

Sous la direction de
Maurice Aymard, Claude Grignon
Françoise Sabban

Le temps de manger

Alimentation, emploi du temps
et rythmes sociaux



Editions de la Maison des sciences de l'homme, Paris
Institut National de la Recherche Agronomique



LE TEMPS DE MANGER



Sous la direction de
Maurice Aymard, Claude Grignon
Françoise Sabban

Le temps de manger

Alimentation, emploi du temps
et rythmes sociaux

Publié avec le concours du
Centre national du livre

Editions de la Maison des sciences de l'homme, Paris
Institut National de la Recherche Agronomique

Maison des sciences de l'homme – Bibliothèque
Éléments de catalogage avant publication

Le Temps de manger : alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux / sous la dir. de Maurice Aymard, Claude Grignon, Françoise Sabban. – Paris : Ed. de la Maison des sciences de l'homme : Institut national de la recherche agronomique, 1993. – IV-326 p. : ill., tabl. ; 23 cm.

Issu d'une table ronde tenue à Paris en octobre 1989. Bibliogr. en fin de chapitre. – ISBN 2-7380-0470-9 (INRA). ISBN 2-7351-0509-1 (MSH).

Copyright 1993
Fondation Maison des sciences de l'homme, Paris
Institut National de la Recherche Agronomique
Imprimé en France

2^e tirage 1994

Première de couverture

Rockefeller Center 1932

Déjeuner au sommet d'un gratte-ciel

Pendant que des milliers de New-Yorkais se ruent vers des restaurants surpeuplés et des comptoirs embouteillés pour leur repas de midi, ces ouvriers intrépides, au sommet de l'immeuble RCA de soixante-dix étages du Centre Rockefeller, prennent tout l'air et la liberté qu'ils veulent, en déjeunant sur une poutre en acier à huit cents pieds de la rue. Le gratte-ciel RCA est l'immeuble aux bureaux les plus spacieux du monde.

(UPI/BETTMANN, copyright Popperfoto 1990)

Tous droits réservés

Quatrième de couverture

La famille royale d'Angleterre

prenant le thé au château de Windsor

(Tableau de James Gunn, 1950)

Copyright National Portrait Gallery, Londres

Tous droits réservés

Relecture

Nora Scott

Georges Préli

Raymonde Arcier

Graphiques

Sylvie Massat

Corrections et mise en page

Nora Scott

Responsable de fabrication, conception et couverture

Raymonde Arcier

Sommaire

Participants au colloque	VII
A la recherche du temps social <i>M. Aymard, C. Grignon, F. Sabban</i>	1

Temps biologique et temps sociaux

Les connexions sociogénétiques entre l'alimentation et l'organisation du temps <i>Stephen Mennell</i>	41
L'horaire des repas et les exigences biologiques <i>Virginia Utermohlen</i>	55

Le temps domestique Deux civilisations, deux temporalités

Alimentation et rythmes sociaux : nature, culture et économie <i>François Sigaut</i>	67
« Suivre les temps du ciel » : économie ménagère et gestion du temps dans la Chine du VI ^e siècle <i>Françoise Sabban</i>	81

L'économie du temps dans les sociétés de classe

Le temps consacré à l'alimentation par les familles ouvrières en Europe aux XIX ^e et XX ^e siècles <i>Peter Scholliers</i>	111
Pratiques alimentaires : le temps et sa distribution Une perspective d'histoire économique <i>Mats Essemyr</i>	139

**La modernisation des cultures traditionnelles
Deux histoires**

- Enfants et soupes, hommes et taureaux : les repas et le temps
pour les femmes de Zumbagua 151
Mary J. Weismantel
- Les partages alimentaires ou la mémoire des temps forts :
les dons de nourriture au Japon 183
Jane Cobbi

Des heures pour manger

- Les heures des repas en France avant le XIX^e siècle 197
Jean-Louis Flandrin
- Les repas dans l'horaire quotidien des ménages bourgeois
à Paris au XIX^e siècle 227
Anne Martin-Fugier

