



Plus qu'un pique-nique glorifié: L'alimentation des Scouts et des Guides à Singapour à l'époque coloniale

Jialin Christina Wu

► To cite this version:

Jialin Christina Wu. Plus qu'un pique-nique glorifié: L'alimentation des Scouts et des Guides à Singapour à l'époque coloniale. Altérité rencontrée, perçue, représentée: Entre Orient et Occident du 18e au 21e siècle, Academia-L'Harmattan, pp.117 - 138, 2014, RENCONTRES ORIENT-OCCIDENT, 978-2-8061-0160-0. hal-01059434

HAL Id: hal-01059434

<https://hal.science/hal-01059434>

Submitted on 17 Oct 2014

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.

Plus qu'un « pique-nique glorifié » : L'alimentation des Scouts et des Guides à Singapour à l'époque coloniale

Introduction : le goût des autres

Les gens de toutes couleurs vous entourent de toute part : on voit comment ils vivent surpeuplés – des centaines dans une seule maison ; quels festins ils dégustent dans leurs restaurants en plein air sur les trottoirs ; évidemment, ils se régalent avec les plats les moins appétissants – à nos yeux. Leurs poissons séchés semblent avoir été conservés depuis l'époque de l'Arche. On y trouve les tentacules des poulpes, les concombres de mer (bêche-de-mer) et des petits boulets embrochés, qui doivent être des terrains de chasse idéals pour les insectes. Quel désordre ! Quelles odeurs !¹

Ces impressions de Singapour d'une visiteuse anglaise dans les années vingt se trouvent tout au début de son journal de voyage. Ses premiers souvenirs de la colonie britannique sont révélateurs du rôle indispensable de la nourriture, des aliments et des manières de table dans la création des images des autres. En effet, ceux-ci sont souvent un premier point de contact entre Européen et indigène ou colon et colonisé. La richesse des sources, des mémoires et des livres de recettes de l'époque coloniale en est la preuve. Malgré cela, ce champ d'étude reste inexploré. Même de manière générale, la culture culinaire à l'époque coloniale est un sujet « peu étudié et peu compris. »²

1. « Rainbows of colour confront you on every side ; you see how crowdedly they live - hundreds in a house ; what feasts they are enjoying in their open-air restaurants on the pavement, obviously delighted with the - to us - most unappetising food. Their dried fish looks as if it must have been preserved since the days of the Ark. There are tentacles of octopus, bêche-de-mer, and the little stuffed meat balls strung on sticks, which must form a happy hunting-ground for insects. Such messes ! Such smells ! » Michael Wise (ed.), *Travellers' Tales of Old Singapore*, Marshall Cavendish Editions, Singapore, 2008, p. 187. Voir aussi Charlotte Cameron, *Wanderings in South-Eastern Seas*, Small, Maynard, and Co., Boston, 1924, pp. 15 - 16.

2. « the food culture of colonialism has been little studied or understood. » Richard Wilk, « A Taste of Home : The Cultural and Economic Significance of European Food Exports to the Colonies », dans Alexander Nuetzenadel et Frank Trentmann (eds.), *Food and Globalization : Consumption, Markets and Politics in the Modern World*, Berg, Oxford, 2008, p. 93.

Ce vide dans la littérature conduit à certaines présuppositions générales. D'abord, comme le note Cecilia Leong-Salobir, « une grande partie de la recherche actuelle suggère que les Britanniques suivent un régime complètement différent des locaux dans une tentative délibérée de se différencier des gouvernés comme étant les dirigeants. »³ De plus, ces études présupposent que les Européens sont absents dans la préparation de la nourriture quotidienne et, par extension, éloignés de la culture culinaire coloniale parce qu'ils laissent les responsabilités et tâches domestiques entre les mains de leurs serviteurs indigènes. Cette impression est largement créée par deux raisonnements ; l'opinion que les colonisateurs ont besoin de maintenir une délimitation claire entre colon (maître) et colonisé (domestique), et l'idée qu'ils estiment que cuisiner est physiquement impossible pour les Européennes sous la chaleur tropicale oppressante de Singapour. À première vue, l'on pourrait donc penser qu'une division sociale, ainsi que la force des circonstances empêchent la communication et le partage de la cuisine entre ces deux communautés.

