



HAL
open science

compte rendu de Ing-Britt Trankell. **Cooking, Care and Domestication. A Culinary Ethnography of the Tai Yong, Northern Thailand**

Bernard Formoso

► **To cite this version:**

Bernard Formoso. compte rendu de Ing-Britt Trankell. *Cooking, Care and Domestication. A Culinary Ethnography of the Tai Yong, Northern Thailand*. *L'Homme - Revue française d'anthropologie*, 1997. hal-03320634

HAL Id: hal-03320634

<https://univ-montpellier3-paul-valery.hal.science/hal-03320634>

Submitted on 16 Aug 2021

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.

Review

Author(s): Bernard Formoso

Review by: Bernard Formoso

Source: *L'Homme*, 37e Année, No. 144 (Oct. - Dec., 1997), pp. 212-214

Published by: [EHESS](#)

Stable URL: <http://www.jstor.org/stable/40661186>

Accessed: 01-02-2016 16:59 UTC

Your use of the JSTOR archive indicates your acceptance of the Terms & Conditions of Use, available at <http://www.jstor.org/page/info/about/policies/terms.jsp>

JSTOR is a not-for-profit service that helps scholars, researchers, and students discover, use, and build upon a wide range of content in a trusted digital archive. We use information technology and tools to increase productivity and facilitate new forms of scholarship. For more information about JSTOR, please contact support@jstor.org.



EHESS is collaborating with JSTOR to digitize, preserve and extend access to *L'Homme*.

<http://www.jstor.org>

de leur interaction, et que sa compréhension nécessite une perspective historique aussi bien qu'interculturelle.

Cependant, près d'une décennie plus tard, Shelly Errington remarquait, en reprenant les termes de l'introduction de *Women of Southeast Asia*, que, aussi frappant que soit le « haut statut » de la femme dans cette région, la recherche sur ce thème restait rare et qu'aucun des ouvrages publiés ne reliait la question des femmes à celle du « genre » telle que la formule la théorie contemporaine féministe et anthropologique, c'est-à-dire en tant que « cultural system of practices and symbols implicating both women and men »¹. Ainsi, malgré sa composition hétéroclite et l'impasse sur la nature du statut dans les sociétés considérées, la réédition de cet ouvrage pionnier a-t-elle l'intérêt de révéler les lacunes épistémologiques dans ce domaine et de remettre en perspective la question du genre en Asie du Sud-Est.

Bénédicte Brac de la Perrière
LASEMA-CNRS, Paris

-
1. Shelly ERRINGTON, « Recasting Sex, Gender, and Power. A Theoretical and Regional Overview », in J.M. ATKINSON & S. ERRINGTON, *Power and Difference. Gender in Island Southeast Asia*, Stanford, Stanford University Press, 1990 : 1-58.

Ing-Britt TRANKELL, *Cooking, Care, and Domestication. A Culinary Ethnography of the Thai Yong, Northern Thailand*. Uppsala, Uppsala University (distr. by Almqvist & Wiksell International), 1995, 205 p., bibl., fig., tabl., ph., cartes (« Uppsala Studies in Cultural Anthropology » 21).

Ce livre est intéressant à plus d'un titre. Il s'agit tout d'abord de la première ethnographie des Thaïs Yong, groupe proche des Thaïs Lü dont une partie des membres fut déportée en Thaïlande au début du XIX^e siècle lorsque la principauté de Chieng Mai conquiert le sud du Yunnan. Par les multiples points de comparaison qu'il dégage entre les Yong, Shan, Lü, Yuan ou Lao, il se pose ainsi comme une précieuse contribution à la connaissance des Thaïs septentrionaux. D'autre part, aucune recherche n'avait jusqu'alors poussé aussi loin l'analyse du symbolisme culinaire élaboré au sein des sociétés de riziculteurs bouddhistes de la péninsule indochinoise.

L'hypothèse de départ est que la signification culturelle de la nourriture ne peut être interprétée indépendamment de l'ordre social et cosmique dont elle est un terme relationnel de base en tant qu'objet d'échange ou de partage. Aussi, sans négliger les aspects matériels de la production alimentaire auxquels elle consacre le chapitre III, Ing-Britt Trankell s'applique-t-elle à définir la structure du champ culinaire des Yong en l'examinant tour à tour sous l'angle des critères gustatifs, olfactifs et humoraux, et sous celui de conceptions relatives aux équilibres corporels et aux interactions qui, d'une part, situent les vivants par rapport aux ancêtres, aux esprits et aux divinités, et, d'autre part, positionnent les hommes par rapport aux femmes ou encore les humains par rapport aux diverses catégories des règnes animal et végétal.