A contre-temps

- Les temps du pain dans le Paris du XVIII^e siècle 235
Steven L. Kaplan

Culture et société

- La règle, la mode et le travail : la genèse sociale du modèle
des repas français contemporain 275
Claude Grignon
- Listes 325

Participants au colloque

- Maurice Aymard, Maison des sciences de l'homme et École des hautes études en sciences sociales, Paris.
- Emmanuel Calvo, Centre national de la recherche scientifique, Paris.
- Martine Chaudron, Université de Picardie, France.
- Jane Cobbi, Centre national de la recherche scientifique, Paris.
- Mats Essemyr, Université d'Uppsala, Suède.
- Claude Fischler, Centre national de la recherche scientifique, Paris
- Jean-Louis Flandrin, Université de Paris VIII et École des hautes études en sciences sociales, Paris.
- Véronique Grappe-Nahoum, École des hautes études en sciences sociales, Paris.
- Christiane Grignon, Institut national de la recherche agronomique, Paris.
- Claude Grignon, Institut national de la recherche agronomique, Paris.
- Michel Grignon, Caisse nationale des allocations familiales, Paris.
- Sylvie Issanchoux, Institut national de la recherche agronomique, Dijon.
- Antoine Jakobson, École des hautes études en sciences sociales, Paris.
- Steven L. Kaplan, Université de Cornell, États-Unis.
- Anne Martin-Fugier, Centre national d'enseignement à distance, Paris.
- Diego Moreno, Université de Gênes, Italie.
- Stephen Mennell, Université de Monash, Australie.
- Arouna Ouedraogo, Institut national de la recherche agronomique, Paris.
- Odile Redon, Université de Paris VIII, Paris.
- Caroline Roy, Institut national de statistique et études économiques, Paris.
- Françoise Sabban, École des hautes études en sciences sociales, Paris.
- Pierre Saunier, Institut national de la recherche agronomique, Paris.
- Peter Scholliers, Fonds national de la recherche scientifique et Université libre de Bruxelles, Belgique.
- François Sigaut, École des hautes études en sciences sociales, Paris.
- Christian Touraille, Institut national de la recherche agronomique, Theix.
- Virginia Utermohlen, Université de Cornell, États-Unis.
- Mary J. Weismantel, Occidental College, Los Angeles, États-Unis.

Maurice Aymard
Claude Grignon/Françoise Sabban

A la recherche du temps social

De fait en Plaute certain Parasite soy complainct et deteste furieusement les inventeurs d'horloge et quadrans, estant chose notoire qu'il n'est horloge plus juste que le ventre. Diogène interrogé à quelle heure doit l'homme repaistre ? respondit : le Riche quand il aura faim : Le Paouvre quand il aura de quoy.

Rabelais, *Le Quart Livre*

A l'origine de ce livre, on trouve un échange d'idées et de questions entre un sociologue, un historien et une sinologue (intervenant en tant que spécialiste d'une société non occidentale), tous trois membres de la rédaction de la revue *Food and Foodways* et tous trois soucieux d'attirer l'attention de leurs collègues sur un thème qu'ils pensaient de nature à éclairer l'étude de l'alimentation d'un jour nouveau. Nous avons, pour dire vite, l'intuition que les pratiques alimentaires sont de celles qui contribuent le plus à structurer le temps social, et qu'elles sont, en retour, fortement influencées par la place qui leur est faite dans l'emploi du temps et par le rôle qu'elles jouent dans son organisation. Nous avons donc décidé de soumettre ces interrogations au débat; elles serviront à définir, dans ses grandes lignes, la thématique d'une table ronde qui se tint à Paris, en octobre 1989, à l'initiative de la Maison des sciences de l'homme et de l'INRA (secteur des sciences sociales) et avec leur concours. Les communications présentées lors de cette réunion apportaient un certain nombre de réponses, ou au moins de débuts de réponse, à notre questionnement préliminaire; comme on s'en doute, et comme on le verra plus loin, elles le mettaient également en question. Cette table ronde réunissait des historiens, des anthropologues, des sociologues, mais aussi une économiste statisticienne, spécialiste des enquêtes de budget-temps à l'INSEE, et une biologiste, spécialiste de la nutrition; la discussion naquit pour ainsi dire spontanément de la confrontation des disciplines, de la diversité des points de vue et des approches, voire de leur opposition; parfois aussi, à l'inverse, des tensions provoquées par les recouvrements entre les sujets et les

domaines d'étude. La plupart des participants ont bien voulu remanier leur communication à la lumière du débat. Ce sont ces textes, où le lecteur attentif retrouvera sans peine la trace des échanges et des influences réciproques entre les disciplines, qui constituent l'essentiel de ce volume.

