



Pierre LE ROUX*

Des Hommes aux Dieux : Boissons Fermentées, Rituelles et Festives D'Asie du Sud-est et Au-delà**

La boisson de Maître Porc-épic...

Les Srê, Proto-Indochinois, c'est-à-dire les minorités ethniques des Hauts Plateaux du Viêt Nam, appartenant au groupe linguistique austroasiatique (ou môn-khmer), affirment que *“le procédé de fabrication de la bière de riz a une origine légendaire et un but religieux. C'est le porc-épic, à “l'estomac exquis”, qui enseigne cette technique supérieure : “Faire du vin avec des baies et des fruits pilés, ce n'est pas bon. Le faire avec des tubercules, c'est du poison. Il faut faire de la bière avec des boulettes de farine de riz, alors on a une bonne boisson...”*. Le porc-épic enseigne encore combien on doit confectionner de ces boulettes selon la taille de la jarre que l'on veut préparer ; il donna la dose de son, de riz cuit, et de plantes (à but aromatique ou de fermentation) qui devait être mêlée aux petits gâteaux de farine ; il apprit à mettre de la braise au fond de la jarre et une couche de son tout au-dessus, avant de boucher

hermétiquement. Puis le porc-épic se retira l'estomac, le pila et le mêla à la farine, disant : “Faites ainsi toujours ; la bière de riz ne sera vraiment bonne qu'avec un estomac de porc-épic”. Les Srê prétendent en effet que le porc-épic est un animal merveilleux parce qu'asexué et c'est pourquoi ils lui prêtent diverses vertus. Ils pensent notamment que son estomac est extraordinaire du fait de ses propriétés à bonifier la bière. Dans les années 50, s'ils avaient la chance d'attraper un porc-épic, ils pilaient son estomac avec de la farine, qu'ils mettaient à fermenter dans la jarre (Jacques Dournes, 1950: 94).

Chez les Cau Maa', autres Proto-Indochinois austroasiatiques du Viêt Nam : *“une jarre concrétise l'accueil dit “boire le rönom, la bière de riz dans sa jarre qui n'attend que l'occasion. Autant l'on s'est montré réticent et autant l'on sait, ici, recevoir. Pas d'odeur aigre ou moisie*

* Ethnologue, docteur de l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (Institut de Recherche sur le Sud-Est Asiatique, IRSEA, UMR 6571, CNRS-Université de Provence, Marseille, France)

comme il est courant chez les Cau Tôo, gens d'Amont. A l'ouverture, la jarre répand un arôme de bon augure. C'est que, lors du Déluge de la Genèse, les Cau Tôo ont laissé leurs ferments nkaany tremper dans l'eau et les ont affadis alors que les Maa' d'Aval ont pris soin de bien les protéger. Au retrait des eaux de l'Océan, les choses sont restées figées et classificatrices de chacun des groupes" (Jean Boulbet, *communication personnelle* 1998 ; voir aussi J. Boulbet 1965 ; 2002).

Boissons festives et rituelles

La bière, qu'elle soit d'orge, de houblon, de maïs, de riz, de canne à sucre ou de palmier à sucre, voire de manioc, est généralement considérée comme boisson de fête. *Panem et circenses* "Du pain et des jeux" disaient les antiques Romains, "de la bière et du football" leur rétorquent nos modernes *supporters*... A cela l'Asie du Sud-Est – au sens très large puisque certains exemples nous emmènent jusqu'au Népal en Inde et à Taiwan – ne fait pas exception. Bien au contraire ! Et cela se comprend naturellement : une boisson euphorisante, surtout en climat tropical, implique évidemment un certain relâchement physique, c'est-à-dire une ambiance festive.

Or, dans les sociétés traditionnelles, et encore dans nos sociétés occidentales naguère, il n'y a pas fête sans rituels, au point que dans de nombreuses langues les termes eux-mêmes sont confondus : par exemple le *dduyi* des Jawi de Thaïlande du Sud (le *kenduri* malais) désigne à la fois, et aussi bien, la fête, la cérémonie et les offrandes qui y sont associées – et donc les croyances – que le festin généralement sinon systématiquement collectif que l'événement implique¹.

C'est ainsi que chez les Brou (ou Brao), minorité austroasiatique de l'est du Cambodge, lors d'une Fête du Paddy, célébration du riz nouveau et rite de la montée au grenier, Jacqueline Matras-Troubetzkoy a pu noter (1983: 281) :

"Kang a rempli un petit tube de bambou (ndoot ding) de bière de riz mélangée au sang des victimes [porc et poulet] et l'a suspendu au piquet de droite de l'autel..."

Chez les Rhadé et les Jörai du Viêt Nam, Proto-Indochinois du groupe linguistique austronésien (ou malayo-polynésien), lors des rituels funéraires, les hommes préparent systématiquement comme première offrande une jarre de bière de riz destinée au mort. Les assistants frappent alors sur les gongs. Plus tard durant le cours de la cérémonie, une seconde jarre de bière de riz est préparée. Le premier alcool tiré au chalumeau est versé au défunt puis la femme ou la mère de celui-ci boivent, suivie par tous les assistants dans un ordre précis (Bernard Jouin, 1949: 22).

C'est un peu la même chose chez les Srê, proches voisins des précédents : quand la première jarre de bière est ouverte, la première tasse est régulièrement offerte aux esprits, cette fois pour les remercier des produits exquis qu'ils ont mis à la disposition des hommes (Jacques Dournes, 1950: 94).

Les Toradja de Sulawesi en Indonésie (les anciennes Célèbes) emploient également la bière de palme lors de leurs fameux grands rites funéraires (Jeannine Koubi, 1982: 162).

Au sud des Philippines, les Palawan consomment la bière de riz essentiellement à des fins rituelles (Charles Macdonald, *communication personnelle*, 1998).

Dans la partie occidentale de l'île de Bornéo (Indonésie), certains groupes ibaniques tels que les Kantu' sont les pratiquants assidus de grandes beuveries traditionnelles, rituelles, à la bière de riz gluant qu'ils nomment *ai' utai* "eau des choses" ; ces "choses" étant les porcs et poulets qui, avec le riz lui-même, constituent les offrandes rituelles types (Bernard Sellato, *communication personnelle* 1998 ; Michael Dove, 1988: 143).

Jusqu'aux autochtones, de langue austronésienne, de l'île de Taiwan, les Puyuma, qui ne consomment traditionnellement leur bière de riz gluant (*dinal'u*, "ce qui est sucré"), dans de petits

cyndres de bambou d'un diamètre de 5 cm environ, que dans les grandes occasions : lors du grand rituel du retour de la chasse aux têtes (de même qu'à Bornéo) lors du solstice d'hiver (décembre), ou lors du rituel agraire d' "aller à la mer" durant le solstice d'été (juillet) afin de remercier leurs ancêtres d'avoir apporté dans l'île le "grain", c'est-à-dire le riz, d'au-delà des mers. La bière de riz est également en usage chez les Puyuma lors des festivités, des mariages et surtout lors de la réception d'invités ou visiteurs de marque et, à leur départ, comme gage d'amitié privilégié (Josiane Cauquelin, *communication personnelle*, 1998).

D'après Albert Marie Maurice (1993: 304), chez les Mnong du Viêt Nam, "si la boisson ordinaire est l'aqua simplex, le nectar des génies et donc des jours de fête est une bière de riz dont l'usage est répandu sur les hauts plateaux". Ce nectar est parfois appelé "alcool" précise Maurice, ce qui peut prêter à confusion car il n'y a pas de distillation.

Georges Condominas (1955: 26) précise à propos des Mnong Gar : "Il nous arrive parfois d'utiliser le mot "alcool" à propos de son contenu [... mais] le mōm n'est en fait qu'une bière de riz [...]". Certes alcoolisé aux alentours de 5° à 6°, ce breuvage est très rarement plus fort (et dans ce cas aux alentours de 10°). Sa saveur et sa force évoquaient de loin pour Albert Maurice celles d'un vin de Porto. Chez les Mnong Gar, "on ne débouche de jarre qu'en l'honneur des Génies ou d'un visiteur étranger [...]. On ne sait pas "boire en Suisse" ; et provoquer sans mobile religieux une beuverie, style surprise-partie, est inconcevable" (Condominas, *ibid*: 27).

Pour Jeanne Cuisinier, chez les Muong (Mu'ong), minorité austroasiatique du nord du Viêt Nam (1946: 201) "le vrai breuvage qu'il faut offrir aux hôtes et qu'il faut accepter, c'est l'alcool de jarre. On donne à cette boisson le nom d'alcool, rao, bien qu'elle ne soit pas distillée dans un alambic, comme l'alcool de riz ou de maïs. Elle est obtenue par fermentation et arrive à titrer 15° à 18° quand elle est réussie".

Boissons reliant les hommes et les femmes ainsi que l'humanité aux dieux...

