

Marie-Claude Mahias

DÉLIVRANCE ET CONVIVIALITÉ
Le système culinaire des Jaina

Publié avec le concours du Centre national de la recherche scientifique

ÉDITIONS DE LA MAISON DES SCIENCES DE L'HOMME PARIS

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	1
TRANSLITTÉRATION ET PRONONCIATION	9
1. LA POPULATION JAINA.....	11
ÉTUDE DÉMOGRAPHIQUE.....	13
La population jaina en Inde : préliminaires.....	13
Répartition des Jaina par Etat.....	15
Les Jaina dans le Territoire de Delhi.....	15
Rapport de masculinité.....	16
ÉTUDE SOCIO-GÉOGRAPHIQUE DES JAINA À DELHI	17
Regroupement des communautés.....	18
Description et historique des principaux quartiers jaina.....	19
Les marchés. Zone II : City – Sadar – Pahārganj. Zone IV : Civil lines – Sabzī mañḍi. Zone III : Karol bāgh – Paṭel nagar. New Delhi. Conclusion.	
Les temples jaina	25
Répartition géographique des temples. Les différentes sortes de temples.	
2. ORGANISATION SOCIALE DES JAINA.....	29
LA COMMUNAUTÉ RELIGIEUSE	31
LES SECTES DANS LE JAINISME	32
Historique du premier schisme	32
La segmentation des sectes.....	34
Les sectes jaina à Delhi.....	36
Le rôle des sectes.....	36

LE SYSTÈME DES CASTES CHEZ LES JAINA	37
Généralités	37
Les Jaina et la caste	38
Les castes des Jaina	40
Traits principaux des sous-castes. Division du travail et castes de service : les boueurs ; la <i>meharī</i> ; les cuisiniers ; le prêtre ; l'astrologue ; la barbière ; le barbier. Séparation en matière de nourriture : transferts de nourriture avec les castes de service ; autres échanges de nourriture ; partage de la nourriture entre Jaina ; l'échange du pain et de la fille : <i>roṭī bevar – beṭī bevar</i> . Séparation en matière de mariage : critères de choix du conjoint ; endogamie de caste, endogamie de secte ; les sections <i>bīsā</i> et <i>dasā</i> ; les <i>gotra</i> .	
Hiérarchie et impureté chez les Jaina	61
La hiérarchie. Pureté – impureté.	
3. LES PRODUITS ALIMENTAIRES	65
LE MARCHÉ.....	67
Qui fait le marché ?	69
Éléments de métrologie	69
LES CATÉGORIES ALIMENTAIRES	70
Les grains : <i>anāj</i> ou <i>dānā</i>	70
Lentilles et haricots : <i>dāl</i>	70
Les légumes : <i>sabzī</i>	71
Les fruits : <i>phal</i>	72
Les fruits secs : <i>mevā</i>	72
Les épices : <i>masālā</i>	73
Les <i>masālā</i> culinaires ; le sel, <i>namak</i> ; les masticatoires et la chique.	
Les boissons	76
L'eau. Les boissons froides, de la <i>ṭhaṇḍāī</i> au cold drink. Le thé, <i>cāya</i> .	
LE LAIT ET LES PRODUITS LACTÉS.....	80
LE BEURRE ET L'HUILE	81
LE SUCRE.....	83
4. INTERDITS ALIMENTAIRES ET JEÛNES.....	85
LE VÉGÉTARISME.....	87
Le végétarisme en Inde.....	87
Histoire du végétarisme. Diffusion du végétarisme : le rôle des renonçants.	
Le végétarisme des Jaina	91
La non-nuisance : le jainisme et la vache sacrée ; le jainisme et les sacrifices. Classification des êtres vivants. Définition de la chair.	

Les interdits alimentaires.....	96
Caractère des interdits. Les aliments interdits : interdits majeurs ; interdits secondaires ; les limites temporelles, <i>maryādā</i> .	
LE REPAS NOCTURNE.....	106
Objet et raisons de cet interdit.....	106
Conséquences sur le rythme des repas et les relations familiales	108
La littérature populaire ou la logique inversée.....	109
LES JEÛNES	111
Les différentes formes de jeûne	113
Les périodes de jeûne	115
Le jeûne comme rite et ascèse.....	116
Essai de comparaison jaina/hindou	117
Classification des aliments et des hommes. Finalité des jeûnes, jeûne masculin/jeûne féminin : jeûne ascétique/jeûne social ; le jeûne de <i>Karvā-cautha</i> .	
5. LA CUISINE.....	127
LA CUISINE DANS L'HABITATION	130
Cuisine et vie quotidienne	130
Cuisine et ascétisme.....	131
Spécificité de la cuisine.....	133
DESCRIPTION DE LA CUISINE.....	134
Les foyers	135
Description des foyers. Utilisation des différents foyers.	
L'eau.....	137
Les ustensiles : propriété et acquisition.....	138
USTENSILES ET MATÉRIAUX.....	139
Vaisselle et purification.....	140
Bois, pierre et métaux	141
Autres matériaux	143
La terre. Le verre et la faïence. Les feuilles.	
Pureté et impureté des matériaux	145
Evolution des matériaux et des ustensiles.....	146
USTENSILES DE CUISINE ET RITUELS.....	147
<i>Bān</i> ou <i>inc</i>	148
6. LES ACTIVITÉS CULINAIRES.....	153
LES CUISINIERS	155
Les cuisinières.....	155
Obligations et interdits.....	155