Le premier volet de notre questionnaire initial concernait la place occupée par l'alimentation dans l'emploi du temps. Par exemple, combien de temps consacre-t-on, dans les différents pays, aux différentes époques, dans les différents groupes, à la production, à la préparation et à la consommation de la nourriture? Le temps passé à se nourrir n'a-t-il pas tendance à se réduire, par une sorte d'analogie avec la loi d'Engel, à mesure que le niveau de vie et de technicité s'élève, l'alimentation cédant peu à peu la place, dans l'emploi du temps, à des activités moins directement «matérielles»? Le temps exigé par la nourriture ne devient-il pas, de plus en plus, du temps qu'on lui accorde? Mais le temps requis pour des tâches obligatoires n'est-il pas aussi du temps qu'on a, ne serait-ce que parce qu'on est bien forcé de le «prendre»? Ce qui revient à poser, dans son ambiguïté, le problème de la liberté du choix dans l'utilisation du temps: combien de temps faut-il (ou combien de temps reste-t-il) pour l'autoproduction des aliments, pour l'approvisionnement et pour le stockage, pour la cuisine, pour les repas, pour l'acquisition et la transmission des techniques et des savoirs relatifs à l'alimentation? Quels sont les rapports entre l'emploi du temps et le budget des ménages? Comment la contrainte de temps se combine-t-elle, dans l'économie domestique, avec la contrainte de revenu? Quels sont les mécanismes et quels sont les taux de ces échanges réciproques et continuels entre le temps et l'argent? Jusqu'à quel point et par qui le temps est-il réellement assimilé à de l'argent? N'y-a-t-il pas des occasions et des contextes où l'on se refuse à compter son temps parce qu'il faut alors donner son temps sans compter (ou sans avoir l'air de compter)?

Questions de sociologue, qu'on peut se poser à propos des sociétés occidentales contemporaines parce que le temps y est ouvertement et explicitement considéré comme une ressource, au même titre que l'argent, que l'analogie entre le temps et l'argent y a été poussée et réalisée dans les faits au plus haut degré, qu'on y fait du temps presque tout ce que l'on fait de l'argent, le mesurer, le comptabiliser, le gérer, l'économiser, le dépenser, le gaspiller, etc.¹. En la matière, la sociologie et

1. Sur le gaspillage du temps comme «le premier et en principe le plus grave de tous les péchés», cf. Weber 1964: 48 et 204-205; et inversement, sur la perte de temps

l'histoire contemporaine ont la possibilité et le droit d'emprunter l'outillage et, avec l'outillage, la manière de voir et les postulats implicites de l'économiste et du statisticien, pour qui l'emploi du temps est un « budget-temps ». Mais on peut se demander si ces questions sont encore pertinentes quand on s'aventure en direction d'époques ou de cultures où le processus qui a abouti à l'économie du temps qui nous est propre est inconnu ou seulement ébauché. L'historien ne peut que s'interroger en retour sur le degré, variable, auquel les sources dont il dispose lui permettent de répondre sagement, et si possible scientifiquement, aux questions trop précises du sociologue, nécessairement entachées d'ethnocentrisme d'époque. Ce n'est sans doute pas un hasard si les historiens ont en général laissé ces problèmes au second plan ou ne les ont abordés que d'une manière indirecte, par le biais des techniques et de leurs contraintes, par celui de l'économie (rapport entre autoconsommation et marché, entre préparation domestique ou « marchandisation » des repas), ou encore par celui de la division du travail entre les sexes. Une mesure précise du temps, conforme à nos exigences actuelles, est évidemment impossible avant le XIX^e siècle, et l'étude des budgets-temps doit bien vite céder la place à celle de l'organisation des emplois du temps.