L'existence de bière de riz, de maïs, de canne à sucre ou de palme ne se limite pas aux espaces sociaux restreints des groupes ethniques minoritaires d'Asie du Sud-Est continentale et insulaire. Dans les grandes sociétés rurales majoritaires, de Java et Sumatra, de la Fédération de Malaysia, chez les paysans khmers du Cambodge ou les villageois thaïs, birmans, philippins et lao ces sortes de bière sont également présentes, et depuis longtemps, comme en témoigne l'émissaire chinois Tchéou-Ta-Kouan qui s'est rendu au Cambodge en 1296-97 (Paul Pelliot, 1951: 29 ; Michel Antelme, *communication personnelle* 1998) : "Ces gens ont quatre classes de vin. La première est appelée par les Chinois "vin de miel" [...]. La classe qui vient ensuite est appelée par les indigènes p'ong-ya-sseu ; on l'obtient avec des feuilles d'arbre [...]. Encore au-dessous est le vin de riz cru ou de restes de riz cuit, et qu'on appelle pao-leng-kio [...]. En dernier lieu vient le vin de sucre [...]. En outre, quand on pénètre dans l'estuaire, on a encore le long de la rivière du vin de suc de kiao (vin de kajang ?²) ; il y a en effet une espèce de feuilles de kiao qui pousse au bord de la rivière, et son suc peut donner du vin par fermentation". Les paysans khmers contemporains fabriquent toujours de la bière. Jean Delvert (1951: 294) souligne ainsi que "le vin de palme est le seul alcool typiquement khmer".

Produit essentiellement à partir du jus de palmier à sucre ou "borasse" ou "rônier"³ *Borassus flabellifer*, au Cambodge, comme c'est le cas en Malaisie et en Thaïlande (Le Roux, 1994 ; Guy Trébuil, 1987), les villageois khmers transforment eux aussi le jus de palme en bière (teuk thnot chou).

Si les habitants des "Etats Shan" à l'ouest de la Birmanie (Myanmar) fabriquent du vin à partir de raisin mais aussi de pêches laissées à fermenter, la grande majorité des Birmans fabriquent de la bière à partir du jus de rônier

(François Robinne, 1995: 85 ; Guy Lubeigt, 1976 ; 1982).

Des Thai Yai (ou Shan) du district de Lad Yao dans la province de Nakhon Sawan en Thaïlande du centre-nord, immigrants récents originaires de la région de Khorat (Nakhon Rachasima) sur le plateau *Isan* (Thaïlande du nord-est, peuplée essentiellement de Lao d'origine, ou Thai Isan) produisaient – et produisent encore malgré l'interdiction gouvernementale concernant la distillation ou la fermentation d'alcool villageois –, de la "bière" de riz gluant fermenté (*lao satho*) ainsi que de l'alcool de riz distillé (*lao khaw* "alcool blanc"), consommés lors des festivités villageoises. Ils fabriquent aussi des friandises fermentées : *khaw mak* en thaï (littéralement "riz, noix d'arec") qui consistent en portions de riz gluant additionnées d'un agent de fermentation et conservées dans un morceau de feuille de bananier (laquelle, neutre, n'ajoute aucun goût à cette préparation).

Même les habitants des zones rurales des sociétés majoritaires philippines, comme les Tagalog qui ont subi l'influence culturelle et religieuse directe des Espagnols puis des Américains, produisent de la bière de riz consommée lors des fêtes villageoises (Bernard Pot et Esteban Magannon, *communication personnelle*, 1998).

Chez les Jawi, pêcheurs, riziculteurs et hévéaculteurs de Thaïlande du Sud, musulmans et Malais d'origine, la consommation d'alcool, même de bière, est théoriquement interdite, et cette règle apparaît relativement suivie. Cependant, cette austérité effective, pour ne pas peser trop dans le bon fonctionnement des institutions sociales doit parfois subir quelques accroc. C'est ainsi que les Jawi consomment parfois de l'alcool ou de la bière, en quantité et en fréquence raisonnables, en particulier lors d'un déplacement ou d'un séjour hors du terroir villageois et du cadre formel de la vie quotidienne, à la ville, au contact des Thaïs et des Sino-Thaïs, fonctionnaires ou négociants, avec qui les hommes ont affaire. Les plus dévoyés des villageois sont évidemment ceux qui les encadrent : les hommes de pouvoir, de

feu et d'argent, chefs de cantons, maires de village, et leurs affidés. Mais ces arrangements avec les bonnes mœurs prennent toutefois leur origine dans la tradition la plus ancienne. En effet, l'islam, longtemps religion des seuls princes de Patani, ne s'est répandu que récemment auprès des villageois ordinaires. La vie quotidienne était jusque-là régie par le système de croyances hérité des anciens Malais, animiste et coutumier ; système qui subsiste largement, en concomitance et souvent en symbiose avec l'islam local. C'est ainsi que les shérifs de canton (*tô' menè* en jawi, *kamnan* en thaï), les chefs de villages (*tô' nébé* en jawi – *phu yai ban* en thaï), mais encore les notables, les policiers, les miliciens, voire certains ex-membres de la guérilla, repentis mais toujours hommes d'influence, se réunissent chaque année pour un "festin des chefs", strictement réservé aux élites (*dduyi oyè ssa* : "festin des grands hommes") organisé la veille du début du jeûne de Ramadan, comme faisaient les chefs coutumiers du temps jadis, en pleine nuit, dans un endroit discret, généralement d'une grande beauté. Les épouses apportent les nattes, cuisent le riz et la viande du buffle ou du taureau sacrifié pour l'occasion, et servent la mâle assemblée durant cette nuit de libations, de danses et de chansons rythmées par les gongs et tambours des orchestres de *ddiké ulu*⁴ (chants traditionnels improvisés "du Sud"). Une demi-coque de noix de coco passe de main en main, emplie de bière de palme avalée cul sec et saoulant (*mabo'*) très rapidement les convives. Le festin trouve son point d'orgue à l'aube, lorsque ces derniers, tous armés, lèvent leurs armes pour une fantasia aussi baroque, bruyante que soudaine⁵.

Jusqu'aux "marches indiennes" de l'Asie du Sud-Est et du monde insulindien on retrouve le même intérêt pour ce type de boisson :

Les habitants du Zanskar au Ladakh (Inde du Nord) emploient ainsi l'orge pour produire toute l'année de la bière, *tchang*, et de l'alcool, *arak* (Marie-Christine Aubin, 1987: 363). Ils jettent l'orge non grillée dans de l'eau bouillante contenue dans un chaudron en cuivre qui restera bouché pendant dix jours. La fermentation se



produit pendant ce laps de temps. Puis la bière est filtrée et les grains fermentés mis à sécher au soleil sont distribués ensuite aux animaux. Cette bière, très prisée des villageois, fait partie de toutes leurs fêtes.

Gérard Toffin (1987: 455) fait remarquer que la bière, de maïs, d'éleusine, de sarrasin, d'orge ou de riz, joue un rôle considérable dans l'alimentation de tous les groupes ethniques tibéto-birmans du Moyen-Pays népalais. Accompagnement systématique des travaux et des rites agricoles, fêtes, alliances, naissances et rituels funéraires, elle y est considérée comme une excellente offrande propitiatoire d'intercession auprès des dieux. Au point que les Indo-Népalais de hautes castes, *Bahun* et *Chetri*, qui forment la majorité de la population du Moyen-Pays et ne boivent pas d'alcool considèrent la bière comme un trait distinctif de ces ethnies... Parmi celles-ci les Néwar fabriquent et consomment de la bière (*thō* ou *thwō*) surtout de riz (de trois types) et, moindrement de maïs et d'éleusine, et les Tamang, principalement de la bière de maïs (*ji*). Le même auteur indique que la bière de riz est considérée par les Naga d'Assam en Inde comme leur "boisson nationale".

Chez les réfugiés Marma ou Mog de l'ancien Pakistan oriental (Lucien Bernot, 1967: 348) devenu le Bangladesh, la bière est de riz, décortiqué et non blanchi, et titre environ 6 à 7° au moment où les libations commencent, au chalumeau, c'est-à-dire lorsque la jarre est ouverte. Son degré d'alcool baisse évidemment ensuite. Là encore la bière est associée aux rituels.

Une raison pratique se combine en Asie du Sud-Est, en Asie Méridionale et en Extrême-Orient à ces motivations rituelles : pour fabriquer cette bière, quels que soient les ingrédients requis, il faut y consacrer du temps et de l'énergie, chose qui, dans les sociétés de cette aire culturelle, pour la plupart de véritables civilisations du végétal, se réalise harmonieusement sinon obligatoirement, peu ou prou, de façon collective, suivant le système d'entraide existant dans les sociétés rurales du monde

entier, et à certaines époques de l'année agricole, généralement après la montée au grenier ou en tous cas après les gros œuvres, au moment où les villageois disposent enfin, relativement, de temps libre.

