkhoses, notamment pas le sang si les lieux d'abattage étaient trop éloignés, et parfois pas même les peaux (entretien avec A. F. Berežno, en 1995, à Hatyngnah, Srednekolymyskij ulus).

MODES DE CONSERVATION

Les quantités de viande ingurgitées sont parfois énormes, confirmant l'impression générale d'un régime alimentaire irrégulier (Priklonskij 1888 :

26 ; Cochrane 1824 : 216). Un voyageur anonyme rapporte qu'un Iakoute mangea seul un cheval entier en trois jours (*Putevye...* 1889 : 116). Un conte illustre cette gloutonnerie :

« Il était une fois un homme qui avait tué une jument avec un poulain d'un an. Il dit à sa femme :

— Amie, j'ai volé une jument avec son poulain. Comment les cacher ?

— C'est toi qui les as volés, tu n'as qu'à savoir toi-même comment les cacher ! répond la femme.

— Oui, je les ai tués, mais maintenant, je ne sais pas où les mettre.

— Bon, je vais les faire cuire, on les mangera et on brûlera le reste ensuite.

— Bien.

L'homme sort et s'étend dehors. La femme fait cuire la jument et le poulain, puis commence à les manger. L'homme l'interpelle depuis la cour :

— Alors, mon amie, qu'est-ce qu'il te reste ?

— Les poumons et les sabots.

— Allez dépêche-toi. Des gens arrivent. Range la vaisselle, dit le mari.

La femme reste silencieuse. Il ouvre la porte. Elle est étendue morte, la panse éclatée » (Hudâkov 1890 : 6).

La conservation de la viande ne pose pourtant guère de problème au pays de la merzlota. Les Iakoutes n'ont nul besoin de recourir au salage, au fumage ni au séchage comme en Asie centrale. Dans l'attente d'être consommée, la viande peut simplement être entreposée dans des caves gelées. Les carcasses sont parfois moulées dans la glace. En l'absence de cave, les Iakoutes repéraient les endroits frais, jamais baignés de soleil et quasiment gelés en permanence (*buluus*). Même au printemps, avant le dégel, les voyageurs peuvent enfouir de la viande dans la neige en vue d'en disposer à leur retour (Cochrane 1824 : 170).

L'absence de salage est expliquée par un manque de spécialistes et de salpêtre (Bašarin 1962 : 108 ; Atlasov 1992 : 64), auquel il convient d'ajouter la rareté du sel et surtout la facilité de la congélation. Auteur d'une brochure sur la femme iakoute dans les années 1920, V. N. Dobrânskij écrit : « La base économique du système clanique reposait sur l'élevage du cheval. L'habitude de l'hippophagie, alors que les Iakoutes ne savaient pas, et ne savent toujours pas, faire des provisions de viande (séchée,

28. Contrairement à ce qu'affirment plusieurs auteurs ou traducteurs (Bašarin 1962 : 107 ; *Guerriers ...* 1994 : 27 et *passim* ; Maj 2006 : 317), confondant manifestement l'abattage des chevaux et celui des bovins qui, eux, sont égorgés.

salée) entraînait la concentration en assez grands groupes d'habitations » (1927 : 14). Cette explication est irrecevable dans ses prémisses (ces modes de conservation n'étaient guère utiles avec une cave constamment réfrigérée) comme dans ses implications (l'habitat n'était pas du tout regroupé).

UNE VIANDE PRESTIGIEUSE, RITUELLE ET FESTIVE

L'abattage automnal (iak. *idèhè*) est traditionnellement suivi d'un festin (iak. *malaahyn*). Quand un hôte de marque s'annonçait, les lakoutes aisés abattaient un cheval, de préférence une jument grasse (Majdel' 1894 : 11-12). Et les noces doivent se fêter avec de la viande de cheval, même les plus modestes au XIX^e siècle (Seroševskij 1896 : 309), et encore de nos jours.

Lors des mariages traditionnels, la famille du fiancé se rendait en cortège pour la noce chez la famille de la fiancée. Elle devait apporter une certaine quantité de viande (iak. *kurum*), qui constituait une partie des compensations matrimoniales (rus. *kalym*, iak. *halym*). Outre le fiancé, ses parents et un nombre d'invités variable selon le nombre de chevaux présents dans le *kalym*, le cortège comptait aussi « celui qui lève la viande » (*èt kôtôgôôččù* ou *èt kôtôgôr tùnùr*), qui apportait de la viande bouillie²⁹. Parmi les morceaux devait se trouver une tête de cheval entière, bouillie, enroulée d'intestins bouillis, remplis de sang et de graisse. À cinq kilomètres de la demeure des beaux-parents, on tuait encore une jument grasse.

Une fois arrivé et accueilli par la belle famille, le fiancé entrait d'abord seul dans la maison, mettait le genou droit à terre, à droite de la cheminée, et nourrissait le feu en y jetant des petits bouts de viande et de graisse. Ensuite « celui qui lève la viande » déposait les sacs de viande bouillie devant la cheminée et, au-dessus, la tête de la jument, écorchée ou non, juste en face du feu. La bouche était maintenue ouverte avec un bâtonnet, les yeux

aussi, de manière à ce que la tête paraisse vivante et regarder le feu. Puis « celui qui lève la viande » portait le reste de la viande fraîche (*kèhii* « petit cadeau sans contrepartie attendue ») et l'entreposait seul dans la réserve (*arañas*³⁰).

Par la suite, la carcasse de la jument était apportée dans la maison, on demandait au père du fiancé : « — Avez-vous vu le sabot du cheval ? — Oui ». La carcasse était emportée dehors, découpée (*kùnnù sylgy*), bouillie et distribuée pour le repas. Le père du fiancé recevait une cuisse, une vertèbre cervicale, une côte longue et un morceau de *saal*. Il devait offrir la cuisse à la maîtresse de maison. La fiancée ne recevait rien et mangeait les restes du fiancé, qui avait double part. La distribution du *kalym* avait lieu ensuite. Les parents de la fiancée l'examinaient soigneusement, vérifiant tous les morceaux de viande du *kurum* pour s'assurer qu'ils provenaient d'animaux complets. Les *kurum* les plus abondants dépassaient une vingtaine de carcasses.