Bref, l'histoire a de bonnes raisons, tout à fait réalistes, de faire passer la chronométrie bien après la chronologie; le sociologue doit se faire à l'idée que, quand on remonte au-delà du XIX^e siècle, la structuration du temps domestique dépend avant tout de la durée et de la combinaison des tâches, et se résigner à ce que l'histoire du temps s'élabore à partir de l'histoire du travail et des techniques. De ce point de vue les historiens sont loin d'être complètement démunis. Ce que l'on sait de l'évolution de la chaîne de préparation des céréales en Europe occidentale en est un bon exemple puisque la mouture (avec les types successifs de moulin), la cuisson (avec le four), puis la préparation et le travail de la pâte (avec la boulangerie proprement dite) ont échappé tour à tour, pour une part croissante, au cadre domestique, et qu'un produit fini, le pain (avec sa variante militaire, le biscuit), s'est imposé au détriment des bouillies.

Cette victoire du pain a accompagné la promotion, au niveau de la production comme à celui des modèles de consommation, du froment et des autres céréales d'hiver comme le seigle, aux dépens des céréales de printemps, que les textes des XVI^e et XVII^e siècles regroupent dans la

comme « principe dominant, pierre de touche immuable » du bon goût, cf. Veblen 1970 : 36, aussi 58, 81.

catégorie commune des «petits» ou «menus (blés)»: l'orge d'abord, dont la culture recule fortement entre XIV^e et XV^e siècle, mais aussi l'avoine, réduite au rang de nourriture animale, les mils et les millets, l'engrain et le panic, etc. Associés aux céréales nobles dans des proportions variables (d'où le nom de «mistures» ou «moûtures», couramment utilisé pour désigner ces mélanges imposés par la nécessité, mais toujours méprisés) en cas de disette, ces «menus blés» voient alors leur préparation et leur consommation sous forme de bouillies, souvent cuites avec du lait, être socialement dévalorisées et géographiquement marginalisées à partir des débuts de l'époque moderne. L'arrivée du maïs va relancer la consommation des polentas, mais seulement dans les zones où il réussit à s'implanter en force, de la Galice aux Balkans en passant par l'Italie du nord: encore s'inscrivent-elles dans une hiérarchie précise, qui oppose la polenta (ou le pain «jaune») des campagnes au pain blanc ou gris des villes, et la polenta «pauvre» des paysans à la polenta des propriétaires, enrichie de viande, de matières grasses et de condiments divers. Pour les voir retrouver leur statut d'aliment socialement valorisant (et surtout, de façon significative, autour d'un «petit déjeuner» à la recherche de nouveaux contenus et non des repas réputés «forts» de la journée, et plus pour les enfants que pour les adultes), il faudra attendre, dans l'Europe du XX^e siècle, le passage de ces céréales «secondaires» dans les circuits industriels, avec les flocons d'avoine, les corn flakes et les aliments pour bébés. D'invention et surtout de généralisation beaucoup plus récentes, les pâtes alimentaires sont passées en Italie par à peu près les mêmes étapes, la fabrication industrielle d'un produit, susceptible de se conserver et d'être commercialisé au loin, laissant longtemps sa place à une fabrication domestique (jusqu'aux années cinquante-soixante) et artisanale (toujours actuelle pour les pâtes fraîches). Il suffit, pour mesurer le chemin parcouru, de comparer avec le cycle de la préparation du mil dans l'Afrique subsaharienne.

De même, les travaux sur les inventaires après décès fournissent nombre d'indications sur les préparations culinaires. Il devrait être possible, ne serait-ce qu'*a contrario*, par opposition avec les formes de consommation collective (collèges, couvents, armées, hôpitaux) ou aristocratique, qui reposent sur le travail d'un personnel spécialisé et qui ont été les plus étudiées, de cerner les contours des pratiques domestiques courantes, en comparant le cas des villes et celui des campagnes, les temps forts impliquant déplacement, pointe de travail intensif ou activité exceptionnelle, et le temps faible de la vie courante.

Reste que le plus difficile sera toujours de passer du « qualitatif » ou du « descriptif » au chiffre et à la mesure.