Ceci va de pair avec une nette division sexuelle des tâches : pour les Srê du Viêt Nam "ce sont les deux femmes [des origines], *Sōrik* et *Sōrac*, qui firent ainsi la première jarre de bière de riz, sous la conduite de Maitre porc-épic. Depuis ce temps-là cette fonction revient toujours aux femmes" (Jacques Dournes, 1950: 94).

Chez les Muong du Viêt Nam les recettes pour la préparation de l'"alcool de jarre" (il s'agit en réalité de bière et non d'alcool de riz) sont nombreuses et transmises dans les familles. "Ce sont les femmes qui préparent le ferment, qui dosent le riz, la bale et les diverses feuilles entrant dans la composition du breuvage. Le ferment est le principal élément de réussite mais l'excellence de l'alcool est en partie le fait du hasard. [...] L'ouverture de la jarre est l'affaire des hommes ; il n'y a aucune dextérité particulière, mais elle s'accompagne de rites qu'il est nécessaire d'observer" (J. Cuisinier, 1946: 201-203).

Qu'importe le genre pourvu qu'il y ait ivresse...

Deux types de boisson alcoolisée sont produits quasiment dans toute l'Indo-Chine au sens géographique large, continentale ou insulaire. Il s'agit de la bière en tant que boisson fermentée, et de l'alcool en tant que boisson distillée. Chez les Malais par exemple, la première se nomme *tuak* et la seconde *arak*, et les deux engendrent l'ivresse (*mabuk*). En ce qui concerne la première boisson, la bière, deux types prédominent nettement. Ce sont, dans l'ordre décroissant, la bière de riz et la bière de palme. Dans le premier cas, il peut s'agir de riz cuit décortiqué ou non, de riz blanc ou de riz glutant.

Chez les Radè, c'est-à-dire les Rhadé ou Edé, Proto-Indochinois austronésiens du Viêt Nam



(I. de Z. de Belakowicz, 1906: 133) : “la boisson nationale est le tapê (bière légèrement alcoolique obtenue par la fermentation du riz). Le tapê est fabriqué de la manière suivante : on fait cuire du riz glutineux⁶, on l’étend sur une natte, on le laisse refroidir ; puis, après avoir pilé de la levure (paï), on la mélange au riz. Le tout est mis ensuite dans une corbeille qu’on couvre. Le lendemain, le mélange est de nouveau étendu sur une natte pour l’aérer et faciliter la fermentation. Enfin on ajoute au mélange de la balle de riz et de la cendre, on pile pour faire une pâte qui est mise dans une jarre avec de l’eau. Après trois jours de contact, la bière de riz est bonne à boire. On peut substituer le maïs (ktörr) au riz. La levure se compose de racine de chet (laot. hak champi), d’un tubercule appelé koau et d’écorce de shong. On ajoute du riz glutineux et on réduit le tout en une pâte qui, coupée en petits morceaux, est placée sur un van recouvert de feuilles et exposé au soleil pendant trois jours”.

Aux Philippines, dans l’île de Palawan, la majorité des villageois consomment uniquement la bière de riz. Pour obtenir ce breuvage, ils utilisent 50% de riz cuit décortiqué et 50% de riz cuit non décortiqué ; mélange qu’ils font cuire doucement et qu’ils saupoudrent de ferment. L’analyse d’un échantillon de levain utilisé a pu mettre en évidence à cet effet le rôle particulier joué par un micro-organisme : *Rhizopus nigricans*. Toutefois, certains Palawan, suivant une ligne de partage géographique assez nette consomment essentiellement de l’hydromel. Dans ce cas, ils n’utilisent pas de ferments, les micro-organismes de l’air ambiant suffisant à la fermentation du miel (Charles Macdonald, *communication personnelle*, 1998).

Plusieurs autres sociétés traditionnelles du nord des Philippines, dans la cordillère centrale de Luzon, comme chez les Tinggian, les Ifugao ou les Kalinga, produisent de la bière (*tapuy*) de riz mais aussi de la bière (*besi*) de canne à sucre (Bernard Pot, Esteban Magannon, *communication personnelle*, 1998).

A Bornéo, les Aoheng de la région de la haute-Mahakam qui pratiquent l’essartage (agriculture

itinérante sur brûlis) tout comme la grande majorité des sociétés de la grande île, consacrent pour leur part environ 1/4 à 1/5^e de la surface de leur essart (champ) annuel au riz gluant. Celui-ci est utilisé à faire de la bière de riz (*burak*) et des gâteaux de riz pour les festivals religieux ou les fêtes ; il est aussi consommé comme riz, cuit dans des bambous ou autrement, lors de ces fêtes ; éventuellement les Aoheng consomment le résidu solide (riz fermenté) de la bière, nommé *tapai* à l’indonésienne.

Les Kerého Busang, nomades forestiers Punan de la Haute-Busang (affluent de la Barito), dans le centre de Kalimantan, fabriquent eux de la bière et de l’alcool à partir de manioc (*Manihot esculenta*) concassé mêlé d’eau crue, d’ailleurs véritable bouillon de culture.

A l’ouest de Bornéo, à la différence des populations de la partie centre et est de l’île, et à l’instar de celles de l’Indo-Chine continentale, certaines sociétés obtiennent de la bière à partir du jus des palmiers à sucre de montagne du genre *Arenga* (espèce *saccharifera* ou *pinnata*) assez courants dans cette région. Dans le reste de Bornéo en effet, où les palmiers *Arenga* sont plus rares, les Dayak, tels que les Kenyah ou les Kayan, produisent essentiellement de la bière à partir de riz.

Dans d’autres régions de l’île, notamment estuariennes, on trouve de la bière de palmier d’eau (*Nypa fruticans*), de même qu’en Birmanie ou en Thaïlande, voire de la bière de sagou (*Metroxylon sagu*) (Bernard Sellato, 1989, et *communication personnelle*, 1998).

Contrairement aux Aoheng qui font de la bière à partir de riz gluant, certaines sociétés dayak de Bornéo fabriquent de la bière à partir de riz “blanc” ordinaire, tels que les Meunggai de la rivière Segah (*jakan uhas*, “bière de riz”) et les Mérap de la rivière Malinau (*mjuèi ama’ “idem”*) à Kalimantan Timur (Indonésie) ; bière qu’ils consomment à la jarre avec un chalumeau (*ntau pangai* en mérap).

Dans la Péninsule malaise, au Cambodge et en Birmanie, les villageois peuvent également produire de la bière à partir du jus de la noix de coco (*Cocos nucifera*), voire des fruits du



Corypha elata (François Robinne, 1995: 86), mais l'essentiel et la meilleure part de leur production concerne généralement surtout les palmiers *Arenga*, quand il y en a, par exemple en Malaisie, ou les palmiers *Borassus* (Véronique Willemin, 1986 ; 1987). Ces derniers sont les plus répandus en tant que palmiers à sucre prédominant dans les basses terres et les deltas.

Enfin les Jawi, et probablement l'ensemble des Malais de la Péninsule, produisaient jadis – c'est à présent interdit et très contrôlé en Thaïlande – de la bière voire de l'alcool à partir de riz gluant. La fabrication des gâteaux de riz tapé chez les Jawi, nommés *tapai* chez les autres Malais, apparaît à cet égard probablement comme une survivance de cette production révolue de bière ou d'alcool de riz⁷.

Bière de palme et palmiers à sucre...

Paysage typique de la région de "Patani" (actuelles provinces thaïlandaises de Pattani, Yala et Narathiwat), les rizières de padi vert tendre sont piquetées de rôniers *Borassus flabellifer*, le fameux "palmier aux 801 usages". Un poème tamoul ancien, le *Tala Visalam*, loue d'ailleurs ces usages (Guy Trébuil, 1987). C'est une particularité qu'il partage avec le cocotier et avec la plupart des palmiers mentionnés : tout ou presque y est utilisable et utilisé pour l'alimentation, la construction, la pharmacopée...

En lisière des rizières on trouve les vergers de durions et les bananeraies puis, sur les premières pentes des collines environnantes, les plantations d'hévéa. Les palmiers à sucre sont exploités durant les mois de saison sèche, surtout en février-mars, pour fabriquer le *tuwo'* (en jawi) ou bière de palme. Ce jus de palme fermenté est notamment connu sous le nom malais de *tuak* ou mieux encore sous celui, générique, de *toddy*. D'après le *Hobson-Jobson* (1886: 927) ce dernier terme est une corruption de l'hindoustani *tari*, sève fermentée du *tar* ou palmier à sucre (sanskrit *tala*) ou d'autres palmiers comme le cocotier et le *Caryota urens*.

Yule et Burnell ajoutent curieusement que le *toddy* est généralement la substance utilisée en Inde comme ferment pour lever le pain. Les Thaïs parlent eux de *nam tan mau* (litt. "liquide de palmier à sucre, et aussi par extension "sucre" et "couleur marron", qui saoule").