Toutefois, la situation n'est pas aussi tranchée. Les activités du scoutisme et du guidisme à Singapour indiquent une autre réalité. En premier lieu, ils remettent en cause la prémisse que la population de la colonie est vraiment nettement divisée selon les catégories de colonisateur et d'indigène, car ils encouragent la participation de tous sans distinction.⁴ En effet, ces mouvements de jeunesse anglais « accueillent tout le monde » et considèrent tous leurs membres comme des « frères dans une Grande Cause ».⁵ Plus intéressant et peut-être plus pertinent encore, le scoutisme et le guidisme mettent en évidence l'importance de cuisiner dans la colonie – à l'encontre du discours colonial sur les conséquences médicales potentielles. Alors, pourquoi les Anglais soutiennent-ils ces organisations ? Curieusement, la réponse est que les Britanniques estiment que le scoutisme et le guidisme ont justement

3. « much of the current historical scholarship... suggests British colonists consumed a totally different diet from local peoples in a deliberate attempt to differentiate themselves as rulers from the ruled. » Cecilia Leong-Salobir, *Food Culture in Colonial Asia : A Taste of Empire*, Routledge, New York, 2011, p. 1.

4. Sans entrer dans des détails, le fait que les uniformes sont distribués par l'organisation aux Scouts indigènes est un indice des intentions du Scoutisme d'encourager leur participation. « Third Troop Notes : Scoutmasters' Report for Year Ending 30th September 1920 », dans *The Herald : the official organ of the Singapore and South Malaya Boy Scouts Association*, Vol. 2, N° 6, Singapour, novembre 1920, p. 44.

5. « Girl Guiding welcomed everybody. » Entretien avec Chan Siok Fong, A/N : 002842, Oral History Centre, Singapour, 2004. Chan est la première Commissaire locale des Guides de Singapour. Voir aussi « [...] we are brothers in one Great Cause. » « Letter from Mr. H. W. Hewett (Assistant Commissioner of the Boy Scouts Association of Singapore) », dans *The Herald*, Vol. 2, No. 4, Septembre 1920, p. 31.

une influence positive sur la santé. Prenons un exemple. Dans les années trente, le sujet de « l'hygiène mentale » (*mental hygiene*) devient une préoccupation après une série de reportages sur le nombre élevé de suicides des Européens à Singapour. Pour le combattre, les médecins de la colonie conseillent que « le Scoutisme, le Guidisme, l'Y.M.C.A (*Young Men's Christian Organisation*) et l'Y.W.C.A (*Young Women's Christian Organisation*) doivent être encouragés et favorisés », parce qu'ils « ont des effets bénéfiques sur le contentement mental » dans les tropiques.⁶

Par ailleurs, on remarque une autre particularité sur le type de cuisine pratiquée dans ces mouvements. Leurs activités, telles que l'enseignement des méthodes culinaires, la fabrication des plats locaux, ou la cuisine en plein air, sont déterminées selon le genre. Ainsi, les scouts sont encouragés à faire du camping et à cuisiner dans la nature alors que cela est rare, parfois même interdit pour les guides au début de leur mouvement à Singapour. Par contre, les filles apprennent à confectionner des plats locaux et occidentaux dans des cuisines équipées. Plus curieux encore, ce sont les Européennes qui se chargent d'enseigner la préparation de la cuisine aux guides indigènes et non-indigènes. Le mot « cuisiner » évoque évidemment des significations différentes pour les peuples divers dans la colonie britannique. Il soulève également des questions : pourquoi les Européennes prennent-elles la responsabilité de cuisiner pour les guides, contre les habitudes dans la colonie ? Pourquoi la cuisine est-elle centrale dans les programmes des scouts et des guides ? Quel est le lien entre la santé et la cuisine en plein air pour les scouts ? Comment ces organisations accueillent-elles des jeunes de toutes origines dans leurs activités sur la cuisine, et, quels sont les résultats de cet échange culturel entre des mondes et des communautés différents ? Dans cet article, nous allons examiner et analyser des réponses à ces questions. En explorant la signification de « cuisiner dans la colonie de Singapour », le travail présent mettra en lumière la complexité des rapports de force entre colon et colonisé, homme et femme, et entre garçon et fille.

6. « Boy Scouts, Girl Guides, Y.M.C.A., Y.W.C.A... are all to be encouraged and fostered. ». « Malaya's Climate and Effect on Europeans », dans *Straits Times*, 3 décembre 1932, p. 6. Voir aussi : « Boy Scouts, Girl Guides... are to be commended and encouraged, not only for the sake of those for whose benefit they are run but also for the mental contentment which they bring to those who run them », « Blaming it All on the Climate ! », dans *Straits Times*, 6 avril 1931, p. 6