Parfois, on posait un instrument métallique sur une tête de cheval et un chamane, debout à côté, projetait des gouttelettes de *kumys* dans le feu en prononçant une incantation destinée à apporter la prospérité à la famille de la fiancée et au bétail. La tête de cheval était ensuite offerte au chamane ou à un parent pauvre. Les jeunes mariés recevaient pour leur nuit de noce un foie et un cœur bouillis, qui faisaient partie du *hoonn'osor kèhii* « cadeau pour coucher ensemble », et qu'ils devaient manger, ou au moins goûter, car cette consommation était censée garantir leur attachement mutuel³¹.

La viande accompagnait aussi les accouchements. Quand une femme entrait en travail, les lakoutes mettaient de la viande à cuire (*syrsyy kùôs* « marmite de course »), espérant que la délivrance aurait lieu avant l'achèvement de la cuisson (Hudákov 1969 : 183). La cuisine sert souvent de référence temporelle³², si bien qu'elle peut être utilisée pour accélérer le temps. Dès la mise au monde, des morceaux de cheval (*saal* et quatre côtes grasses) étaient mis à cuire avec du sel et 4 kg de beurre. Ce plat était

29. Slepcev (1989 : 32) identifie, probablement à tort, « celui qui lève la viande » au fiancé.

30. Iak. *arañas* : estrade servant, selon les cas, d'entrepôt aux produits alimentaires ou de tombe.

31. Toute cette description des noces est tirée de Hudákov (1969 : 161-166), complété par Slepcev (1989). Je ne relate pas tout le rituel du mariage, n'évoquant ici que les actes en rapport avec la viande.

32. Sur l'explication des iak. *kùôs* et *kôs*, cf. Ferret 2005 : 138-140.

ensuite placé près de la parturiente et personne n'y touchait pendant trois jours, car il était destiné à Ajyyhyt, esprit féminin bienfaiteur qui facilite les couches (Hudákov 1969 : 185).

Lors des jeux iakoutes, notamment pendant l'*yhyah* le vainqueur peut recevoir, en guise de récompense, un morceau de viande de cheval (*cf. infra*).

HIÉRARCHIE ET RÉPARTITION DES MORCEAUX

En Asie intérieure, la répartition des morceaux de viande suit un code commensal très strict, question bien étudiée à propos du mouton. Lors des repas, Mongols et Kazakhs distribuent les pièces de viande selon le statut social, le rang générationnel et le sexe des individus. Les morceaux sont identifiés par le nom des os, et chaque personne reçoit la part convenant à son statut. Les valeurs affectées à chaque morceau varient toutefois suivant les ethnies. Chez les Kirghizes, la pièce de choix correspond à la « selle » (kir. *uča*) — *i.e.* la région de la croupe — tandis que, chez les Kazakhs, c'est la tête (kaz. *bas*) qui est honorifique. Chez les Mongols :

« Sur l'échelle des valeurs, la place d'honneur revient à la tête. Mais ce n'est pas elle qui rassasie : aussi est-elle obligatoirement accompagnée de l'omoplate, *dal* (l'inverse n'est pas vrai). La part de choix est partout la culotte, *uuc* ; les autres morceaux, *xiündtej* en mongol, *neretej* en bouriate, respectivement "à respect" ou "à nom" sont le sternum *övčüü*, les "quatre hautes" (côtes) *dörvön öndör*, l'"(os) à astragale", *šagajt*, c'est-à-dire le tibia. On n'offre pas à un hôte les viandes dites "sans respect" ou "sans nom" (*xiündgüj*, *neregüj*) comme l'humérus, le radius, le péroné, le cou, la clavicule, et les trois dernières côtes, dites "de l'orphelin" (*önčin xavirga*) » (Hamayon 1975 : 106).

Concernant le cheval, les règles sont plus floues. Il est probable que la grande taille de l'animal empêche une répartition individuelle des morceaux correspondant à des os entiers. La répartition hiérarchique des morceaux chevalins est cependant régie par quelques règles. Chez les Kirghizes de l'Issyk-Kul et du Tian-Chan, la « selle » (*uča*) est, comme pour le mouton, considérée comme une pièce de choix, suivie par les côtes et la culotte. Au nord du Kazakhstan, en revanche, il n'est pas convenable de proposer une « selle » chevaline (*ušā*) à un hôte, pas plus qu'un foie (*bauryr*) — alors que ces deux morceaux sont

prisés quand il s'agit de mouton. Le statut de chaque pièce de viande varie d'une espèce à l'autre et change même selon les saisons : offrir une tête de mouton en été, c'est une marque de respect ; en hiver, c'est insultant. A. I. Dobrosmyslov (1895 : 139) propose un classement des différents morceaux du cheval où se mêlent les critères gastronomiques et honorifiques. Sur le terrain, je n'ai pas décelé, pour le cheval, une répartition semblable à celle qui existe pour le mouton. Lors des festins, il importe surtout que soient proposés les trois mets de choix (kaz. *kaзы* « saucisson chevalin confectionné avec la viande et la graisse costale et abdominale », *kapta* « rectum chevalin, mangé avec sa graisse, après avoir été retourné et bouilli » et *žal* « graisse sous-cutanée de la crête de l'encolure »), mais sans que leur attribution individuelle revête une signification déterminée. En outre, il ne s'agit généralement pas de viande fraîche. Il est concevable d'abattre un mouton pour un hôte de passage ; c'est économiquement impensable pour un cheval, dont la mise à mort est circonscrite à une saison particulière, ou réservée à de grandes occasions (kaz. *toj* « fête avec festin pour un mariage, une circoncision... » ou *as* « fête funéraire »). Or les produits chevalins de semi-conserved, surtout quand ils sont désossés, sont plus éloignés de l'animal vivant, à la fois dans le temps — l'abattage n'est pas si récent — et dans leur identification anatomique. Ils ne peuvent donc être aussi distinctifs.