Pour les Malais de la péninsule (Wilkinson 1959: 1238) le meilleur *toddy* est obtenu du palmier à sucre *Arenga saccharifera*. Il se nomme alors *toddy kabong*. Ce palmier *Arenga* est également connu sous les noms indonésiens et malais *nau*, *anau*, *enau*, *aren*). Dans une moindre mesure, suivant les régions et les écosystèmes, les meilleurs *toddy* peuvent être produits de *Arenga pinnata* (*aren*, *enau*, *peluluk*) et surtout de *Borassus flabellifer* (*lontar* en malais, *tta* en jawi, *thnot* en khmer, *tan* ou *tanot* en thaï). *Arenga* est en effet plutôt un palmier de montagnes et de forêts que l'on trouve en nombre en Malaisie, à Java, Sumatra et Bornéo (surtout dans l'ouest de Kalimantan) alors que le rônier est plutôt un palmier de "rizière" (Thaïlande, Cambodge, Birmanie). Le *toddy* ordinaire, obtenu du cocotier, est connu sous le nom malais de *toddy kelapa* ou *tuak kelapa* et sous le nom jawi de *tuwo' nyo*.

Qu'il s'agisse de rônier ou de cocotier, pour obtenir le jus les collecteurs grimpent deux fois par jour sur des stipes qui atteignent 10, 15 voire 25 mètres de haut, risquant leur vie à chaque fois. Ce métier, dangereux, est généralement délégué et réservé aux pauvres, aussi bien à Patani – où la récolte de sucre de palme est la spécialité des villages rizicoles pauvres du cordon littoral – qu'au Cambodge ou en Birmanie pour rôniers et cocotiers, ou à Ceylan pour les seuls cocotiers. Les exploitants jawi et malais grimpent à la cime des rôniers à l'aide d'une "échelle de perroquet" (*sig*a en jawi, *ông* en thaï) faite d'un long et mince bambou aux branches latérales coupées à près de 20 cm de leur base ou bien d'une perche de bambou percée régulièrement de lancettes de bambou formant ces fragiles paliers où le grimpeur place alternativement chacun de ses pieds. Les Khmers et les Birmans font de même. Les Thaïs péninsulaire de la région de Sathing Phra,

près de la ville de Songkhla, peuvent grimper jusqu'au sommet des rôniers ou des cocotiers sans aucun accessoire ou bien employer pour cela un cerceau de fibres de pétioles de *Borassus* qui, placé en huit autour de leurs chevilles, leur permet d'enlacer aisément le tronc lors de l'ascension réalisée à mains nues (José Muchnik, 1987: 71). C'est aussi de cette façon (les fibres provenant cette fois des cocotiers) que procèdent les exploitants de l'île de Sri Lanka (l'ancienne Ceylan), grands producteurs de *toddy* de coco et récoltants de noix. Mais il faut noter que les Cinghalais ne montent et descendent qu'une seule fois pour un groupe de plusieurs cocotiers: ceux-ci étant ingénieusement reliés entre eux au préalable à leur sommet à l'aide de véritables passerelles de cordes faits de la même matière que les cerceaux, et entretenues tout au long de l'année (Richard Manin, *communication personnelle*, 1991).

Sur la côte orientale de Thaïlande du Sud, tant à Surat Thani, Songkhla qu'à Patani ou à Narathiwat, pour la collecte des noix de coco, les exploitants préfèrent généralement dresser des singes (macaques *Macaca nemestrina* surtout et dans une moindre mesure *Macaca fascicularis* voire *Semnopithecus spp.*). Le dressage se fait lentement, sans violence, très pédagogique, par l'exemple. Les animaux sont pris jeunes, soit orphelins récupérés en forêt, soit issus d'un élevage. Le dresseur enseigne en premier à l'animal à savoir détacher une noix de coco en la faisant tourner sur sa tige à l'aide des pieds, puis il lui montre comment grimper, relié à lui par une longue cordelette, et comment sélectionner les noix mûres : on attend en effet de chaque animal, et on l'obtient généralement, des initiatives ! C'est l'animal qui choisit ses noix, qui estime celles qui sont mûres. Parfois il en oublie une, cachée dans la ramure, alors son maître attire son attention par un bref cri d'appel rauque et lui indique la direction d'un index péremptoire. L'animal comprend aussitôt et fait bientôt tomber la noix en question aux pieds de son maître. Le dresseur, puis plus tard le propriétaire, tisse avec chaque animal des liens étroits. Il leur enseigne à répondre à un certain

nombre d'ordres énoncés oralement ou gestuellement, parfois des deux manières. Au terme d'un certain nombre de mois, la durée étant variable selon les individus, l'animal est vendu à un paysan spécialisé dans la cueillette des noix de coco auxquels les autres paysans font appel ponctuellement. Les cocotiers produisent en effet toute l'année, sans interruption et le lait de coco est une des bases alimentaires dans la région. Et puis il faut aussi "nettoyer" les cocoteraies de leurs noix mûres, afin d'éviter toute chute accidentelle, que ce soit dans une plantation villageoise (car les cocotiers sont le plus souvent planté tout à côté des maisons d'habitation) ou bien dans un hôtel de luxe dont la région regorge et qui pour la plupart ont conservé leurs cocotiers pour la décoration "exotique" et le cachet "tropical" ou même "paradisique" qu'ils donnent à leurs parcs et à leurs plages... Mensuellement, un même animal peut collecter jusqu'à plus de trois cents noix. Le paiement consiste, à Patani, en deux noix laissées à l'expert et son singe pour chaque dizaine de noix cueillies. Les spécialistes de cette cueillette n'oublent jamais, à l'issue de leur tâche, d'ouvrir une jeune noix fraîchement cueillie à l'aide de leur coupe-coupe et de la proposer à l'animal, tant pour son "eau" désaltérante que pour sa tendre chair dont il est friand, en remerciement du travail fourni. La longue cordelette sert surtout à bien transmettre une partie des ordres à l'aide de brèves tractions ou de retenues que l'animal ressent, un peu comme un scaphandrier est relié à l'équipage de son bateau par une corde qui lui sert de repère et éventuellement de signal de secours. Une fois achevée la récolte sur un cocotier, les singes sautent sur un autre puis un autre, etc., en s'élançant des palmes les plus extrêmes et se recevant de même. En Thaïlande du Sud, Passerelles, cerceaux ou échelles végétales ne durent que le temps d'une saison sèche et doivent être remplacés chaque année.

La première ascension des hommes sur les rôniers a lieu le matin tôt pour recueillir le jus de palme qui a coulé dans la nuit. Le nombre de palmiers traités par un seul grimpeur peut



atteindre la cinquantaine, pour une moyenne de récipients placés dans la journée comprise entre soixante et cent. L'homme monte portant, accroché dans son dos, à un crochet de corne de buffle glissé dans le sarong, un ensemble de récipients à jus de palme. Ces cylindres de bambou (*tuké* en jawi, *tukil* ou *tabong* en malais, *ampong* en thaï et en khmer) vides, d'une capacité variant entre 1 et 3 litres remplaceront les récipients pleins déjà en place et seront à leur tour remplacés par d'autres de plus grande capacité lors de la seconde collecte, en soirée (la récolte étant plus importante durant la nuit). Avant de poser les tubes de bambou les collecteurs y versent de petits morceaux de bois *chiga* (terme jawi) à caractère bactériostatique (*Cotyleborium melanoxydon*, ou bien une espèce de *Shorea*) dans les récipients soi-disant afin d'aromatiser le jus, de le "sucrer", en fait surtout pour neutraliser le liquide et retarder la fermentation : le jus recueilli qui contient 10-12% de saccharose à l'état frais attend près de 10 heures dans le récipient chaud et humide (G. Trébuil, 1987). Les Thaïs nomment ce bois *māi kiam*.

D'après Jean Delvert (1951), les Khmers versent quant à eux dans leurs *ampong* de petits morceaux d'écorce de Popel (*Vatica harmandiana*).

Les Birmans utilisent quant à eux, non des tubes de bambou mais des pots de terre stérilisés au feu. Pour retarder la fermentation du jus collecté, ils versent plutôt une petite quantité de lait de chaux dans chacun des pots mais, si l'objectif est d'obtenir un jus fermenté légèrement alcoolisé, ils versent alors de la levure dans ces pots, sans doute du *Desmodium latifolium* (F. Robinne, 1995: 86). De son côté G. Lubeigt (1976: 147) signale comme levure l'écorce d'un arbre nommé *thepyin* (non identifié) et pour certaines régions, l'ajout d'un ferment d'appoint nommé *alin*, composé d'eau de riz et de sève fermentée.