Manger en colonie

Afin de mieux comprendre les implications des relations entre Européen et indigène mentionnées précédemment, tournons-nous vers le contexte culinaire de Singapour colonial. Les Européennes, apparemment absentes dans la fabrication de la nourriture quotidienne et éloignées de leurs ménages, semblent seulement chargées d'« une responsabilité – discuter avec *Cookie* (le nom familier pour un cuisinier indigène) une fois par jour. »⁷ Cette opinion ne nous montre pourtant pas toute la vérité. En lisant le quotidien *Malay Mail*, on aperçoit qu'une « sorte de coercition sociale force les Européens à se conformer à un certain niveau de vie attendu dans les tropiques ». ⁸ Outre cette habitude sociale, une autre raison pratique existe. Comme l'historien John Butcher nous l'explique, « le fait qu'un domestique aurait pu faire les courses moins cher qu'une Européenne (même après avoir pris une petite commission) a aussi encouragé les Européennes à être loin du marché. »⁹

Il y a d'autres motivations plus proches des préoccupations des Européennes. Cuisiner est une tâche fatigante sous le soleil de Singapour. Une Anglaise dans la colonie au début du XX^{ème} siècle décrit ainsi ses conditions minimales de confort : « La plupart de la cuisine a été faite sur les simples cuisinières à bois ou même sur les feux en plein air. Les boîtes de paraffine sont fréquemment utilisées comme fours. Ces boîtes carrées et profondes sont très répandues en Orient. »¹⁰ Pour certains, il est donc impossible pour une Européenne de travailler dans son ménage comme elle aurait pu le faire en Europe. Henry Cochrane, un missionnaire à Singapour explique emphatiquement :

7. « only one duty, to have an interview with Cookie once a day. » Janice Brownfoot, « Memsahibs in Colonial Malaya : A Study of European Wives in a British Colony and Protectorate 1900 - 1940 », dans Hilary Callan et Shirley Ardener (eds.), *The Incorporated Wife*, Croom Helm, London, 1984, p. 195. Voir aussi John MacCullum Scott, *Eastern Journey*, London, Gifford, 1939, p. 14.

8. « all Europeans were required 'by a species of social coercion' to conform to a certain standard of living and therefore could not reduce the number of servants they employed or economise in other ways. » John Butcher, *The British in Malaya 1880-1941 : The Social History of a European Community in Colonial South-East Asia*, Oxford University Press, Kuala Lumpur, 1979, p. 143. Voir aussi « The Cost of Living », *Malay Mail*, 14 mai 1928.

9. « The fact that a servant was able to buy food more cheaply than a European woman could (even after he had given himself a small commission) also encouraged women to stay away from the market. » Butcher, *The British in Malaya*, p. 143.

10. « much of the cooking was done on the simplest wood-burning stoves, or even over open fires. Ovens were frequently shaped out of the ubiquitous and invaluable kerosene (paraffin) tin - 'a square, deep tin like a large biscuit tin which was very much a common-place item in the East.' » Charles Allen (ed.), *Tales from the South China Seas : Images of the British in South-East Asia in the Twentieth Century*, Futura Publications, London, 1984, p. 216.

Encore une fois, il aurait été physiquement impossible pour la femme d'un missionnaire de faire la cuisine et la lessive. Ces tâches ajouteront la chaleur et la fumée d'un feu en plein air à la chaleur tropicale de l'atmosphère. Certaines ont essayé, mais elles ont dû abandonner cette idée comme complètement irréaliste. D'autres ont persisté, et par conséquent elles sont enterrées dans un cimetière dans un pays étranger, ou elles sont retournées dans leur patrie dans un état de santé ruinée et sans espoir. *Ceci ne peut pas se passer.*¹¹

Bien que les domestiques soient indispensables, la relation entre maîtresse et serviteur n'est pas toujours amicale. Selon l'historien John Butcher, « beaucoup de femmes ont aussi insisté sur le fait que leurs domestiques asiatiques étaient paresseux, inefficaces et parfois sales. »¹² Certaines ont même l'opinion que « les femmes qui deviennent *ayahs* (domestiques) en Malaisie sont les plus dépravées dans le pays. Elles sont prêtes à voler, à mentir, à boire et à empoisonner leur maîtres et maîtresses. »¹³ La suspicion sur le niveau d'hygiène des indigènes, y compris la conviction que la santé est doublement importante dans les tropiques conduit certaines femmes à ne pas laisser cuisiner leurs domestiques. Roger White, un scout à Singapour colonial, nous raconte une telle situation dans sa famille :