Encore ne sort-on pas, en l'espèce, de l'aire culturelle qui est la nôtre. La déperdition de sens des questions relatives à une économie « rationnelle » du temps domestique est sans doute encore plus grande dans le cas des cultures non occidentales, dont la conception générale du temps est fondamentalement différente. Dans le cas d'une société de culture écrite comme le monde chinois, on ne peut aborder cette question sans faire une nette distinction entre Chine ancienne et Chine actuelle. L'adoption du calendrier grégorien dans ce pays ne prend effet qu'en 1912, et jusqu'à cette date, un calendrier « traditionnel », établi dans ses grands principes en 104 av. J.-C., est censé régler tous les aspects de la vie publique et privée. Même si la Chine d'aujourd'hui n'échappe qu'en partie à cet héritage – la succession des travaux agricoles et le partage de l'année en moments festifs et ordinaires étant encore commandés par le calendrier paysan (*nongli*) –, elle a rompu avec un système de représentations qui a conditionné, à des degrés divers selon les époques, le rythme saisonnier, mais aussi l'organisation des activités humaines.

Le temps dans la Chine de l'Antiquité étant conçu comme la somme de processus finis², le calendrier, dont la promulgation par le souverain au début de chaque règne représente un véritable acte politique, est considéré comme l'instance permettant de concrétiser, au jour le jour, l'ordre prévisible de l'univers. Ce calendrier luni-solaire, auquel s'ajoute un système sexagésimal de datation fondé sur la combinaison d'une série dénaire et d'une série duodénaire, fait de l'année

un cycle au cours duquel tout phénomène – qu'il relève de la nature ou de la vie sociale – doit être mis en rapport avec une certaine constellation des forces cosmiques, et plus spécifiquement, une combinaison particulière de *yin* et de *yang*. Afin de pouvoir se dérouler de manière la plus favorable possible une activité doit être effectuée en conformité avec la formule du moment. Ne pas tenir compte des conditions cosmiques revient à condamner toute entreprise à l'échec (Cartier 1984 : 284).

2. Cf. Granet 1934 : 77 : «Aucun philosophe [chinois] n'a songé à concevoir le Temps sous l'aspect d'une durée monotone constituée par la succession selon un mouvement uniforme, de moments qualitativement semblables. Aucun n'a trouvé intérêt à considérer l'Espace comme une étendue simple résultant de la juxtaposition d'éléments homogènes, comme une étendue dont toutes les parties seraient superposables. Tous préfèrent voir dans le Temps un ensemble d'ères, de saisons et d'époques, dans l'Espace un complexe de domaines, de climats et d'orientes.»

Si ces conceptions cosmologiques antiques ont perdu avec les siècles de leur prégnance sur la vie quotidienne³, la croyance que la réussite d'une affaire dépend du choix d'un moment particulier pour l'entreprendre est ancrée dans une philosophie de l'efficacité qui imprènera jusqu'aux actes les plus courants de l'existence. Ce ne sont plus des correspondances entre le microcosme et le macrocosme qui informent de l'opportunité d'engager une action, mais la configuration des conditions permettant sa réalisation. Ainsi la cuisson juste est fonction de l'aptitude du cuisinier à « saisir » les « phases » et les « temps » du feu (*huohou*), les notions de « phases » et « temps » étant confondues dans un même concept, commun d'ailleurs à l'alchimie et à la cuisine, qui désigne la corrélation de l'intensité du feu, obtenu par un ajout plus ou moins important de combustible, avec la durée de la combustion.

Autant dire que l'historien de la Chine ancienne, s'il veut travailler en harmonie (sinon à égalité) avec ses collègues occidentaux, se trouve confronté à un problème d'intelligibilité, les catégories auxquelles il se réfère devant être constamment explicitées et « traduites ».