Chez les Iakoutes, quoi qu'en dise L. L. Gabyševa (2000 : 156) : « chaque partie de la carcasse chevaline était strictement destinée à un invité déterminé, suivant sa place dans la parenté et son statut social », il n'existe pas non plus, à ma connaissance, de répartition stricte des morceaux suivant le statut personnel. Cet auteur cite pour unique argument un extrait de la description des noces par I. A. Hudákov (qu'elle attribue par erreur à Seroševskij), cité plus haut, où il est dit que le père du fiancé, invité, recevait une cuisse, une vertèbre cervicale, une côte longue et un morceau de *saal*. Ce fait ne constitue pas une preuve, d'autant que cet homme se voit attribuer quatre morceaux différents. Au plus, il montre que les diverses pièces de viande sont diversement appréciées et qu'on distribue aux hôtes de choix un assortiment de pièces de choix. Voici ce qu'écrit V. L. Seroševskij à ce sujet, toujours lors des noces chez la fiancée.

« Ensuite, le “donneur de viande”, appelé dans les contes Ūrājbā-Sarajba “débiteur Sarajba” [débiteur éparpilleur], homme d’âge moyen, habile et expérimenté, s’accroupit devant la montagne de viande et la coupa au couteau, rapidement et habilement, en faisant des parts égales qu’il donnait à ses aides afin qu’ils les étalent devant ceux qui festoyaient. Naturellement, les meilleurs morceaux et les plus grosses portions échouèrent aux membres du cortège du fiancé. Devant chacun s’élevait un énorme tas de viande, d’os et de graisse, pesant au moins un demi *pud* [soit 8 kg]. Quand, ignorant, je demandai : “Songent-ils à manger tout cela eux-mêmes ?”, on me répondit par un rire joyeux. Devant les autres invités, le tas était plus petit et décroissait selon la place où ils étaient assis³³. Les femmes ne furent pas admises à table. Elles prirent leur part dans des récipients [...] et mangèrent séparément, chacune dans son coin. Au début du repas, le maître de maison apporta à chaque participant un petit verre de vodka ; les jeunes et les pauvres en eurent moins, parfois très peu, mais on s’efforça de n’oublier personne. Ensuite, au signal du maître de maison, tous sortirent soudain leur couteau et se penchèrent vers la nourriture. Les lames des couteaux brillèrent toutes en même temps et les silhouettes s’inclinèrent d’un même mouvement, à telle enseigne que je songeai à un exercice militaire. Une fois qu’il eut un peu mangé, le père du fiancé se leva, un morceau de choix à la main, et, après un discours, le donna au père de la fiancée. Ensuite, ayant attendu un instant, il apporta, avec le même discours, de la viande à la mère de la fiancée, puis aux autres membres de la famille, chacun à leur tour : le frère, la sœur, etc., enfin aux membres respectés du clan. Suivant son exemple, les autres membres du cortège du fiancé donnèrent aussi de la viande aux parents et aux membres de la famille de la fiancée. Au début, cela se faisait lentement, étape par étape, avec des discours, des vœux et des épanchements dont le contenu signifiait : “maintenant, nous sommes entre nous, nous sommes affins ; désormais, nous nous considérerons comme apparentés, nous vivrons dans la paix et la concorde”. Mais, ensuite, l’échange s’anima et s’accéléra [...]. En même temps, ceux qui festoyaient avalaient promptement la viande et, tout ce qu’ils n’engloutissaient pas, ils le donnaient à leur femme ou à leurs proches afin qu’ils le cachent et le rapportent à la maison pour ceux qui n’étaient pas venus au mariage. Ce n’était pas seulement les membres du cortège du fiancé qui cachaient la viande, mais aussi les maîtres de maison » (Seroševskij 1896 : 520-521).

33. Dans la maison iakoute, comme dans la iourte centrasiatique, la place de chacun est strictement définie suivant son statut, chaque lit-banc ayant un nom et un destinataire particulier (Priklonskij 1888 : 20-21 ; Seroševskij 1896 : 519).

34. Dans l’Est de la France, le boudin est une « charcuterie appréciée à l’égal d’une friandise » (Méchin 1992 : 34).

35. Sur la symbolique du porc en Occident, thème qui ne peut être abordé dans le cadre restreint de cet article, cf. notamment Fabvre-Vassas 1994.

« Éparpilleur », « parts égales » (qui, finalement, ne le sont pas vraiment, mais ce sont néanmoins des « portions » et non des pièces déterminées), « tas de viande, d’os et de graisse », on est bien loin d’une claire identification anatomique des morceaux répartis individuellement. Ce qui importe ici, c’est bien évidemment l’échange de viande entre affins. V. L. Seroševskij aurait pu ne pas voir cette répartition mais, si elle avait été si claire et si stricte que cela, d’autres auteurs l’auraient relevée. L’occasion de tuer un cheval est vraisemblablement trop rare pour que s’installe un rigoureux code distinctif des morceaux, comme il en existe pour le mouton en Asie centrale.