Je pense qu'à l'époque, beaucoup d'Européens, ceux qui sont dans le cercle d'amis de mes parents, ont vraiment voulu que leur *amah* (domestique) cuisine. Je sais que la nôtre aurait bien voulu cuisiner... mais ma mère ne l'a pas laissé faire. Il y avait une sorte de méfiance à propos de leur niveau d'hygiène. Je suis sûr que ceci n'était pas juste. [Mais] tout d'abord, préparera-t-elle la même sorte de cuisine occidentale à laquelle nous étions habitués ? Mes parents ont très rarement mangé les plats qui ne sont pas exactement ce à quoi ils étaient habitués en Angleterre.¹⁴

11. « Again, it would be a physical impossibility for the missionary's wife to do the cooking and washing, adding the heat and smoke of an open fire to the tropical heat of the atmosphere. Some have tried it ; only to give it up as utterly impracticable. Others have persisted in it, only to be laid away in a cemetery in a foreign land, or to return hopelessly broken in health, to the home-land. *It cannot be done.* » Graham Saunders (ed.), *Tropical Interludes : European Life and Society in South-East Asia*, Oxford University Press, Kuala Lumpur, 1998, pp. 49 - 50 Voir aussi Henry Park Cochrane, *Among the Burmans : A Record of Fifteen Years of Work and Its Fruitage*, Fleming H. Revell Company, New York, 1904, pp. 14 - 26.

12. « Many women insisted that Asian servants were lazy, inefficient, and sometimes unclean. » Butcher, *The British in Malaya*, p. 143.

13. « The women who go out as ayahs in Malaya are the most degraded in the land. They are ready to steal, lie, drink, poison their master and mistress... » Saunders, *Tropical Interludes*, p. 74. Voir aussi Emily Innes, *The Chersonese with the Gliding Off*, Vol. 1, Oxford University Press, Kuala Lumpur, 1974 pp. 21 - 38.

14. « And I think lots of Europeans at that time, all within my parent's circle of friends, actually wanted their amah to cook. And I know this one was willing to cook. I remember her saying when we first went there. But my mother wouldn't let her cook. There is a combination of suspicion about hygiene. I'm sure that was unfounded. [But] First of all, would she prepare the sort of western food that we always ate ? Because my parents very rarely ate anything that wasn't exactly the sort of food that they had in England. » Entretien avec Roger White, A/N : 000404, Oral History Centre, Singapour, 1984.

Les souvenirs de White nous signalent une autre piste intéressante pour comprendre la notion coloniale sur l'idée de la propreté chez les indigènes. À part des inquiétudes sur les méthodes locales de faire la cuisine, les ingrédients locaux, ainsi que les plats asiatiques en soi posent des questions d'hygiène. L'on découvre ces perceptions au travers d'autres anecdotes d'enfance du scout White :

Le club social de la société de mon père organisait une sortie à un de ces endroits où il y avait un repas chinois. Quand ma mère est rentrée, elle a dit ; « Oh, c'est terrible, ce qu'ils font ! La tête et les pattes de poulet... » [...] Ma mère était très opposée à l'idée de me laisser manger la nourriture locale. Oui, les baraques à *satay* (brochettes malaises) et les baraques à *makan* (manger en malais). Une fois à Singapour, il y avait une sorte de *ice kachang* primitif (sorbet local), dont la glace est broyée par une machine directement dans un bol. Et puis vous commandez les parfums que vous souhaitez et ils versent le sirop sur la glace. En fait, vous prenez la glace dans vos mains et vous la sucez. Une fois, ma tante m'a surprise et elle m'a dit, « Ne fais plus jamais ça ou je le dirai à ta maman. » Comme je vous l'ai dit, ceci était illicite. Il n'y avait pas d'envie de la part de mes parents de déguster les plats indigènes.¹⁵

De surcoût, si la nourriture locale se trouve au menu des colons, elle semble avoir été adaptée ou assaisonnée pour plaire aux palais occidentaux. Par exemple, Loong Poh Choo, une cuisinière chinoise travaillant dans les foyers coloniaux, se souvient que ses employeurs mangent « également des plats chinois, [et] un repas chinois veut dire le riz sauté et la viande à la sauce aigre-douce, le canard cuit à l'étouffée accompagné des champignons parfumés, le poisson cuit à la poêle et à la sauce aigre-douce. »¹⁶ Ces plats, en particulier la viande à la sauce aigre-douce, sont synonyme de la cuisine chinoise par excellence pour les Anglais. Certains suggèrent que ce plat est si associé au goût occidental que son nom chinois (咕嚕肉) vient de son homonyme cantonais (鬼佬肉), qui signifie « la viande du diable étranger ». ¹⁷

15. « The firm's social club had an outing to one of these [places] of which there was a Chinese meal, of which my mother came back and said, « Oh terrible, the things they do ! The chicken's head and feet... » [...] My mother was very strongly against the idea of me eating local food. Yes, satay stalls and makan stalls as we used to call them...[One] time in Singapore, I suppose it's a primitive version of something like an ice-kachang, where the ice is just shredded on a machine into a bowl. And then you say what flavours you want on it and they pour some syrup on it. You actually suck the ice out in your hands. I was caught actually doing that, once eating that sort of thing, by my auntie. And she said, « Don't you ever do that again or I'll tell your mother. » As I say, that was illicit. There was certainly no systematic attempt by my parents to eat local food. » Ibid.