Une autre série de questions portait sur les rapports entre l'alimentation et les rythmes sociaux. Nous partions de l'idée que les activités liées à l'alimentation contribuent fortement à rythmer la vie sociale, tout en étant particulièrement soumises à ses rythmes, qu'elles sont tout à la fois le reflet et le signe des oppositions et des alternances (entre travail et repos, entre tension et détente, entre pénurie et abondance, entre temps forts et temps faibles, entre temps de la production et temps de la consommation, etc.), qui introduisent de l'hétérogénéité et de la discontinuité dans l'expérience et dans le sentiment de la durée. En ce qui concerne les cycles longs, on retrouve, en se plaçant de ce point de vue, des thèmes familiers aux ethnologues : variations de l'alimentation en fonction des travaux et des jours, rapports entre le calendrier alimentaire et les calendriers traditionnels, agraire et religieux ; évolution de ce calendrier en fonction du calendrier scolaire et du calendrier des jours ouvrables et des jours de congé ; opposition entre l'alimentation ordinaire et l'alimentation des jours de fête qui scandent le déroulement de l'année et du cycle de vie. Au niveau de la semaine, on pense évidemment à la forme atténuée de celle-ci, entre l'alimentation des jours de travail et celle des dimanches ou des week-ends. D'inspiration moins quantitative et moins économique que la précédente, cette façon d'envisager les rapports entre l'alimentation et le temps suscite moins d'em-

3. Elles conservèrent toute leur validité dans l'interprétation des lois de la physique et de la chimie traditionnelles. Cf. Needham 1980 : 221-223.

barras et de réticences chez l'historien et chez l'anthropologue, et même chez l'historien-anthropologue parce qu'elle est moins étrangère aux cultures anciennes ou exotiques (par rapport à nous). En ce qui concerne notre propre époque et notre propre culture, on peut supposer qu'elles sont mieux adaptées à l'étude des pratiques qui continuent, à des degrés divers, à échapper à la domination de la conception moderne du temps, survivances, pratiques dites traditionnelles, mais aussi l'ensemble, beaucoup plus vaste, des pratiques liées à la diversité des cultures populaires.

La genèse de la conception dominante du temps

Cette humeur relativiste se dégageait d'elle-même de la confrontation entre les exposés concernant les sociétés de type européen et ceux qui étaient consacrés aux civilisations et aux cultures chinoise, japonaise ou amérindienne. Le débat suscité par la communication de Stephen Mennell lui permit de s'affermir et de se clarifier. En s'appuyant sur les analyses de Norbert Elias, S. Mennell rappelle que l'idée du temps qui nous est familière, et qui nous semble, par ethnocentrisme, universelle, est le produit d'un processus de civilisation; ce qui est aujourd'hui conceptualisé et ressenti comme «temps» dans les sociétés modernes n'est jamais qu'un des «moyens d'orientation» de l'homme, «élaboré par l'expérience au cours d'un long processus d'apprentissage intergénérationnel». La conception du temps qui caractérise notre civilisation s'est sans doute dégagee peu à peu de la nécessité d'une coordination que la division, de plus en plus poussée, des tâches, rendait de plus en plus difficile et de plus en plus complexe.

A l'origine de ce processus, N. Elias propose une définition du temps suffisamment abstraite pour être universelle: le mot «temps» est

le symbole de la relation qu'un groupe humain – c'est-à-dire d'êtres biologiquement dotés de la capacité de mémoire et de synthèse – établit entre deux ou plusieurs continuums de changements, dont l'un est utilisé comme cadre de référence pour l'autre, ou les autres (Elias 1985; cf. aussi Leach 1961: 124-143).

Ce continuum de référence peut être une transformation indépendante de l'action humaine, par exemple un cycle naturel – le retour d'un astre, celui d'une saison; mais ce peut être aussi une activité dont la durée, prise comme étalon, sert à mesurer la durée d'autres activités. On retrouve ici la distinction opérée par E. P. Thompson entre les cultures qui sont *task oriented*, où le temps se mesure à la durée et à l'enchaî-

nement des tâches ou des activités familiaires (en particulier celles qui ont trait à la nourriture), et les sociétés dominées par le capitalisme industriel, où, à l'inverse, la durée du travail et pour finir de toute activité est mesurée par le temps indépendant et standard du chronomètre⁴.