CHEVAL ET COCHON

Le vaste éventail des morceaux utilisés, l’importance de la graisse, l’usage du sang, la fabrication de *delikatés* (rus., de l’all. « mets fin », « friandise » — non sucrée)³⁴, tout cela tend à rapprocher le cheval iakoute du porc occidental. Cette comparaison pourrait ici paraître comme un outrage³⁵, *a fortiori* en Asie centrale, et même là-bas, en Sibérie, où ce sont les Russes qui ont introduit le suidé malgré des réticences autochtones, mais plusieurs observateurs des Iakoutes l’expriment explicitement. M. F. Gabyšev rapproche le cheval iakoute du porc sur le plan calorique et constate que « les porcs étant rares dans les sovkhoses, la graisse de cheval remplace avantageusement le lard de cochon » (1972 : 342, 344). « Le plus haut degré d’engraissement est atteint par les jeunes juments vides ; leur viande et leur graisse sont grandement prisées et se distinguent par leur goût suave, qui rappelle celui de la viande de porc » (Seroševskij 1896 : 163). G. Majdel’, voyageant dans la région de la Vilūj entre 1866 et 1870, rapporte qu’un Iakoute abattu une jeune jument pour un riche invité et « quand la bête fut écorchée, il se révéla que la carcasse était couverte d’une couche de graisse presque aussi épaisse que celle d’un bon cochon » (1894 : 24). Sensible à la saveur de la viande, V. F. Trošanskij

admet volontiers : « il faut reconnaître qu'une jeune jument — aussi bien bouillie que grillée — représente la plus délicieuse des viandes. De même, le gras de jument est extraordinairement savoureux et ne le cède en rien au meilleur lard de cochon » (1911 : 85). Gras comme un cochon, le cheval iakoute peut donc être aussi savoureux que lui.

Les préparations culinaires chevalines sont majoritairement issues du cinquième quartier et consistent en des produits de semi-conserves, dont la consommation peut être différée, si bien que je serais tentée de parler de « charcuterie » chevaline³⁶. Certes, l'étymologie de *charcuterie* implique la cuisson et les Iakoutes se distinguent par leur goût du cru. Mais, d'une part, nous avons du jambon cru ; d'autre part, les Iakoutes mangent le cheval cru non brut, à température ambiante, mou et sanguinolent (sauf le foie, au moment de l'abattage, cf. Maj 2007 : 171), mais gelé et dur. La congélation est aussi une forme de médiation. La taille, la couleur et la consistance des deux mets chevalins crus (« lardons » et petits morceaux de foie, durcis par le gel, fondant dans la bouche) m'inciteraient plutôt, dans ce cas précis, à les rapprocher de la « confiserie ».

Pour nous, « dans le cochon, tout est bon » ; pour eux, « dans le cheval, tout est régal ». Même si ces assertions ne sont pas rigoureusement vraies dans leur universalisme (Méchin 1992 : 25), il demeure

que peu de produits corporels sont écartés de l'alimentation. La revue des plats chevalins laisse croire que cet animal fournit plus d'abats que de viande. Reprenant la comparaison entre le cheval et le porc français, dressée par F. Poplin sur le mode de l'opposition :

« En bref, la rencontre du cheval et du porc est celle des extrêmes qui se touchent. Le porc est la bête que nous mangeons la plus complètement (même sa peau paraît dans nos assiettes), alors que du cheval, nous ne consommons guère que le muscle. Leur proximité par rapport à nous met dans leur consommation une forte teinte d'anthropophagie, joyeuse avec le porc, sinistre avec le cheval. [...] Par ailleurs, la notion de charcuterie véhicule celle de cuisson ; historiquement, les charcutiers vendent de la chair cuite (chair cuitiers). La viande de cheval est celle qui est vendue le plus à l'état cru. Les deux espèces sont réunies dans le discours sur le sucré : le cochon est réputé avoir cette saveur, et l'on parle beaucoup de glycogène pour le cheval. La combinaison de la cuisson et du sucré établit la communication avec les sucreries : *friand*, *friandise* et *confit*, *confiture* en témoignent. Rillettes et confits mettent sur la voie qui boucle la bouche : les oies et les canards, qui ont tant de rapport *in vivo*, avec les équidés, n'en ont pas moins avec le porc dans les préparations alimentaires. Le foie vient ensuite couronner tout cela : il est le seul abat consommé du cheval, le prince de ceux du porc (pour le pâté de foie), et, avec le foie gras d'oie, l'empereur de ceux de toute la volaille » (1992 : 32), je dresserai le tableau comparatif suivant (Tab. 4) :

TABLEAU 4. — Tableau comparatif de la consommation du porc et du cheval en France et en Iakoutie.

	porc français	cheval français	cheval iakoute
proximité de l'animal vivant avec l'homme	+	+	-
large spectre des morceaux consommés	+	-	+
présentation anatomique des plats	+	-	+
cuisson	+	-	-
lien avec le sucré, « friandises »	+	+	+
consommation différée (conserves)	+	-	+
foie	+	+	+
boudin de sang ³⁷	+	-	+
fonction médicinale	-	+	+

36. En France aussi, la viande de cheval peut servir à la charcuterie, sous forme de saucissons dont la composition était, au début du XX^e siècle, discrètement signalée par de sibyllines mentions telles que HIP (pour *hippophagique*) ou MH (pour *mélange hippophagique* – mais interprétée pour les clients comme *mention honorable*), jusqu'à la diffusion du test à l'eau iodée qui permettait de révéler la teneur chevaline des produits et obligea les fabricants à plus de franchise (Bouchet 1993 : 242-243).

37. Pendant le siège de Paris, lors de l'hiver 1870-1871, on fabriquait 500 kg/jour de boudin à base de sang chevalin mais, en temps normal, on n'en consomme pas (Bouchet 1993 : 226).

Il resterait à étudier comment le porc s'est inséré — tardivement et peut-être temporairement³⁸ — dans la cuisine iakoute, alors que sa place était déjà plus ou moins occupée par l'équidé.