16. « 也有吃中餐，中餐就是炒饭和咕嚕肉。咕嚕肉就是酸甜肉，有冬菇焖鸡，炸鱼，酸甜鱼。 » Entretien avec Loong Poh Choo, A/N : 002923/41, Oral History Centre, Singapour, 2005.

17. Voir par exemple Fuchsia Dunlop, « Sweet and Sour », dans *Asia Literary Review* [En ligne], Vol. 21, Automne 2011 : Food, consulté le 08 mai 2012. URL : <http://www.asialiteraryreview.com/web/article/en/286>.

Au delà des regards coloniaux sur les aliments et les plats locaux, les manières de table des indigènes font également froncer les sourcils des Anglais. Le livre *Life and Customs*, un guide sur la Malaisie britannique publié par le gouvernement anglais, est révélateur de ces pensées coloniales. L'on y trouve des juxtapositions des habitudes européennes et indigène :

L'Européen considère les manières de table des Malais ainsi : l'enfournement des morceaux dans la bouche en utilisant leurs doigts couverts de graisse ; la politesse « sale » de servir à son invité des morceaux de nourriture épicée en utilisant les doigts (voir ci-dessus) ; le renvoi comme une grâce pour conclure un rituel d'une courtoisie bizarre... [En revanche,] le Malais regarde l'homme blanc consommer en silence comme un acte de gloutonnerie... Bien que les couteaux et les cuillères soient accessibles depuis des siècles, le Malais ne les utilise pas. Alors qu'il est possible de garder la main avec laquelle il mange éloignée de toute souillure, il est difficile de superviser le destin incertain d'une cuillère.¹⁸

Ces comparaisons mettent en évidence non seulement des divergences sur la compréhension de l'hygiène. Elles soulignent surtout un décalage de culture fondamental. Venant d'un regard colonial, les critiques soi-disant « malaises », ne font qu'accentuer les disparités des mœurs entre colon et colonisé. Par ailleurs, *Life and Customs* dévoile une autre divergence avec les indigènes. Il s'agit de leur rejet du lait :

[L'Asiatique] montre une aversion sacrilège (*unholy*) envers le lait et un désir pervers pour un certain pâté de poisson puant. Pourtant, si un cataclysme naturel ajoutait à son environnement des animaux tels que le tétra, le faisan ou d'autres bêtes qui fournissent du lait, il pourrait développer le goût pour le gibier et le gorgonzola et il deviendrait certainement accro au lait et au boeuf. Sur le pèlerinage [à la Mecque] il apprendra à apprécier les chaudrons de viande de l'Arabie.¹⁹ Dans leurs propres villes, la margarine et les boîtes de lait de la marque *Milkmaid* font changer leurs goûts en faveur de l'idéal de l'Ouest !²⁰

18. « the European conceives Malay table manners to be : the shovelling of gobbets by dexterous greasy fingers to an up-turned mouth ; the unclean civility of transferring in the aforesaid fingers spiced morsels to his guest's plate ; the belch as a concluding grace in the ritual of a peculiar courtesy... [On the other hand] the Malay looks at the white man's silent consumption of victuals as an act of animal gluttony... when knives and spoons have been within reach for centuries, he has refrained because, while it is possible to keep his feeding hand from all defilement, it is hard to supervise the uncertain destinies of a spoon. » Richard Wilkinson et Richard Winstedt, *Life and Customs*, F.M.S. Govt. Press, Kuala Lumpur, 1908 - 1910, p. 58.

19. Cette phrase se trouve dans Exode 16 :3 dans la Bible. En anglais, cela peut également signifier des désirs charnels ou des excès en général.

20. « [the asian] exhibits an unholy aversion to milk and a depraved liking for stinking fish-paste, but were some cataclysm of nature to add to the zoology of his clime grouse and pheasant and sleek milch kine, he might develop a taste for high game and gorgonzola and he would certainly become addicted to milk and beef : on the pilgrimage he learns to appreciate the flesh-pots of Arabia, and in his own towns he falters after the Western ideal with the help of margarine and tinned milk of the Milkmaid brand ! » Ibid., p. 59.