Chez les Jawi, un palmier donne environ quatre *tuké* de jus deux fois par jour, soit entre une dizaine et une trentaine de litres. Au moment de la première exploitation, puis à chaque montée, le cueilleur, pour obtenir le

toddy, incise les inflorescences terminales des palmiers puis les écrase à l'aide d'une paire de longues pinces plates de bois pour que le jus s'égoutte dans les récipients de bambou placés sous chaque inflorescence. Rapporté à l'atelier dans les tubes de bambou, le jus de palme est versé dans un chaudron et mis à cuire pour la confection de mélasse ou caramel (*nnisè* en jawi, *nam tan* en thaï, *skâr* en khmer). Le caramel reste, chez les Jawi comme chez les Khmers, les Thaïs et les Birmans, le principal objectif, affirmé et énoncé en tous cas, des exploitants. En réalité la fabrication de caramel à base de jus de palme est surtout prétexte à la confection de bière de palme, plus ou moins tolérée par les autorités, plutôt moins. La fabrication et la consommation d'alcool sont interdites par les autorités thaïes, tant civiles que religieuses ; pas celle du caramel ! Et, en ce domaine comme en bien d'autres, comme chez tous les paysans du monde : "pas vu, pas pris !".

La sève collectée est laissée à fermenter et produit à la fin une liqueur titrant environ cinq pour cent d'alcool. Le jus frais ou très légèrement alcoolisé est nommé en malais *tuak manis* ou *tuak*, et *tuak keras* si le pourcentage d'alcool est artificiellement augmenté. A Kelantan (Malaisie), Etat frontalier de Patani, cependant, le mot *tuak* désigne uniquement le jus de palme frais et non pas le jus fermenté. Les Jawi de Thaïlande nomment *tuwo' metah* le jus frais, *tuwo' manih* ("jus sucré") le jus frais ou légèrement alcoolisé, *tuwo' masè* ("jus acide") le jus fermenté, et *tuwo' keyah* ("jus fort") le jus très alcoolisé.

Les Marma du Bangladesh obtiennent eux tout d'abord du riz bouilli *kan: ju*, qui, mélangé à de la levure, *ta che* (également "drogue"), devient du *bhan ga*. Après fermentation, cette pâte donne un liquide douceâtre et laiteux nommé *ayan*, sans alcool. En y ajoutant de l'eau, après quelques jours, ils obtiennent une bière légère *cin* rarement consommée cependant. Ils ajoutent encore un peu d'eau, bouche le récipient, le conservent au frais, et obtiennent enfin de la bière, *sa phat*, pouvant se conserver plusieurs semaines (Lucien Bernot, 1967: 351).

De riz, de jus de palme et de ferments

Pour obtenir, par fermentation, une boisson légèrement alcoolisée, une bière donc, il faut posséder en premier lieu, évidemment, outre le riz ou le jus de palme, un ferment. Jeanne Cuisinier (1946: 201) a noté une parmi les diverses recettes de ferment utilisées par les Muong du Viêt Nam, producteurs de bière de riz : on réduit en poudre une poignée de feuilles de cannellier et une poignée de feuilles de pêcher, on y mêle cinq bols de riz finement pilé ; on étale la poudre dans une marmite et on verse de l'eau en remuant jusqu'à obtenir un mélange un peu visqueux et semi-consistant ; on pétrit ensuite cette pâte et on la divise en morceaux gros comme le pouce qu'on range sur un van recouvert de bale (ou balle : l'enveloppe des grains) de riz ; ce pour empêcher les morceaux de s'agglutiner ; on recouvre le tout de feuilles de lotus si la fermentation est prévue sur cinq jours, ou de feuilles de bananier si elle doit être plus rapide ; enfin on laisse sécher à l'air, soit au soleil, soit au-dessus du feu, pendant quelques heures. Quand le ferment est prêt, on lave soigneusement la bale de riz car elle peut rendre l'alcool aigre ou amer. On fait tremper du riz gluant dans l'eau froide pendant à peu près une demi-heure ; on mélange riz et bale dans la proportion de un à deux (l'alcool est meilleur s'il y a plus de riz). On fait chauffer pendant une demi-heure, dans un cylindre de bois au-dessus d'une marmite où l'eau est portée et maintenue au degré d'ébullition, comme on ferait cuire du riz mais sans placer de couvercle : de la sorte, la vapeur s'échappe et le produit cuit sans bouillir. Après l'avoir remué et tourné plusieurs fois sur un grand van, à la fois pour obtenir un mélange homogène et pour le refroidir, on écrase le ferment (dix morceaux pour un grand bol de riz), et on incorpore cette poudre au riz et à la bale ; on laisse reposer pendant douze heures sous des feuilles de bananier, puis à l'air, jusqu'à ce que le produit soit parfaitement sec. Alors, on emplis les jarres jusqu'à 10 ou 15 cm en dessous du goulot ; on couvre d'une couche de feuilles de bananier introduite à l'intérieur du goulot et qu'on fait

adhérer à la paroi en plaquant tout autour de la cendre mouillée d'eau. Si l'alcool doit être consommé deux ou trois jours après, on se contente de cette seule couche, mais s'il faut entamer la jarre dix ou quinze jours plus tard, on ferme l'orifice avec une deuxième couche de feuilles de bananier dont on colle le pourtour à l'extérieur du goulot.

Toujours au Viêt Nam mais ailleurs dans le pays muong, comme au Kim Boi, les villageois emploient des feuilles de goyavier et surtout des feuilles *la ngoanh* (*Pterocarya tonkinensis*). Les feuilles de cannellier sont utilisées dans le seul Thanh Hoa (l'arbre ne croît pas dans le Hoa Binh).

Parfois, comme dans le canton de Co Nam, les Muong préparent le ferment avec d'autres ingrédients : le manioc et le piment séché sont ceux qui sont le plus souvent mêlés au riz ; celui-ci entre toujours dans la composition.

Dans un village, celui de Ban Ken, les femmes estiment nécessaire d'ajouter au ferment quelques pincées de suie pour bien le réussir. La préparation se ramène toujours, selon J. Cuisinier, à un procédé type de fermentation lente qui, une fois réalisée, ne peut se maintenir sans se corrompre.

Chez les Brou, Proto-Indochinois de la province de Ratanakiri au Cambodge, les recettes de bière de riz sont là aussi multiples, variant suivant villages et familles (Jacqueline Matras-Troubetzkoy, 1983: 378). Outre riz (*Oryza sativa*), canne à sucre (*Saccharum officinarum*) et rhizomes de Zingibéracées cultivées (*jrao buh* surtout), parmi les ingrédients couramment utilisés on y trouve des racines de plantes sauvages : *Albizia myriophylla* (Mimosacées) *Harrisonia perforata* (Simaroubacées) *Curculigo aff. gracilis* (Amaryllidacées).

Les Brou font également cuire le riz, destiné à fermenter et à donner de la bière, à la vapeur (J. Matras-Troubetzkoy, 1978: 120), tout comme les Néwar du Népal (Gérard Toffin, 1987:467).

Pour les Cau Maa' du hauts plateaux du Viêt Nam, "la bière, rönom, est faite de riz fermenté mêlé à des plantes dont quelques unes très

ordinaires comme certaines Rubiacées proches du caféier (et les feuilles de caféier sont entrées dans certaines recettes), d'autres, moins communes ou gardées secrètes là où l'on soigne ses crus. Le plus courant des accompagnements végétaux du nkaany est le Morinda (Rubiacée), petit arbre assez commun d'Asie du Sud-Est tropical possédant bien des variétés. Ses feuilles vernies disposées comme celles des caféiers sont pilées pour usage. Et c'est pourquoi, dès qu'ils ont vu les caféiers à la plantation, les Maa' qui venaient de loin et ne connaissaient pas cette plante se sont mis à en piler les feuilles pour leur nkaany. Ici, tout contribue à la réussite du breuvage. D'abord la variété du riz ; ensuite la vétusté de la jarre, son grès ; puis la préparation du ferment, nkaany. Composé de croûtes de riz cuit laissées à leur fermentation naturelle qui doit laisser des traînées de moisissure apparentes, les boulettes de ferment sont mêlées par broyage à des écorces, feuilles, pulpes, enfin des produits végétaux choisis. Cet ajout procure l'arôme final recherché, signe donc le produit et doit accentuer l'action du levain en formation. Suspendues au dessus du foyer, les boulettes de nkaany sèchent en s'enfumant avant d'être pilées et mêlées au riz cuit qui est alors "en gestation", en train de lever, au fond de sa jarre utérine. Un bon rōnom est un rōnom âgé. En vue des grandes fêtes, comme celles qui marquent les étapes essentielles du cycle agraire, on laisse la jarre bouchée "enfanter" au moins neuf mois, mieux, une année pleine⁸. A l'ouverture il ne reste qu'une pâte réduite, sirupeuse et trempée, agréablement odorante. On risque, à trop vouloir retarder la "mise au jour", l'aigreur ou la moisissure. La plupart des rites et réceptions débutent par des libations de rōnom jugé bon entre trois et six mois avec, toujours, le risque plus grand de la déception finale qui augmente avec la durée de la maturation. Pour boire, il faut, après débouchage, mettre de la paille dans la jarre afin de bloquer la pâte fermentée au cul du pot. La paille doit aussi filtrer l'eau que l'on va verser et qui doit étendre la pâte et son jus concentré tout en s'imprégnant. Avant de proposer le long

chalumeau qui atteint et pénètre le fond de la jarre devenu sirupeux à l'invité, le chef de village "appelle", en les invoquant, les génies qui hantent les Hauts Lieux du finage. Et il y en a ! Des crêtes majeures, des grands biefs du fleuve, tous peuplés d'animaux mythiques tels que faucon, aigle, grand calao, tigre, rhinocéros, crocodile... Il ne faut pas en oublier. Le chef a vraiment soif lorsqu'il tire les premières goulées juste après les yaang" (J. Boulbet, 2002: 109).