LA BONNE DISTANCE DE L'ANIMAL MANGÉ

Les Iakoutes vantent leur élevage équin, ils se disent hippophiles et ont choisi le cheval comme emblème de leur nation. Depuis la création officielle de la race iakoute, en 1987³⁹, on a assisté à une promotion de l'image du cheval et, depuis les années 2000, à un encouragement de l'élevage équin, durement éprouvé par la privatisation. Cette volonté se concrétise actuellement par l'octroi de subventions gouvernementales aux éleveurs.

La conjonction d'une hippophagie sans complexe et d'une vénération de l'image de l'équidé peut surprendre. Mais c'est notre ethnocentrisme qui nous conduit à y voir une contradiction. Il est tout aussi logique, aux yeux des Iakoutes, de lier intimement les deux.

« Le cheval est un animal pur, plus pur que l'homme encore. Vous, les Russes, la viande de cheval vous dégoûte et vous mangez du porc ! » faisaient remarquer les Iakoutes de la Kolyma à Seroševskij (1896 : 253).

E. Leach a montré que, pour être mangés, les animaux devaient se trouver à une bonne distance de l'homme, tels le bétail ou le gibier, ni trop proches — comme le sont les animaux familiers — ni trop lointains — comme le sont les animaux sauvages (1980 : 263-297). De même, F. Poplin repère « une sorte de zonation où l'homme, pour son alimentation, mange surtout des animaux proches », des animaux que F. Poplin qualifie de « vrais » (1988 : 164). Point trop proches cependant car il convient

d'ajouter un cercle interne d'interdit dans ce dispositif concentrique : « des zones lointaines aux proches, la permission de consommer grandit, puis s'inverse » (*ibid.* : 166). Aussi cet auteur explique-t-il les interdits portant sur la consommation du porc par un anthropomorphisme de similarité et ceux du chien et du cheval par une anthropomorphisme de complémentarité (*ibid.* : 165-169).

Le cheval et la vache iakoutes entrent tous les deux dans la catégorie « bétail » (iak. *sùôhù*) et, à ce titre, leur consommation est normale, ordinaire. Mais, le premier est élevé en liberté, loin des hommes, qui interviennent le moins possible dans son nourrissage et son gardiennage. Ils ont même tendance à sous-estimer leur intervention, en qualifiant leurs chevaux de « sauvages » et en soutenant qu'ils ne s'occupent jamais d'eux. L'abattage massif au sevrage, les compléments alimentaires, la castration et le dressage témoignent pourtant bien de la domesticité du cheval iakoute, mais l'extensivité de son élevage et la nature de ses représentations le placent non loin du « gibier ».

La vache, elle, cohabite avec les hommes, exigeant de leur part des soins quotidiens et assidus. Elle est plus domestique que le cheval, dans divers sens de ce terme : elle est plus attachée à la maison ; elle n'a jamais entièrement quitté la sphère privée, en dépit de la collectivisation ; elle porte un nom ; elle est apprivoisée. Cette position particulière de la vache, proche des « animaux familiers », pourrait peut-être expliquer la réticence à manger du veau, tandis que la prétendue sauvagerie du cheval confère à sa viande des vertus particulières et un aspect extraordinaire.

Informateurs

Entretiens et observations de terrain menés par l'auteur en 1994, 1995 et 2008 auprès de :

38. Le cheptel porcin, qui ne comptait qu'un millier de têtes au début du XX^e siècle, s'est élevé jusqu'à 119 000 têtes en 1991, mais est redescendu à 27 000 en 2007. C'est une espèce à l'effectif très fluctuant, qui suit les vagues migratoires russes, bien qu'une partie de la population iakoute l'ait adoptée (Ferret 2010).

39. En 1986, le Gosagroprom de la Fédération de Russie, le Bureau de l'Obkom du PCUS, le Conseil des ministres de la République autonome iakoute et la Section sibérienne de l'Institut soviétique du cheval (SO VASHNIL) décident d'une série de mesures afin de développer l'élevage équin en Iakoutie. Des expéditions scientifiques sont organisées pour évaluer la situation de cet élevage dans neuf arrondissements de la République (Matveev 2008 : 58). Et le 2 septembre 1987, l'arrêté numéro 680 du Gosagroprom crée officiellement une race équine appelée « cheval iakoute » et définie comme « produit de la sélection populaire » (Alekseev & Postnikov 1988 : 6). Pour plus de détails sur les enjeux de ce que j'ai appelé « l'invention du cheval iakoute », cf. Ferret 2006 : 141-169 et Ferret 2009.

Dans l'*ulus* d'Ust'-Aldan,
 – à Us-Kûél', Semën Ivanovič Protopopov, né en 1956, ancien *tabunšik* devenu zootechnicien et maire du village ; Anna Il'ična Okoëmova, née en 1948, employée des postes ; et Vasilij Vasil'evič Okoëmov, zootechnicien ;
 – à Arylah, Mihajl Afanas'evič Artamonov, né en 1956, *tabunšik* ;
 – à Bëjdinga, Nikolaj Efimovič Degtârev, ancien *tabunšik* à la retraite ;
 – à Sottynce, Mihajl Afanas'evič Belolûbskij, *tabunšik*.
 A Iakoutsk, Tar'ana Vasil'evna Ammosova, chercheur spécialiste du *kumys*, et Nikolaj Dmitrievič Alekseev, chercheur spécialiste de l'élevage équin.
 Dans l'*ulus* de Verhoânsk,
 – à Verhoânsk, Varvara Zaxarovna Kirillina, née en 1931 à Vilûjsk, institutrice à la retraite, conservateur du musée de Verhoânsk ; et Stepan Dmitrievič Rožin, né en 1958, *tabunšik* au sovkhose Sajdah ;
 – à Stolby, Pavel Vasil'evič Gorohov, né en 1949 ; Stepan Vasil'evič Potapov, né en 1926, ancien *tabunšik* ; Nikolaj Alekseevič Slepcev, né en 1924, ancien *tabunšik* ; et Kristofor Kristoforovič Slepcev, né en 1932, *tabunšik* à la retraite.
 Dans l'*ulus* de Srednekolymsk,
 – à Hatyngnah, Pëtr Fedotovič Vinokurov, né en 1946 ; et Olimpiada, une parente par alliance ; Aleksej Filipovič Berežno, né en 1945, ancien *tabunšik* ; et Filipp Egorovič Tret'akov, né en 1916, retraité ;
 – à Suččino, Nikolaj Innokent'evič Kolesov, né en 1925, *tabunšik* à la retraite.