Dans le cadre de ce court article, nous allons nous limiter à une observation. Les différences entre colonisateur et colonisé sont claires : le lait apparaît comme symbole *naturel* de force et de lien avec la métropole. En effet, l'on pourrait ajouter que les conditions dans la colonie ne permettent pas l'élevage laitier et le lait est donc doublement primordial et authentique pour l'Européen. Par contre, « la margarine et les boîtes de lait [concentré] de la marque *Milkmaid* », si appréciées par les locaux sont essentiellement des produits artificiels. À cet égard, si les manières de table, la nourriture, les divisions sociales et même le climat de la colonie font une barrière entre Européen et indigène, comment les mouvements de jeunesse ont-ils surmonté ces obstacles ? Pourquoi font-ils autrement que les habitudes de la colonie ? Comment les colons et les colonisés sont-ils à table – ensemble ?

La mystique du feu de camp

Les repas à la scout se prennent plutôt autour d'un feu que d'une table. Ce choix s'inspire du but du mouvement de rapprocher de la nature, comme un contrepoids à la société britannique jugée « dégénérée, surpeuplée et sur-civilisée » au tournant du XX^{ème} siècle. Dans ce climat d'appréhension envers « la répercussion de la vie urbaine », Lord Baden-Powell propose le Scoutisme comme « un remède contre les faiblesses morale, physique et militaire de la Grande Bretagne. »²¹ Il se charge de « guérir les jeunes citadins, trop civilisés, faibles et imprévisibles... [en remettant] de l'homme sauvage dans le garçon. »²² La situation est critique, selon le fondateur du Scoutisme. Si elle continue telle qu'elle est :

Nous serons une nation de méduses nourries par granulés [*tablet-fed jellyfish*]. Ce qui est artificiel est en train de remplacer ce qui est naturel ; ceci n'est pas bon pour nous. Retournons à la nature ; à l'école de la forêt, de la vie en plein air – si nous voulons restaurer à la nation sa virilité et ses robustesses morale et physique – si nous voulons apprendre à la nouvelle génération d'hommes non seulement comment gagner sa vie mais comment vivre.²³

21. « Scouting was from the very beginning conceived as a remedy to Britain's moral, physical and military weakness... » Michael Rosenthal, *The Character Factory : Baden-Powell and the Origins of the Boy Scouts Movement*, Pantheon Books, New York, 1986, p. 3.

22. « weak and unreliable over-civilised [urban] boys... was to put back some of the wildman into the boy. » Tim Jeal, *The Boy-Man : The Life of Lord Baden-Powell*, Morrow, New York, 1990.

23. « We shall be a nation of tablet-fed jellyfish. The artificial is ousting the natural in most directions, and in few is this really good for us. Back to nature, then, is the cry ; to the school of the woods, to the open air, if we are to restore to the nation its moral and physical robustness and its virility – if we are to teach our coming men,

Les colons à Singapour sont sensibles aux idées de Baden-Powell. Le Scoutisme semble une solution contre les conditions nuisibles des tropiques ; en particulier, il pourrait fortifier l'enfant européen, jugé plus fragile.²⁴ Ainsi, en parallèle avec la métropole, les troupes de scouts se forment rapidement. Le mouvement devient vite populaire chez les garçons européens et indigènes. Parmi leurs activités, la cuisine en plein air, et plus particulièrement le savoir-faire sur les méthodes pour faire un feu, occupent une grande partie de leur énergie. L'importance de ces deux occupations scouts est probablement plus clairement expliquée ou illustrée sur une des couvertures de leur magazine, *Scouting in Malaya* :