Chez les Mnong Gar du Viêt Nam, "le moût (coot) à base de farine de riz et de son est mis à fermenter pendant quelques jours ou au maximum un peu plus d'un mois dans la jarre (yang) hermétiquement close. Celle-ci est débouchée quelques instants avant d'être offerte ; on prélève un peu de coot pour l'onction – s'il y a sacrifice –, on bourre la jarre de feuillages ou d'herbe à pailote pour maintenir ce son au fond du récipient que l'on remplit à ras bords : soit d'une à plusieurs dizaines de litres selon sa taille. Le rñööm est prêt, mais avant de le boire il faut le consacrer : on y plante le chalumeau (gut) en récitant quelques versets et en prenant soin de faire tomber quelques gouttes sur le sol (Georges Condominas, 1955: 27).

Les Naga d'Assam présentent cette particularité qu'ils emploient comme ferment des procédés de germination du riz, sans doute à rapprocher des techniques de maltage (G. Toffin, 1987: 467).

Les Tamang du Népal utilisent pour fermenter leur bière de maïs des tiges et feuilles de *Inula cappa*, de *Tetrastigma serrulatum* et de *Ainsliaea latifolia*. Parfois ils ajoutent de la patate douce voire certaines lianes non identifiées (*ibid*: 456).

Les Néwar emploient comme ferment pour leur bière de riz ordinaire (*jaki thō*) une levure, *mana-pu*, composée de différentes plantes sauvages qui est fabriquée par une unique caste, les *Teula* ou *Raj Thala*, dont c'est l'apanage. Pour les deux autres types de bière de riz, la bière de paddy noir ou *katu thō*, et la bière rouge ou *hyamu thō*, ils ont recours à des ferments différents, préparés par tout un chacun. Le ferment de la première, *mana* ou *ki mana*, est faite de grains de riz cuits à la vapeur, maltés et

pré-germés. Celui de la seconde est quasi identique mais n'est pas cuit à la vapeur. Les grains sont au contraire laissés à germer après immersion dans l'eau froide pendant 24 heures. Dans certains endroits, on ajoute un ferment de blé préparé selon le même procédé. Enfin, pour la bière de maïs, moins importante chez eux, ils utilisent de la levure achetée au marché (*ibid.*).

Chez les Puyuma de Taiwan, si, de nos jours, la bière de riz, toujours fabriquée, est fermentée à l'aide de levure achetée sur les marchés, elle était il y a encore quelques années un produit essentiellement local, et pour cause ! Qu'on en juge : un écrivain chinois, Lin Chien-kwang témoigne ainsi qu'en 1687 les Puyuma raffolaient d'une boisson dont la fermentation était obtenue en mâchant le riz et le recrachant dans des tubes de bambou. Un autre visiteur chinois, Chu Shih-chiai notait en 1765 que les "sauvages" de l'île fabriquaient le vin à partir de farine de riz et que les épouses produisaient le ferment en mâchant du riz, le recrachant et le laissant reposer à terre toute une nuit. Le lendemain, ce ferment était mélangé à la farine de riz. De l'eau était ajoutée au mélange pour constituer une boisson prête à la consommation. Un missionnaire précisait toutefois en 1643 que la pâte était laissée à reposer pendant deux mois. Plus récemment, et avant d'acheter la levure du marché, les femmes puyuma usaient d'une technique plus ragoûtante et plus complexe que la précédente : après avoir nettoyé le récipient contenant le futur mélange avec la plante *Vitex negundo* aux vertus aseptisantes, l'avoir rempli de riz gluant décortiqué, elles ajoutaient une noix de levure, recouvraient le tout d'un tissu et laissaient reposer huit heures dans une pièce tempérée (environ 20°C). La levure était produite à partir d'une réduction d'eau de cuisson de haricots *Abrus pectorius* ; eau à laquelle étaient ajoutées des chrysanthèmes et deux ou trois feuilles de jaquier (*Murraya paniculata*), arbre lactescent. Elles mêlaient ensuite ce breuvage à du riz battu et laissaient sécher le tout (Josiane Cauquelin, 1992 ; et *communication personnelle*, 1998).

Les Marma du Bangladesh (Lucien Bernot, 1967: 348) considèrent que pour prétendre brasser de la bière il faut disposer au préalable d'un important stock de levure qu'eux seuls savent fabriquer et conserver. En réalité, les autres Montagnards de la région savent également fabriquer cette levure : l'exclusion concerne ici les sociétés véritablement extérieures au "pays" marma. Bien que la liste réelle des ingrédients requis pour le ferment soit très variable, les Marma affirment qu'elle comporte idéalement dix parties de plantes de dix espèces différentes. Une liste a cependant été recueillie ainsi à la fin des années 50 : riz du *tongya* (variété *khè lam*), écorce et fruit de *Spathodea stipulata*, écorce de *ta chi: rui* (non identifié), feuilles de *Lagerstroemia sp.*, piments, tiges et feuilles de taro *ta ra bat* (non identifié), tiges de la liane *twan* (non identifié)...

Chez les Birmans, la fermentation menant à la production de bière de riz, *khon* (toujours gluant, brun ou blanc, décortiqué et blanchi et toujours cru) ou de palme en Birmanie centrale, voire de canne à sucre comme à Sandoway, apparaît plutôt comme une phase préliminaire à la distillation. Le processus de fermentation est très similaire à ceux évoqués plus haut, cependant les ferments diffèrent. A Myedo le jus de palme destiné à une distillation est mis à fermenter avec un mélange de feuilles de *Streblus asper* et d'écorce de *Mimosa leucophloa*. A Sandoway le ferment pour le jus de canne est composé de farine de riz gluant, de dentelaire *Plumbago rosea*, de racine de *Hedychium gracile* et de *Glycyrrhiza glabra* (F. Robinne, 1995: 86).

Les Khmers, s'ils collectent le jus de palmier à sucre pour obtenir d'abord de la mélasse réservent toutefois une partie de leur collecte à la préparation de bière de palme : pour cela deux grands pots de jus bouilli et tamisé sont versés dans une jarre d'une trentaine de litres. On y ajoute un morceau de pétiole de *Borassus* et une ou deux racines de *ropeak*⁹ puis, après vingt-quatre heures de fermentation, une poudre faite de poivre à longs fruits, de poivre noir et de poivre sauvage, de gingembre et de



Ascension du ronier par un paysan jawi, sur une échelle de perroquet en bambou.
Les récipients sont accrochés sur le sarong par un crochet façonné dans une corne de buffle.



Les récipients de bambou, nommés 'tuke', pour la collecte du jus des roniers. Région de Pattani (Thaïlande du Sud), village littoral de Poming, 1991. Cliché : Pierre Le Roux



Après la collecte du jus de palme, caramélisation sous le hangar, dans le grand chaudron préparé à cet effet. Région de Pattani (Thaïlande du Sud), village littoral de Poming, 1991. Cliché : Pierre Le Roux



Beuverie et festin (dduri) traditionnels des 'chefs' ou grands hommes (ore ssa) à la velle du Jeune de Ramadan (poso) durant laquelle les notables locaux se réunissent pour boire du tuwo (bière de palme). Région de Pattani (Thaïlande du Sud), village littoral de Poming, 1991. Cliché : Pierre Le Roux



Passage d'un cocotier à un autre, par un collecteur de jus de cocotier, par ponts de lianes à Sri Lanka. Cliché : Richard Manin, 1990



cardamome pour l'aromatiser. La bière obtenue est filtrée et vendue aussitôt (J. Delvert, 1961: 294).