RÉFÉRENCES

- ABRAMOV A. 2004. — Naša lošad' : čem molože – tem cennee [Notre cheval, d'autant plus précieux qu'il est jeune]. *Ākutiâ*. 25.11.2004, <<http://www.gazetayakutia.ru/read.asp?id=30466-9>>
- ALEKSEEV N. D. 2002. — *Lošad' âkutskoj porody. Zootehničeskie, morfologičeskie, fiziologičeskie i biokimičeskie pokazateli* [Le cheval de race iakoute : indicateurs zootechniques, morphologiques, physiologiques et biochimiques]. RASHN sibirskoe otdelenie, ĀNIISH, Novosibirsk.
- ALEKSEEV N. D. & POSTNIKOV G. P. 1988. — *Konevodstvo segodnâ* [L'élevage du cheval aujourd'hui], in *Produktivnoe konevodstvo v Ākutii* [L'élevage productif du cheval en Iakoutie]. Ākutskoe knižnoe izd., Gosagroprom Āk. ASSR, Ākutsk : 3-6.
- ANONYME 1889. — *Putevye zapiski* [Notes de voyage]. *Ākutskie Eparhial'nye Vedomosti* 1-12 : 50-187.
- ATLASOV S. V. 1992. — *Istoriâ razvitiâ skotovodstva i konevodstva v Ākutii (1917-1928 gg.)* [Histoire du développement de l'élevage équin et bovin en Iakoutie (1917-1928)]. Ākutskij naučnij centr SO RAN, Ākutsk.
- BARMINCEV Ū. N., KOVEŠNIKOV V. S., NEČAEV I. N. et al. 1980. — *Produktivnoe konevodstvo* [L'élevage productif du cheval]. Kolos, Moskva.
- BAŠARIN G. P. 1962. — *Istoriâ životnovodstva v Ākutii (vtoroj poloviny XIX-načala XX v.)* [L'histoire de l'élevage en Iakoutie (deuxième moitié du XIX^e-début du XX^e siècle)]. Ākutskoe knižnoe izd., Ākutsk.
- BENKHEIRA H. 2000. — *Islâm et interdits alimentaires. Juguler l'animalité*. PUF, Paris.
- BOUCHET G. 1993. — *Le cheval à Paris de 1850 à 1914*. Mémoires et documents de l'école des Chartres 37. Droz, Genève ; Paris.
- BUDER A. 1990. — Quelques remarques sur l'œuvre dramatique de l'écrivain yakoute A. I. Sofronov, in DOR R. (éd.), *L'Asie centrale et ses voisins, influences réciproques*. INALCO, Paris : 37-46.
- ČKANIKOV M. 2006. — *Ākutskâ lošad' – "velikâ rossijskâ mečta ?"* [Le cheval iakoute, un « grand rêve russe » ?]. *Krest'ânskie vedomosti*. 17/4/2006, <<http://www.agronews.ru/newsshow.php?Nid=26712>>, consulté le 21 janvier 2010.
- COCHRANE J. D. 1993 [1824]. — *Récit d'un voyage à pied à travers la Russie et la Sibérie tartare, des frontières de Chine à la mer Gelée et au Kamtchatka*. Le Griot, Boulogne.
- DABRASOV V. R. 1982. — *Organizacionno-ekonomičeskie osnovy tabunnogo konevodstva Ākutii* [Les bases organisationnelles et économiques de l'élevage des chevaux en troupeaux en Iakoutie]. Ākutskoe knižnoe izd., Ākutsk.
- DANILOV V. A. 1907. — *Osobnosti psihičeskogo mira âkutov Kolym'skogo okruga v zavisimosti ot ih kul'tury* [Les caractéristiques du monde psychique des Iakoutes du district de la Kolyma par rapport à leur culture]. *Živaâ starina* : 170-180 (III) & 226-234 (IV).
- DIGARD J.-P. 2009. — De quelques aspects méconnus de l'hippophagie. *EquiIdée* 68 : 26-27.
- DOBŘANSKIJ V. N. 1927. — *Ākutka* [La femme iakoute]. NKZ izd., Moskva. « Ochrana materinstva i mladenstva ».
- DOBROSMYSLOV A. I. 1895. — *Skotovodstvo v Turgaj'skoj oblasti* [L'élevage dans la région de Torgaj]. Izdanie Turgaj'skogo oblastnogo statističeskogo komiteta, Orenburg.
- FABRE-VASSAS C. 1994. — *La bête singulière. Les juifs, les chrétiens et le cochon*. Gallimard, Paris.
- FERRET C. 2004. — De l'attache des chevaux à la fécondation des femmes en passant par la cuisine. Quelques pistes pour l'exploration des notions altaïques de chaud et de froid. *Études rurales* 171-172 : 243-270.