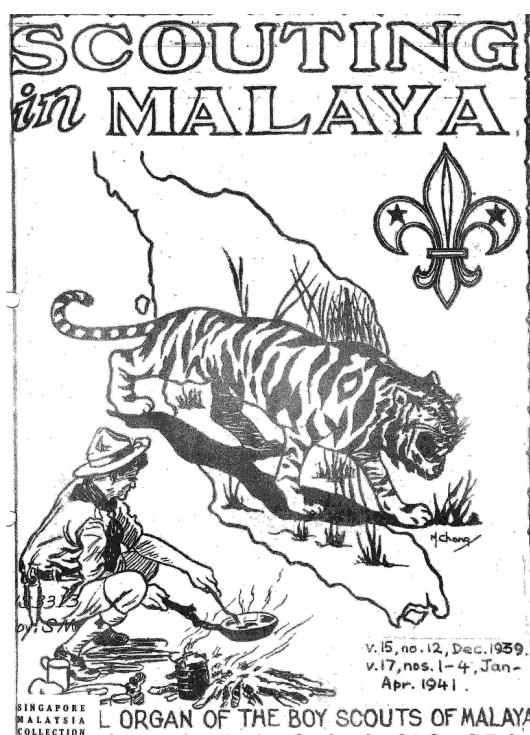


FIGURE 1 – Une des couvertures de *Scouting in Malaya* : the official organ of the Boy Scouts of Malaya, Vol. 15, N° 12, Singapour, décembre 1939. Reproduit avec la permission de l'Association Scout de Singapour (The Singapore Scout Association).

C'est une image de l'indépendance, de la maîtrise de soi et de l'aventure. Le scout est près d'un tigre, non seulement emblème de la Malaisie (celle-ci est également représentée à l'arrière-plan) mais aussi symbole de l'état sauvage et de l'action. En effet, cette notion de

not merely how to make a living, but how to live. » Voir Robert Baden-Powell, *Scouting and Youth Movements*, Benn's Sixpenny Library No. 82., Ernest Benn, London, pp. 16 - 17.

24. Les médecins conseillent même que les enfants européens (après l'âge de cinq ou six ans) soient rapatriés pour leur bien-être et leur sécurité. Butcher, *The British in Malaya*, p. 70.

l'aventure et du danger est signifiée par le félin en maraude, qui semble en train de faire le tour de son territoire à l'affût d'une proie éventuelle. Face aux situations pareilles, le scout est un exemple du calme. Il est autonome ; il sait comment se nourrir et faire un feu. Ces qualités attirent les jeunes de la colonie. Paul Abisheganaden, un assistant chef scout à Singapour des années trente, se rappelle ses motivations pour adhérer au mouvement :

Il y avait une opportunité pour les gens d'apprendre des choses ; apprendre à cuisiner, à être indépendant au grand air... D'une part, c'est la vie en plein air qu'on aimait et aussi la possibilité de participer aux activités avec les jeunes. Ceci est vraiment une part du plaisir du Scoutisme, en plus des connaissances que nous acquérons... par exemple, le savoir-faire en cuisine. Peu importe qu'il soit savoureux, vous appréciez le plat parce que c'est vous qui l'avez préparé.²⁵

« L'indépendance au grand air » se traduit souvent par la capacité de faire un feu ainsi que la cuisine en pleine nature. L'on trouve un autre exemple au travers des souvenirs d'un chef scout. Il compare les camps scouts au début du mouvement et dans les années trente :

Fréquemment [au début du Scoutisme à Singapour], l'atmosphère ressemble à un pique-nique glorifié. L'on montre les tentes dans des rangées bien droites, l'une près de l'autre. Les services de plusieurs cuisiniers professionnels sont mis en évidence. Alors, les garçons échouent très souvent à absorber l'idée de l'aventure ou du romantisme dans ces activités... mais quelle différence par rapport à ce que nous avons maintenant ; le feu de camp jovial, au milieu du cercle mystique formé avec des rondins à la fois rustiques et romantiques ; la lueur rassurante et accueillante du feu de bois ; l'odeur pure de la fumée de bois ; tout ceci avec pour seule compagnie les étoiles et le sens ineffable d'une fraternité profonde, qui dirige nos cœurs vers les pensées aimables et qui entraîne nos imaginations dans une consécration au service de demain !²⁶

25. « And there was a chance for people to learn things, learn to cook, learn to be independent in the outside... It was part of the open air life that we enjoyed and also the chance of participating in activities together with young people. This really was part of the whole enjoyment of scouting quite apart from the skills that we acquired... [such as] skills in learning to cook your own food. However palatable it may or may not have been, you just enjoyed eating it because you cooked it. » Entretien avec Paul Abisheganaden, A/N : 001415/48, Oral History Centre, Singapour, 1993 - 1995.

26. « Often the atmosphere was similar to that of a glorified picnic, and with tents pitched in orderly rows close upon each other and the services of several professional cooks greatly in evidence, the boys frequently failed to imbibe anything that was adventurous or romantic in their scouting or camping... but how different it all was to the jolly camp-fires held now within the mystic camp-fire circle of romantic rough logs, the comfortable and homely glow of the log fire, the clean smell of wood-smoke, with only the watching stars above and the ineffable sense of a deeply stirring brotherhood softening the heart to kindlier thought and touching the imagination to a rededication of service and self to the training and tasks of tomorrow ! » « The Early History of Prudy Camp », dans *Rally-O : A souvenir produced by the Boy Scout and Girl Guide Associations of Malaya to commemorate the occasion of the visit of Lord Baden-Powell, the Chief Scout of All the World, and Lady Baden-Powell, the Chief Guide to Malaya*, Boy Scouts Association of Malaya, 1934, p. 6.