Les Jawi, de même que les Malais, désignent tous les types de ferment qu'ils peuvent utiliser, y compris la levure achetée sur le marché, d'un terme générique unique, *ragi*. Ce mot d'origine hindoustani noté *ragy* ou *raggy* par les musulmans du Deccan, *kevir* en tamil, est dérivé du sanskrit *raga*, "rouge". Il désigne à l'origine une sorte de grain rougeâtre, *Eleusine coracana* Geertn. ou encore *Cynosurus coracanus* Linn. (Hobson-Jobson, 1886: 753). Les ferments usuels des villageois jawi et des autres Malais, sont un mélange bouilli de riz et de plantes diverses – par exemple ces fameux grains d'éléusine, ingrédient principal parfois, probable en tous cas –, additionné d'eau et laissé à sécher.

Gérard Toffin (1987: 467) signale enfin une bière particulière, très courante au Népal, notamment chez les Limbu de l'est du pays, et dans certaines régions du Tibet, préparée à partir de ces graines d'*Eleusine coracana* mélangées à de la levure et mises à fermenter quelques jours dans un récipient clos. Cette bière *tongba* est consommée chaude ou tiède à l'aide d'un chalumeau en bambou, ce qui n'est pas le cas des autres bières de ces régions. Et Gérard Toffin rapproche de manière intéressante ce procédé du mode de consommation à la jarre de règle chez les Marma du Bangladesh et dans nombre de sociétés d'Asie du Sud-Est. Cette remarque paraît d'autant plus pertinente que l'élément de base de cette bière est la fameuse graine d'éléusine plutôt utilisée comme ferment dans le Monde malais.

Conclusion

Les diverses boissons fermentées – bières ou vins – fabriquées et consommées par les sociétés traditionnelles d'Asie du Sud-Est, et au-delà, jusqu'à Ceylan et Taiwan, au Bangladesh, en Assam, au Ladakh voire au Népal, présentent bien, en dépit de la variabilité du produit de base : riz gluant ou riz blanc, jus de cocotier, de *Borassus*, d'*Arenga*, de *Nipa*, manioc, maïs,

orge, canne à sucre, éléusine, pêche ou sagou, un air de famille ; de même en ce qui concerne la confection du ferment et le procédé de fermentation. Mais au final, ce qui offre une nette homogénéité, c'est surtout le contexte rituel et, au moins, toujours festif, pour lequel et dans lequel ces types de boisson fermentée sont fabriqués. Sans parler des seules manières de table ou ici, plus précisément, de boire...

La diversité de ces bières et la créativité des brasseurs locaux s'expriment surtout dans la délicate et mystérieuse alchimie de confection des ferments et dans l'aromatisation des boissons. De nombreuses plantes, ou parties de plantes, sinon les recettes complètes, demeurent en effet aussi ésotériques que bien des rituels ou des invocations après lesquels court encore l'ethnologue...

Et que dire de ces adjuvants anachroniques – voire bizarres, mais à coup sûr poétiques –, éléments singuliers mais finalement exotiques et que l'on ne s'attend pas à trouver dans sa bière : piment, poivre, cardamome, taro, cannelle, goyave, patate douce, café, voire suie et cendres, braises, chrysanthèmes, et même salive ?

Là comme ailleurs, et comme chez nous en Europe, la bière est d'abord offrande de l'amitié et nectar de l'oubli, comme boisson d'après travail, comme récompense de l'effort accompli et forme conviviale de propitiation de l'avenir. Agent privilégié des libations, elle relie non pas tant les hommes aux dieux que les hommes entre eux, hôtes indigènes et visiteurs étrangers, et les hommes aux femmes, suivant une stricte et judicieuse répartition au long des tâches nécessaires à la préparation de la bière et dans leur résultat transcédé : la dégustation commune du fruits de leurs efforts respectifs et conjugués.

Et surtout, bien que sans doute considérée aujourd'hui comme archaïque, primitive, au regard des nouvelles bières manufacturées (cf. Jean Baffie et Jean-Christophe Simon, 1990) ou d'autres boissons "modernes", bien que sa fabrication soit souvent interdite par les autorités locales, comme c'est nettement le cas en

Thaïlande, et bien qu'elle soit aussi et souvent l'objet d'anathèmes religieux, à divers titres, la bière traditionnelle, cette boisson originale, ne cesse d'étonner par sa vivacité et sa capacité à surmonter les modes et les époques.

Bibliographie

AUBIN, Marie-Christine

1987 "Les techniques agricoles au Ladakh et la transformation de certains produits récoltés pour la consommation humaine (Inde du Nord)", pp. 347-365, in B. Koechlin, F. Sigaut, J. M. C. Thomas, G. Toffin (Eds) : *De la voute céleste au terroir, du jardin au foyer. Mosaïque sociographique. Hommage à L. Bernot.* Paris, EHESS, xvi + 762 p.

BAFFIE, Jean et Jean-Christophe SIMON

1990 "Le monde des bières "les meilleures du monde". La brasserie en Thaïlande et aux Philippines", *Inter-Mondes. Revue de l'Université Ramhkamhaeng* (Bangkok), vol.1 (2), p. 148-197.

BERNOT, Lucien

1967 *Les Paysans arakanais du Pakistan oriental. L'histoire, le monde végétal et l'organisation sociale des réfugiés Marma (Mog)*, Paris, Mouton & C°, ("Le monde d'outre-mer passé et présent", Etudes, xvi), 2 vol., 793 p.

BELAKOWICZ, I. de Z. de

1906-1909 "Note sur deux peuplades du Darlac (Laos) : les Radès et les Kha Pi", *Revue coloniale*, 34, 1907, p. 129-245 ; 37, 1909, p. 225-245.

BOULBET, Jean

1965 "Modes et techniques du Pays maa", *Bulletin de l'Ecole française d'Extrême-Orient*, 52 (2), p. 359-414.

2002 *De Palmes et d'épines*, tome 1, *Vers le Domaine des génies (Pays maa' . Sud Viêt*

Nam, 1947-1963), Paris, SevenOrient ("Nature humaine"), 345 p., photos.

CAUQUELIN, Josiane

1992 "La ritualité puyuma", *Bulletin de l'Ecole française d'Extrême-Orient*, 79 (2), p. 67-101.

[COLLECTIF]

1978 *Palem Indonesia*, Bogor, Proyek Sumber Daya Ekonomi, Lembaga Biologi Nasional-LIPI, 117 p.

CONDOMINAS, Georges

1957 *Nous avons mangé la forêt de la Pierre-Génie Gôo (Hii saa Brie Mau-Yaang Gôo). Chronique de Sar Luk, village Mnong Gar (Tribu Proto-Indochinoise des Hauts-Plateaux du Viêt Nam central)*, Paris, Mercure de France (rééd. 1974, 1983), 495 p.

CUISINIER, Jeanne

1946 *Les Muong. Géographie humaine et sociologie*, Paris, Institut d'Ethnologie, ("Université de Paris. Travaux et Mémoires de l'Institut d'Ethnologie", XLV), 618 p., 7 cartes, 86 fig., xxxii pl. photo.

DAM BO (pseudonyme pour Jacques DOURNES)

1950 *Les Populations montagnardes du Sud-Indochinois*, Lyon, Derain, n.s. *France-Asie*, ("Animismes"), 278 p.

DELVERT, Jean

1961 *Le Paysan cambodgien*, Paris/La Haye, Mouton, 740 p., (rééd. 1966, 1994 : Paris, L'Harmattan).

DOVE, Michael R.

1988 "The Ecology of Intoxication among the Kantu' of West Kalimantan", pp. 139-182 in M. Dove (Ed.) : *The Real and Imagined Role of Culture in Development. Case studies from Indonesia*, Honolulu, Hawaii University Press.