- FERRET C. 2005. — Un espace à l'aune du bétail. *Études mongoles et sibériennes, centrasiatiques et tibétaines* 36 : 133-156.
- FERRET C. 2006. — *Techniques iakoutes aux confins de la civilisation altaïque du cheval. Contribution à une anthropologie de l'action*. Thèse de doctorat en anthropologie sociale et ethnologie. EHESS, Paris.
- FERRET C. 2009. — *Une civilisation du cheval. Ses usages de la steppe à la taïga*. Belin, Paris.
- FERRET C. 2010. — Les avatars du cheval iakoute. *Études mongoles et sibériennes, centrasiatiques et tibétaines* 41, <<http://emscat.revues.org/>>
- FERRET C., à paraître — *Techniques d'élevage et de dressage du cheval en Asie intérieure*. Peeters, Louvain.
- FLANDRIN J.-L. 1983. — Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentales. *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations* 38(2) : 369-401.
- GABYŠEV M. F. 1957. — *Ākutskaā lošad'. Tipy ākutskih lošadej, sposoby ih razvedeniā i soderžaniā* [Le cheval iakoute : types, méthodes d'élevage et de nourrissage]. Ākutskoje knižnoje izd, Ākutsk.
- GABYŠEV M. F. 1972. — *Izbrannnye trudy. Ākutskoje konevodstvo. Ėkonomičeskie i organizacionnye osnovy konevodstva* [Œuvres choisies. L'élevage iakoute du cheval, ses bases économiques et son organisation]. Ākutskoje knižnoje izd, Ākutsk.
- GABYŠEVA L. L. 2000. — *Obraz tela : semantika i funkcii (na materiale ākutskogo āzyka i kul'tury)* [La figure du corps : sémantique et fonctions (d'après des matériaux sur la langue et la culture iakoutes)], in *Kul'turnoe nasledie narodov Sibiri i Severa*. MAĖ, Sankt-Peterburg : 154-158.
- GAUTHIER Y. & GARCIA A. 1996. — *L'exploration de la Sibirie*. Actes Sud, Arles.
- GMLIN J. G. 1767 [1751-1752]. — *Voyage en Sibirie ... fait aux frais du gouvernement russe*. Desaint, Paris.
1994. — *Les guerriers célestes du pays yakoute-saxa. Ellei : son origine, sa descendance. Niourgon le Yakoute, guerrier céleste. Grand Koudansa, le présomp-tueux*. Gallimard, Paris [trad. Y. Karro & L. Sabarai-kina].
- HAMAYON R. 1975. — L'os distinctif et la chair indifférente. *Études Mongoles* 6 : 99-122.
- HUDĀKOV I. A. 1890. — *Verhoānskij sbornik. Ākutskie skazki, pesni, zagadki i poslovicy, a takže russkie skazki i pesni, zapisannye v Verhoānskom okruge I. A. Hudākovym* [Recueil de Verhoānsk. Contes, chansons, devinettes, proverbes iakoutes ainsi que contes et chansons russes enregistrés dans le district de Verhoānsk par I. A. Hudākov]. Zapiski Vost.-Sib. otd. IRGO po ėtnografii I vyp. 3, Irkutsk.
- HUDĀKOV I. A. 1969. — *Kratkoje opisanie Verhoānskogo okruga* [Brève description du district de Verhoānsk]. Nauka, Leningrad.
- KALAŠNIKOV V. V. 2008. — *Prošloe, nastoāšee i budušee konevodstva Rossii* [Le passé, le présent et le futur de l'élevage du cheval en Russie], in *Ustojčivoje razvitie tabunnogo konevodstva. Materialy naučno-praktičeskoj konferencii I meždunarodnogo kongressa no tabunnomu konevodstvu* [Actes du Congrès international d'élevage équin (Iakoutsk, Fédération de Russie, 4-9 septembre 2006)]. ĀNIISH, Ākutsk : 20-31.
- KRIVOŠAPKIN V. G. & MORDOVSKAĀ V. I. 2008. — *Rol' polinenasyšennyh žirnyh kislot (omega)-3 žerebātiny v profilaktike ateroskleroza sredi koren-nogo naseleniā Severa* [Le rôle des acides gras polyinsaturés omega-3 de la viande de poulain dans la prévention de l'artériosclérose parmi la population autochtone du Nord], in *Ustojčivoje razvitie tabunnogo konevodstva. Materialy naučno-praktičeskoj konferencii I meždunarodnogo kongressa no tabunnomu konevodstvu* [Actes du Congrès international d'élevage équin (Iakoutsk, Fédération de Russie, 4-9 septembre 2006)]. ĀNIISH, Ākutsk : 93-97.
- LANGLOIS B. 1986. — *L'élevage du cheval en Union Soviétique. Rapport technique faisant suite à une mission effectuée du 9 au 21 janvier 1984*. INRA, Paris.
- LEACH É. 1980. — *L'unité de l'homme et autres essais*. Gallimard, Paris.
- LEMAIRE S. 2003. — *Économie et avenir de la filière chevaline. Productions animales* 16 (5) : 357-364.
- LETEUX S. 2005. — *L'hippophagie en France : la difficile acceptation d'une viande honteuse. Terrains et travaux* 9 : 143-158.
1992. — *Lošad' ākutskoj porody* [Le cheval de race iakoute]. Ākutskoje knižnoje izd., Ākutsk.
- MAAK R. K. 1887. — *Vilūskij okrug Ākutskoj oblasti. Čast' III* [Le district de la Vilūj dans la région de Iakoutie. III]. A. Transel', Sankt-Peterburg.
- MAJ É. 2006. — *Croyances et convenances iakoutes autour du sobo. Ethnographie du poisson où tout est bon. L'Homme* 177-178 : 303-328.
- MAJ É. 2007. — *Le cheval chez les Iakoutes chasseurs et éleveurs. De la monture à l'emblème culturel*. Thèse de doctorat en anthropologie religieuse. EPHE, Paris.
- MAJDEL' G. 1894. — *Putješestvie po severo-vostočnoj časti Ākutskoj oblasti v 1868-1870*. T. I [Voyage dans la partie nord-est de la région de Iakoutie en 1868-1870. T. I]. Zapiski Imperatorskoj AN 74. Sankt-Peterburg.
- MASSON T. 2005a. — *Pourquoi la viande chevaline est-elle, par tradition, vendue dans des magasins spécialisés ?* 09/09/2005, <http://www.fnc.fnsea.fr/sites/fnc/viande_de_cheval/articles_de_presses-actualites-etudes_diverses/pourquoi_la_v viande_chevaline_est_elle_vendue_par_tradition_dans_des_magasins_specialises1.pdf>, consulté le 21 janvier 2010.
- MASSON T. 2005b. — *La viande chevaline en France. Rapport d'étape de la mise en œuvre de la convention de partenariat FNC/Interbev signée le 16 avril 2004*. 08/06/2005, <http://www.fnc.fnsea.fr/sites/fnc/viande_de_cheval/articles_de_presses-actualites-etudes_diverses/la_v viande_chevaline_en_france.pdf>, consulté le 21 janvier 2010.