Sans être vraiment novatrice à ce niveau, l'auteur rappelle, arguments pertinents à l'appui, que chez les Thaïs comme dans les autres sociétés d'Asie du Sud-Est le riz repré-

L'Homme 144, oct.-déc. 1997, pp. 153-236.

sente l'essence de la vie et que sa consommation à l'état cuit spécifie les êtres humains, vivants ou morts. Plus originale est son approche des sensations olfactives et de l'encodage idéologique dont elles font l'objet. Si, par exemple, l'odeur de viande paraît a priori nauséabonde dans l'optique des bouddhistes yong, c'est que sa consommation est associée à l'acte immoral de tuer. Dès lors, le recours systématique à des plantes aromatiques dans les plats carnés, perçus par ailleurs comme fortifiants, aurait pour effet de les rendre acceptables en voilant leur composante animale.

Très judicieusement, l'auteur appréhende les implications sociales et cosmologiques du fait culinaire chez les Yong à travers un tryptique conceptuel dont les éléments sont *kiad* (le prestige), *baeng* (le partage) et *liang*, terme dont la polysémie retient logiquement son attention. Il signifie en effet, suivant le contexte, « nourrir », « inviter à un repas », « faire des offrandes », « domestiquer [les animaux] » ou « élever [les enfants] ». Il exprime donc tout autant les dons de nourriture et les liens sociaux qu'ils initient ou renforcent, que le passage graduel de l'état de nature à celui de culture dont ces dons sont un des principes actifs. À ce titre, il est, pour I.-B. Trankell, un des concepts clefs de l'idéologie yong, et dans différents passages, dont l'un relatif aux grands rites du cycle de vie, elle s'applique à décrire comment il opère dans la pratique.

Dans le cas des Canaques, A.G. Haudricourt avait bien vu que si la nourriture ingérée contribue au passage de l'état de nature à celui de culture, elle doit ce rôle au fait qu'elle est, à la base, le produit d'une transformation de même ordre. I.-B. Trankell, pour sa part, ne nous dit pas si les conceptions yong établissent une relation de causalité analogue. Par contre, on ne peut lui reprocher d'avoir négligé les représentations relatives aux comestibles, aux plats préparés et au procès culinaire, procès qu'elle replace dans une chaîne de transformations bien plus longue qui implique notamment la terre et l'eau dans la phase de production agricole, puis le recours au foyer domestique et au feu interne du corps. Elle montre que le mouvement de l'extérieur vers l'intérieur qui caractérise ce vaste processus se traduit, sur le plan normatif, par une stricte répartition spatiale des ressources suivant leur degré de transformation, mais aussi des opérateurs, hommes et femmes, engagés dans leur traitement. Les animaux ne peuvent, par exemple, pénétrer vivants dans la maison. Les activités de boucherie reviennent aux hommes qui s'en acquittent dans un espace extérieur auquel ils sont étroitement identifiés, les femmes prenant en charge les phases ultérieures de préparation dans la cuisine.

La distribution des rôles culinaires entre hommes et femmes chez les Yong renverrait plus fondamentalement à l'essence des pouvoirs de transformation qui leur sont reconnus. Le pouvoir des hommes proviendrait de leur fréquentation des zones de marge et de leur abstinence dans le cadre d'une institution monastique qui assure, dit-on, leur « cuisson ». Leur maturité spirituelle et leur maîtrise corrélative des confins les placeraient ainsi aux avant-postes de la transformation alimentaire, tout en leur conférant un rôle majeur dans le contrôle de la mort et des procédures permettant la renaissance. C'est pour cela, explique l'auteur, que chez les Yong la préparation des repas funéraires incombe à des hommes et que, dans cette société, les bonzes, au terme de la crémation, nourrissent l'embryon de la nouvelle vie lors d'un rite particulier. Quant au pouvoir de transformation des femmes, il découlerait, à l'inverse, de leur centralité, conformément à la matrifocalité du système de parenté cognatique des Yong. Les femmes se situent ainsi au cœur du processus de reproduction sociale à un double niveau : en assurant par la procréation la continuité de leur lignée, mais aussi en préparant le riz essentiel à la vie et, plus largement, en régissant, par l'acte culinaire quotidien et l'offrande aux ancêtres, les grands équilibres corporels ou familiaux. À la différence des hommes, leur « cuisson » se situe dans l'espace domestique et, plutôt que d'être au principe du contrôle de la mort, elles concourent au renouvellement de leur capacité d'engendrement. La nouvelle accouchée se repose en effet plusieurs jours