- JOUIN, Bernard-Yves (dr)
 1949 *La Mort et la tombe. L'abandon de la tombe. Les cérémonies, prières et sacrifices se rapportant à ces très importantes manifestations de la vie des Autochtones du Darlac*, Paris, Institut d'Ethnologie, ("Travaux et mémoires de l'Institut d'ethnologie", LI), 260 p.
- KOUBI, Jeannine
 1982 *Rambu Solo' "La fumée descend". Le culte des morts chez les Toradja du Sud*, Paris, Ed. du CNRS ("ASEMI"), 530 p.
- LE ROUX, Pierre
 1993a "La Dame de l'Eau Salée des Jawi "mangeurs de *budu*" (Thaïlande du Sud-Est)", p. 321-356 in P. Le Roux et J. Ivanoff (Eds) : *Le Sel de la vie en Asie du Sud-Est*, Patani, Prince of Songkla University ("Grand Sud", 4), 438 p.
- 1993b "Les "têtes nouvelles". Intrusion d'une forme rigoriste de l'islam chez les Jawi", *Revue du Monde Musulman et de la Méditerranée*, 68-69 (2-3), p. 201-212.
- 1994 *L'Éléphant Blanc aux Défenses Noires. Mythes et identité chez les Jawi, Malais de Patani (Thaïlande du Sud)*, Paris, Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (thèse de doctorat), 2 vol., 841 p., multigr.
- 1995 *Actes du "1st Work-shop (6th January) & and Work-shop (10th July) on the phonology of Patani Malay"*, ateliers animés par Christopher Court, Patani, Prince of Songkla University ("Grand Sud. Document"), 37 p.
- 1997 "Gens de savoirs, gens de pouvoir : les *bohmo* chez les Jawi (Patani, Thaïlande du Sud)", *Annales de la Fondation Fyssen*, 12, p. 53-72.
- 1998 "Adaptation des comportements alimentaires chez les Jawi (Patani, Thaïlande)", p. 321-330 in M. Garrigues-Cresswell et M.-A. Martin (Eds) : "Dynamique des pratiques alimentaires", *Techniques et culture*, 31-32, n. s.
- 2000 "Viens chiquer le bétel ! Substances dopantes chez les Jawi (Patani, Thaïlande)", p. 65-86 in A. Hubert et Ph. Le Failler (Eds.) : *Opiums. Les plantes du plaisir et de la convivialité en Asie*, Paris, L'Harmattan ("Recherches asiatiques").
- s.p. "Mesure et démesure chez les Jawi (Malais de Patani, Thaïlande du Sud)", 65 p. in P. Le Roux et al. (Eds) : *De Poids et de mesures en Asie du Sud-Est*, Paris/Marseille, EFEO/IRSEA (sous presse).
- à.p. *Noix de coco et têtes humaines. Sacrifices symboliques chez les Jawi (région de Patani, Thaïlande du Sud)*, Marseille, IRSEA, 45 p. (à paraître).
- LUBEIGT, Guy
 1976 *Le Palmier à sucre en Birmanie centrale : contribution à l'étude de la culture et de l'exploitation de *Borassus flabellifer* en Birmanie centrale*, Paris, [s.n.], (thèse de 3e cycle en géographie tropicale), xv + 255 p., cartes, photo.
- 1982 "Une civilisation du palmier à sucre en Asie", *Le Courrier du CNRS*, 44, p. 23-32.
- MATRAS-TROUBETZKOY, Jacqueline
 1983 *Un Village en forêt. L'essartage chez les Brou du Cambodge*, Paris, SELAF ("CeDRASEMI"), 429 p., photos, fig., cartes.
- 1978 "L'ordinaire et la fête : la cuisine chez les Brou (Cambodge, Province de Ratanakiri)", *ASEMI*, ix (3-4), p. 111-140.

- MAURICE, Albert Marie
1993 *Les Mnong des Hauts-Plateaux (Centre-Viêt Nam)*, Paris, L'Harmattan ("Recherches asiatiques"), préface de G. Condominas, 2 vol., 743 p., Tome 1, *La vie matérielle*, 457 p., Tome 2, *Vie sociale et coutumière*, p. 459-745 (286 p.).
- MUCHNIK, José
1987 "Ethnologie des techniques et technologie des ethnies. Analyse d'un cas : la fabrication de sucre de sève de palme en Thaïlande", *Techniques et Culture*, 9, "Des idées pour observer", p. 65-85.
- PELLIOT, Paul
1951 *Mémoires sur les coutumes du Cambodge de Tcheou Ta-Kouan, version nouvelle suivie d'un commentaire inachevé*, (*Œuvres posthumes de Paul Pelliot*), Paris, Librairie d'Amérique et d'orient A. Maisonneuve, 178 p.
- ROBINNE, François
1995 *Savoirs et saveurs. L'identité culinaire des Birmans*, Paris, EFEO ("Monographies", 171), 275 p.
- SELLATO, Bernard
1989 *Hornbill and Dragon (Naga dan burung enggang). Kalimantan, Sarawak, Sabah, Brunei*, Jakarta, Elf Aquitaine, 272 p., bilingue anglais et indonésien/malais), 550 photo couleur, + 100 dessins à l'encre (rééd. 1992 : *Hornbill and Dragon. Arts and Culture of Borneo*, Singapour, Sun Tree Publishing, texte en anglais).
- TOFFIN, Gérard
1987 "La fabrication de la bière chez deux ethnies tibéto-birmanes du Népal : les Tamang et les Néwar", p. 455-468 in B. Koechlin, F. Sigaut, J. M. C. Thomas, G. Toffin (Eds) : *De la voute céleste au terroir, du jardin au foyer. Mosaïque sociographique. Hommage à Lucien Bernot*. Paris, Ed. de l'EHESS, xvi + 762 p., ill.
- TREBUIL, Guy
1987 *Sathing Phra : Un système agraire en crise au Sud de la Thaïlande*, Paris, INA-PG (thèse de docteur ingénieur en agro-économie), 2 vol., 588 p., multigr.
- WILDING, Anne
1979 *Pattani Malay Dictionary for Fellow-Workers in South Thailand*, Yala, Overseas Missionary Fellowship, 545 p., vol. 1, A-K, vi + 1-227, vol. 2, L-Z, v + 229-545.
- WILKINSON, R. J.
1959 *A Malay-English Dictionary (Romanised)*, Londres, Macmillan & C°, 2 vol., 1291 p.
- WILLEMIN, Véronique
1986 *Le Cocotier. Production et mise en œuvre dans l'habitat*, Paris, Groupe de Recherche et d'Echanges Technologiques ("Technologie et développement"), ministère de la Coopération, sous la dir. de G. Chantry et Y. Cabannes, 149 p.
- 1987 *Le Rônier et le palmier à sucre. Production et mise en œuvre dans l'habitat*, Paris, GRET ("Technologie et développement"), ministère de la Coopération, sous la dir. de G. Chantry et Y. Cabannes, 92 p.
- YULE, Henry & H. BURNELL
1886 *Hobson-Jobson. A Glossary of Colloquial Anglo Indian Words and Phrases, and of Kindred Terms, Etymological, Historical, Geographical and Discursive*, Calcutta (Allahabad, Bombay, Delhi), Rupa & C°, rééd. 1989, 1021 p.

Notes

** Version remaniée d'une communication à l'exposition *Ferments en folie* organisée sous la direction de Nicole Stäuble Tercier et Isabelle Raboud-Schüle par la Fondation Alimentarium à Vevey (Suisse) en 1999.

¹ Cf. Le Roux (*Noix de coco et têtes humaines* ..., à paraître).

² Il s'agit très certainement du palmier d'eau *Nipah*.

³ Terme générique utilisé par simplicité : le véritable "rônier" (*Borassus aethiopicum*) ne se trouve qu'en Afrique. En français, on dit aussi "borasse" bien que le terme, vieilli, soit assez rarement employé.

⁴ Le jawi, dialecte malais de Patani, en voie de monosyllabisation et de tonalisation vraisemblablement sous l'influence du thaï, possède des consonnes longues phonématiques à l'initiale, notées doublées dans le système de transcription adopté (cf. Le Roux, 1995).

La langue jawi comporte deux sortes de "r". L'un, le plus courant, est la consonne fricative vélaire sonore [ɣ], prononcée entre les sons [g] et [r]. Il est noté /ɣ/ dans le système de transcription adopté. D'après Christopher Court (*communication personnelle*, 1995), et je le confirme, il constitue l'un des marqueurs identitaires des Jawi en tant qu'agent d'expression de leur "monde antérieur et intérieur". Il se trouve essentiellement dans les termes anciens et dans le lexique du dialecte des hautes terres (*baso daya'*), qu'on peut très probablement assimiler à la langue-mère régionale. L'autre, rare, est la consonne vibrante dentale et alvéolaire empruntée du monde extérieur de

façon récente. On le trouve seulement dans les termes d'origine malaisienne (espace politique de Malaysia), arabe, thaïe ou européenne. Il est noté /r/.

Le terme *ddiké* correspond lexicalement au *dikir* malais mais recouvre une réalité différente : *ddiké* signifie "improvisation chantée" en jawi et non pas strictement "louanges à Dieu" comme c'est le cas en malais ; par ailleurs, depuis la fin des années 1990 le *ddiké* est interdit par les autorités islamiques et les tenants d'un islam extrémiste sous l'influence des courants religieux intégristes *ppalo baru* (etêtes nouvelles" inspiré depuis l'Iran) et *da'wah* (inspiré depuis l'Arabie saoudite, le Pakistan et l'Afghanistan). Le terme *ulu* signifie "amont" mais surtout "sud" ; les référents axiaux d'orientation étant les rivières principales courant nord-sud à Patani, cf. Le Roux, "Mesure et démesure chez les Jawi", sous presse). Il faut donc entendre ici l'expression complète par "chants improvisés du Sud".

⁵ Cf. Le Roux (2000).

⁶ Terme impropre, ou bien anglicisme (*glutinous rice*). En français ce riz est "gluant" et non "glutineux".

⁷ Cf. P. Le Roux (2000).

⁸ Ce qui rappelle la fermentation de la saumure d'anchois *budu* des Jawi (Le Roux, 1993a).

⁹ Plante indéterminée.