- MATVEEV I. A. 2008. — Puti soveršenstvovaniâ organizacionno-èkonomičeskogo mehanizma razvitiâ âkutskogo tabunnogo konevodstva [Les voies de perfectionnement du mécanisme organisationnel et économique de l'élevage iakoute des chevaux en troupeaux], in *Ustoïčivoie razvitie tabunnogo konevodstva. Materialy naučno-praktičeskoj konferencii I meždunarodnogo kongressa no tabunnomu konevodstvu* [Actes du Congrès international d'élevage équin (Iakoutsk, Fédération de Russie, 4-9 septembre 2006)]. ÂNIISH, Âkutsk : 57-60.
- MÉCHIN C. 1992. — *Bêtes à manger. Usages alimentaires des Français*. Presses Universitaires de Nancy, Nancy.
- MIZGIREV D. 2006. — Âkutskaâ lošad' – apteka na kopytah [Le cheval iakoute, une pharmacie à pattes]. *Naše vremâ* 07/07/2006, <<http://www.nvpress.ru/?id=10070617&dates=7/7/2006>>, consulté le 21 janvier 2010.
- NAUMOV G. V. 1953. — *Âkutskaâ lošad' i ee hozâjstvennoe značenie* [Le cheval iakoute et son importance économique]. Âkutskoe knižnoe izdatel'stvo, Âkutsk.
- OUELLET A. 2006. — *La production de poulains de boucherie pourrait-elle concurrencer celle des bovins ?* Séminaire en sciences animales, SAN-12474. Université Laval, Faculté des sciences de l'agriculture et de l'alimentation, Laval. 07/04/2006, <<http://www.agrireseau.qc.ca/cheval/documents/Seminaireandreeanne%5B1%5D.pdf>>, consulté le 22 janvier 2010.
- PEKARSKIJ È. K. 1907-1930. — *Slovar' âkutskogo âzyka* [Dictionnaire de la langue iakoute]. Tipografiâ imperat. AN – Izdanie Rossijskoj AN – Izdanie AN SSSR, Sankt-Peterburg ; Petrograd ; Leningrad. 3 vol.
- PIERRE É. 2003. — L'hippophagie au secours des classes laborieuses. *Communications* 74 : 177-200.
- POPLIN F. 1988. — Essai sur l'anthropocentrisme des tabous alimentaires dans l'héritage de l'ancien testament, in BODSON L. (éd.), *L'animal dans l'alimentation humaine : les critères de choix*. *Anthropozoologica* 2^e sp. : 163-170.
- POPLIN F. 1992. — Le cheval, viande honteuse. *Ethnozootechnie* 48 : 23-34.
- PRIKLONSKIJ V. L. 1888. — *Materialy po ètnografii âkutov Âkutskoj oblasti. II. Ysyah. Predaniâ* [Matériaux ethnographiques sur les Iakoutes de la région de Iakoutie. II. Ybyah. Légendes]. *Izvestiâ Vost.-Sib. otd., IRGO XVII-XVIII*, Irkutsk : 1-43.
- ROUÉ M. 1996. — La viande dans tous ses états : cuisine crue chez les Inuit, in BATAILLE-BENIGUI M.-C. & COUSIN F. (éd.), *Cuisines, reflets des sociétés*. Sépia ; Musée de l'Homme, Paris : 171-186.
- SEROŠEVSKIJ V. L. 1993 [1896]. — *Âkuty. Opyt ètnografičeskogo issledovaniâ* [Les Iakoutes. Essai de recherche ethnographique]. Rossijskaâ političeskaâ ènciklopediâ, Moskva.
- SIGAUT F. 1992. — La viande de cheval a-t-elle été interdite par l'Église ? *Ethnozootechnie* 50 : 85-91.
- SIGAUT F. 1995. — Le monothéisme et les animaux, in LIZET B. & RAVIS-GIORDANI G. (éds), *Des bêtes et des hommes. Le rapport à l'animal : un jeu sur la distance*. Éd. du CTHS, Paris : 267-278.
- SIMOONS F. 1994. — *Eat not this flesh. Food avoidances from prehistory to the present*. The University of Wisconsin Press, Madison.
- SLEPCOV P. A. 1989. — *Tradicionnaâ sem'â i obrâdnost' u âkutov (XIX-načalo XX v.)* [La famille traditionnelle et les rites chez les Iakoutes (XIX^e-début du XX^e siècle)]. Âkutskoe knižnoe izd., Âkutsk.
- TROSANSKIJ V. F. 1911. — *Nabroski o âkutah Âkutskogo okruga* [Esquisses sur les Iakoutes du district de Iakoutsk]. Tipo-litografiâ Imperatorskogo universiteta, Kazan'.
- VIALLES N. 1992. — Le jeu des découpes. Note de recherche. *Ethnozootechnie* 48 : 49-56.
- VIALLES N. 2003. — L'Église catholique et l'hippophagie. *Equ'Idée* 48 : 22-24.

Soumis le 10 février 2009 ;
 accepté le 7 octobre 2009.