Répartition et hiérarchie des tâches	157
Temps de travail	159
Remarque méthodologique	160
ACTIVITÉS SAISONNIÈRES OU OCCASIONNELLES.....	161
Les condiments.....	161
Le séchage	162
Préparation et barattage du beurre.....	163
Nettoyage et mouture des grains.....	168
Nettoyage des grains. Mouture des grains	
Nettoyage et pilage des épices	172
PRÉPARATION DES REPAS.....	173
Les galettes	174
Faire la pâte. Les différentes galettes : <i>phulkā</i> ; <i>parāṅṭhā</i> ; <i>pūrī</i> .	
Le riz	178
Les <i>dāl</i>	179
Les légumes : <i>sabzī</i>	179
<i>Sabzī. Kaṛhī.</i>	
Les sauces	181
<i>Caṭnī. Sauces au yogourt.</i>	
Les sucreries.....	183
<i>Khīr. Barfī. Halvā. Laḍḍū.</i>	
Autres mets.....	184
DÉFINITION ET ANALYSE DES TECHNIQUES	
CULINAIRES.....	185
Définition des termes techniques	185
Le vocabulaire culinaire	189
Les traitements culinaires	191
7. LES REPAS	199
RYTHME ET COMPOSITION DES REPAS.....	201
Terminologie.....	201
Le modèle quotidien	201
Réalisations du modèle.....	203
ANALYSE DE LA COMPOSITION DES REPAS	206
Les festins	206
Comparaison des types de repas	207
Les collations.....	209
Les cadeaux de nourriture.....	210

LA CONSOMMATION.....	211
Les repas quotidiens.....	211
Lieu des repas. Service et consommation. Les convives.	
Les festins	214
8. LES NOURRITURES PARTICULIÈRES.....	219
LES LAÏCS	221
La naissance	221
La femme enceinte. L'accouchée. Le nouveau-né. L'impureté, de l'accouchement aux relevailles. La première sortie : <i>pair phernā</i> .	
La mort.....	229
Les séquences du deuil. Comparaison, la naissance et la mort : l'impureté et la cuisine ; les sœurs et les épouses.	
Le mariage.....	234
« Arrêter » (le garçon) : <i>roknā. Sagāi</i> . « Remplir le giron » : <i>god bharnā. Bhāt. Vivāh</i> ou <i>pāṇigrāha</i> . La nourriture du mariage. La première cuisine de la mariée.	
Les prestations de nourriture	242
Sens des prestations. Les frères et les sœurs.	
LES ASCÈTES.....	245
La nourriture et l'aumône.....	245
Le repas du <i>muni digambara</i>	246
Les cuisiniers. Impératifs de pureté. Composition du repas. Le rituel du repas.	
La nourriture, les dieux et les hommes	251
La nourriture et les dieux de l'hindouisme. Le culte et les desservants de temple. Culte des dieux, nourriture des ascètes. La nourriture et le <i>prasād</i> : les cultes de Divālī.	
9. ÉLÉMENTS DE CLASSIFICATION	261
LE CRU ET LE CUIT : <i>KACCĀ</i> ET <i>PAKKĀ</i>	263
Détermination de chaque catégorie	264
Le <i>pakvān</i> et les instruments de cuisson	265
Consommation des nourritures <i>kaccā</i> et <i>pakkā</i>	266
Les repas. La nourriture de voyage.	
SAVEURS, GOÛTS, ASPECTS	267
La saveur et le goût.....	268
Les goûts reconnus.....	268
Les goûts dans les repas	270
Connotations gustatives.....	271
L'épicé et le fade : vie sociale et renoncement. L'amer : mort et renaissance. Sucrée ou salée ; bouche pour les hommes ou pour les esprits.	

LE CHAUD, LE FROID ET LA DIGESTION.....	274
Définition des nourritures chaudes et froides.....	275
Détermination de la propriété.....	276
Rôle de la digestion.....	277
Implications de ces classifications.....	278
L'alimentation quotidienne. Les soins médicaux. Le chaud et le froid dans le cycle de vie : chaleur de la naissance ; chaleur et ascétisme.	
CONCLUSION.....	283
Annexe I. Données démographiques.....	289
Annexe II. Noms de <i>gotra</i> relevés.....	295
Annexe III. Liste et identifications des plantes citées.....	296
Annexe IV. Propriétés de quelques aliments.....	299
RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES.....	303
GLOSSAIRE-INDEX DES TERMES RELATIFS A LA NOURRITURE.....	311
GLOSSAIRE-INDEX DES NOMS D'INSTRUMENTS CULINAIRES.....	315
FIGURES ET TABLEAUX.....	317
CARTES ET ILLUSTRATIONS.....	319