durant au-dessus d'un foyer de braises incandescentes situé dans la cuisine, de manière à rétablir ses équilibres humoraux.

À quelques nuances près, cette analyse vaut pour d'autres groupes thaïs bouddhisés et, plus globalement, l'étude de I.-B. Trankell a ceci de stimulant qu'au travers de mises en relation originales elle fait ressortir l'importance que ces groupes confèrent à la cuisine dans l'intégration dynamique des diverses composantes du sociocosme. Cela dit, au moins deux critiques viennent pondérer l'enthousiasme suscité par la lecture de l'ouvrage. Tout d'abord, on ne parvient pas toujours à discerner la part relative des conceptions populaires et de l'exégèse savante dans les raisonnements de l'auteur. En rapportant parfois de manière trop étroite les pratiques quotidiennes à des aspects relativement abstraits, voire ésotériques, de la doctrine de l'Illuminé, ses explications paraissent du même coup réductrices ou spéculatives. C'est en particulier le cas lorsqu'elle soutient, page 139, que la présence synchrone des éléments du repas chez les Yong s'éclaire par référence à la philosophie bouddhique de la simultanéité du passé, du présent et du futur, alors que cette structure du repas, d'une grande généralité en Asie, y compris chez les non-bouddhistes, renvoie de toute évidence à d'autres déterminants. Enfin, on aurait aimé qu'elle précise l'impact des cultures siamoise et yuan sur les Thaïs Yong de la province de Lamphung qu'elle a étudiés. En effet, cet impact, que dénotent les usages linguistiques, paraît a priori important, et se pose dès lors la question de la représentativité des communautés de Thaïlande qu'elle a fréquentées par rapport aux Yong de Birmanie ou du Yunnan.

Bernard Formoso

Laboratoire d'ethnologie et de sociologie comparative
Université Paris X — Nanterre

Franck MICHEL, *Tourisme, culture et modernité en pays Toraja (Sulawesi-Sud, Indonésie)*. Paris, L'Harmattan, 1997, 285 p., ill., cartes (« Tourismes et sociétés »).

Le tourisme est un des derniers secteurs de l'économie dont l'avenir s'annonce radieux. Mais qu'en est-il des cultures concernées ? Voici un ouvrage de référence sur l'anthropologie du tourisme chez les Toraja, population de Sulawesi-Sud souvent « étudiée » d'un point de vue ethnographique et visitée par les touristes du monde occidental. C'est ce dernier aspect que se propose de traiter Franck Michel.

L'auteur passe tout d'abord en revue (chap. I) les publications liées au tourisme et les travaux ethnographiques sur le sujet. En effet, depuis les années 70, un engouement international en faveur des Toraja a entraîné une immense vague touristique en direction de cette région indonésienne, engouement très apprécié par les professionnels du tourisme qui rivalisent d'imagination pour proposer aux voyageurs quantité de brochures ou dépliants, de guides de voyage, d'articles de presse, d'ouvrages touristiques généraux, etc. L'auteur montre que les « voyagistes » modifient leur discours selon la population qu'ils veulent toucher et que celui-ci, souvent axé sur Tana Toraja comme « une des destinations asiatiques les plus authentiques », privilégie quatre grands thèmes : nature, culture, aventure, quête du sauvage. Les tours-opérateurs réalisent un savant dosage entre quête d'exotisme et besoin de confort et de sécurité afin de rassurer le touriste occidental partant à l'aventure.

Dans le chapitre II, Franck Michel nous parle de la situation touristique en Asie et en Indonésie. Tous les types de tourisme se retrouvent dans l'archipel indonésien : balnéaire, culturel, artistique, sportif, individuel et collectif. Après un rappel historique de la situation à

L'Homme 144, oct.-déc. 1997, pp. 153-236.