C'est sans doute à cette distinction que renvoient la plupart des oppositions qui sous-tendent le débat scientifique et qu'on retrouve dans les textes qui suivent : entre le temps traditionnel et le temps moderne, entre le temps des campagnes et le temps des villes, entre le temps de l'atelier et celui de l'usine. Le temps traditionnel est aussi le temps des cultures dominées, le temps des sociétés et des cultures non industrielles ou pré-industrielles (en Europe ou hors d'Europe), par opposition au temps de l'Occident colonisateur, « maître des machines » ; c'est également le temps des classes et des catégories dominées, le temps des travailleurs (« des ouvriers libres dans l'atelier libre ») par opposition à celui des patrons, le temps de la production domestique et des femmes par opposition au temps masculin du travail et du loisir extérieurs⁵.

Trois des textes réunis dans ce volume (J. Cobbi, F. Sabban, M. Weismantel) sont plus particulièrement centrés sur la relation entre temps traditionnel et temps moderne. Jane Cobbi montre que les Japonais restent, on serait tenté de dire malgré tout, attentifs à un « calendrier alimentaire » qui s'exprime par l'intégration dans les menus de denrées saisonnières, perçues comme des marqueurs du temps, et par

4. « It is well known that among primitive peoples the measurement of time is commonly related to familiar processes in the cycle of work or domestic chores [...]. In Madagascar time might be measured by a "rice-cooking" (about half an hour) or "the frying of a locust" (a moment) [...]. In seventeenth-century Chile time was often measured in "credos": an earthquake was described in 1647 as lasting for the period of two credos; while the cooking-time of an egg could be judged by an Ave Maria said aloud [...]. The notation of time which arises in such contexts has been described as task-orientation » [par opposition au « labor timed by the clock »] (Thompson 1967). Notons au passage que la domination du temps de l'horloge dans nos sociétés n'y supprime pas complètement la fonction de marqueur horaire ou de donneur de rythme des activités courantes. Témoin l'ambivalence fonctionnelle de la grille quotidienne des repas : c'est parce qu'ils sont pris à l'heure, et à heure fixe, que les repas continuent à partager la journée et à donner l'heure.
5. L'opposition entre temps cyclique, traditionnel et agricole et temps linéaire, urbain et industriel, remonte (au moins) à Henri Lefebvre (1958). La réhabilitation du temps cyclique à l'ancienne n'est sans doute pas toujours exempte de populisme ; on oublie trop facilement que le temps linéaire, ouvert, orienté vers le futur, « l'action » et la « décision » est l'apanage des dominants, alors que le temps cyclique, fermé, bouclé, est celui de la monotonie, de la routine, des tâches d'exécution. La nostalgie fait oublier aussi les limites de l'opposition ; en fait les emplois du temps modernes ne se conçoivent pas en dehors de l'idée de régularité ; il faut que les horaires d'étude ou de travail, comme ceux des repas, soient quotidiens, c'est-à-dire qu'ils se répètent d'un jour à l'autre ou au moins d'une semaine à l'autre, leurs variations même revenant à intervalles réguliers.

la perpétuation d'un système de dons et de contre-dons comestibles, à dates fixes, ou lors d'événements exceptionnels. Toutes les sociétés, même les plus développées, rompent de temps en temps l'ordinaire des repas par des consommations commémoratives ou saisonnières qui ponctuent l'année avec plus ou moins de force; ce qui fait l'originalité du Japon, c'est que ces nourritures «rituelles» doivent être offertes et mangées dans un état de fraîcheur maximale, ce qui symbolise peut-être le caractère éphémère du temps. On y consacre parfois beaucoup de temps; c'est le cas, par exemple, des nouilles de sarrasin, mets de Nouvel An dans les régions de montagne, que l'on apprête et que l'on cuit immédiatement après en avoir pétri la pâte sous les yeux de la personne à laquelle elles sont destinées. Ce souci de fraîcheur est du reste une caractéristique générale des pratiques culinaires japonaises dans leur ensemble: le poisson cru est dégusté à peine découpé (*sashimi*), la proximité du mangeur et du cuisinier dans les restaurants garantissant au mieux la quasi-instantanéité des deux actions. La fraîcheur est sans doute, comme on le lit souvent à propos du Japon (Nakamura 1966: 77-92), une métaphore de «l'état de nature»; mais il n'y a de fraîcheur en cuisine qu'élaborée et construite, comme le montre, entre autres, cet exemple.

On peut aussi s'interroger sur le statut et sur la signification de ce calendrier alimentaire traditionnel implicite. Si la forme se maintient, le contenu change: le plus fréquent de ces cadeaux est, à Tokyo, un alcool d'importation, les produits typiquement japonais, comme les algues et les thés, étant désormais peu usités. Par ailleurs, il n'est pas sûr que les champignons d'automne et les pousses sauvages de printemps que les Japonais offrent, reçoivent, achètent et mangent durant leur brève saison représentent toujours les marques du passage des saisons que l'on tente d'intérioriser par leur consommation. Ces pratiques sont très probablement folklorisées ou en voie de folklorisation; reste que ce folklore répond peut-être à un besoin réel d'idéalisation d'un mode de vie «naturel» disparu.

La perpétuation d'un calendrier alimentaire réglé sur les saisons, les fêtes calendaires et les travaux quotidiens n'a rien de folklorique chez les Indiens Quechua des Andes équatoriennes étudiés par Mary Weismantel; c'est au contraire un véritable enjeu pour la survie de la culture quechua. La conception et l'organisation du temps y sont tout à fait *task oriented*: au jour le jour, la femme quechua remplit ses journées d'une quantité de tâches diverses, les activités de la cuisine et celles de la ferme n'étant pas nettement séparées. Le travail quotidien

est cependant bien rythmé par quatre prises alimentaires d'importance différente, deux le matin et deux en fin de journée; cet horaire présente l'avantage de laisser une grande plage de temps libre entre dix heures et quatorze heures pour faire paître les animaux. En dépit ou plutôt à cause de sa souplesse, le temps quotidien est le point faible de la culture traditionnelle: les femmes quechua finissent par céder à la pression qu'exerce le modèle métropolitain blanc dominant de trois repas par jour. Elles manifestent en revanche une nette résistance aux rythmes que la société dominante tend à imposer à l'échelle de l'année. On peut en effet avancer ou reculer l'heure d'un repas pour répondre à la faim d'un enfant soumis aux horaires scolaires, mais on ne peut changer, pour des raisons climatiques, la date de la moisson, pôle de l'année religieuse et agricole des Quechua. Le calendrier religieux épouse ce rythme annuel binaire, concentrant toutes les grandes fêtes de mars à juillet, pendant les quatre mois que dure la demi-année vive, celle où l'activité agricole bat son plein lorsque les récoltes ramènent à la maison les hommes et que la famille au complet vit de nouveau sous l'empire nourricier de la femme, épouse et mère. Les Quechua reconquirent ainsi leur calendrier alimentaire, le gèrent à leur gré et en ponctuent de manière concrète les temps forts par le contenu et la forme de leurs repas.

Les préoccupations d'ordre temporel de Jia Sixie, agronome chinois du VI^e siècle dont Françoise Sabban examine le traité des aliments, ont une tout autre signification, mais elles sont tout aussi pressantes. Dans une société où, pour garantir la réussite de ses entreprises, il est indispensable de les repérer en fonction du temps et du calendrier, on comprend que la confection de certains produits alimentaires, dont la procédure est difficile à maîtriser, nécessite encore plus d'être datée. Par ailleurs, ces fabrications exigent, par leur nombre et leur complexité, d'être bien distinguées les unes des autres, et aussi des autres occupations de la ferme. Le simple découpage de l'année offert par le calendrier ne suffit donc pas toujours à les repérer convenablement. Tout l'art de l'auteur de ce traité chinois est de parvenir à situer dans le temps ses travaux d'ordre alimentaire en utilisant avec un étonnant pragmatisme toutes les connaissances dont il dispose: attention concrète aux conditions climatiques par le respect des «temps du ciel», habileté, savoir-faire, expérience mise au service d'un sens de l'observation des phénomènes physico-chimiques remarquable, informations fournies par le comput du calendrier luni-solaire, numérologie appliquée à l'indice d'ordre des jours du mois, et même parfois rituels propitiatoires.