Pour imbiber les garçons des valeurs du Scoutisme, la mystique du feu de camp est cruciale. Il faudrait aussi savoir cuisiner sans l'aide des autres. À ce point, Massimo Montanari nous fournit des pistes de recherche pour mieux comprendre le lien entre la cuisine et le feu de camp, ainsi que le rapport entre ceux-ci et le mouvement. Selon l'anthropologue ; « Par toute leur ambiguïté, ces images continuent à conditionner nos pensées sur notre rapport avec la nourriture. Le barbecue en plein air, qui fait voir les gestes sauvages et les manières macho et primitives, est un vestige de pouvoir primordial... au travers du feu à l'extérieur nous maintenons l'illusion de créer et de ré-établir un lien fort avec la nature. »²⁷ D'autres observations de Montanari, notamment sa comparaison des façons de cuisiner, sont aussi utiles pour notre analyse. Pour reprendre ses mots, « la casserole qui bout sur l'âtre relève des compétences féminines. Alimenter le feu pour rôtir la viande est plus souvent une spécialité masculine, ou pour mieux dire, virile ou mâle, qui évoque pour nous des images de simplicité brutale, de même que de domination sur les forces de la nature. »²⁸

À cet égard, la place centrale de la cuisine en plein air au sein du Scoutisme est due à sa signification de masculinité. En tant qu'une démonstration de virilité et de la capacité de maîtriser la nature, cuisiner au grand air est donc pareillement une activité appropriée aux besoins des colons de fortifier l'enfant européen en situation coloniale. Les journaux de la colonie le décrivent ainsi : « *Making Manly Men : Quarter of a Million Boy Scouts Enrolled. System Which Brings Smiles When in Trouble* » (Faire des hommes virils : un quart de million de scouts recrutés. Un système qui « fait sourire dans les moments difficiles »).²⁹ Par ailleurs, ce lien entre la masculinité, la nourriture et le Scoutisme est aussi discernable au travers d'un autre aspect intéressant des scouts. Le scout Abisheganaden se souvient :

Parfois les garçons se promenaient dans les *kampongs* (village malais) et

27. « In all their ambiguity, these images continue to condition our ways of thinking about our relationship to food. The open-air barbecue, which parades rough gestures and primitive macho manners, is a vestige of ancient powers... in the outdoor fire we maintain the illusion of creating and reestablishing a strong bond with nature. » Albert Sonnenfeld (trans.), Massimo Montanari, *Food is Culture* (traduit de l'italien), Columbia University Press, New York, 2004, pp. 49 – 50.

28. « The pot boiling on the domestic hearth enters into the arena of female competence. Stoking the fires to roast meat is more often than not a "man's" speciality, actually better expressed as virile or masculine, which calls up images of brutal simplicity, as well as mastery over natural forces. » Voir Albert Sonnenfeld (trans.), Massimo Montanari, *Food is Culture* (traduit de l'italien), Columbia University Press, New York, 2004, p. 49.

29. Voir *Straits Times*, 2 septembre 1909, p. 10.

je suppose qu'il est vrai qu'ils prenaient des poulets qu'ils ont vus. Ils ont probablement pensé que ceci était une cible légitime, comme de voler les *pisang* (bananes), parce que les *kampongs* étaient ouverts à tout le monde dans le temps. Tous pouvaient y entrer. Et si l'on volait des poulets, ceci était considéré comme une proie légitime. Bien sûr, c'est peut-être à cause de cela qu'ils ont surnommé les scouts des « voleurs de poulets » (*Scout penchuri ayam*)...³⁰

Personne n'est sûr de l'origine de ce sobriquet, mais il devient vite une source de fierté des scouts. Ceci vient peut-être du fait que les gens de la campagne (considérés ou imaginés comme un peuple rugueux) appellent les scouts ainsi. Dans les campements au milieu des contrées sauvages, la capacité de voler un poulet peut aussi signifier la débrouillardise et l'agilité. Ce sont tout à fait des qualités d'un scout idéal ; du scout « toujours prêt ».

Alors que la vie au grand air connote des conditions sauvages ou primitives, la cuisine chez les scouts n'est pas une « simple » épreuve d'improvisation. L'on constate la sophistication de leur équipement de camp (voir Figures 2 et 3) :

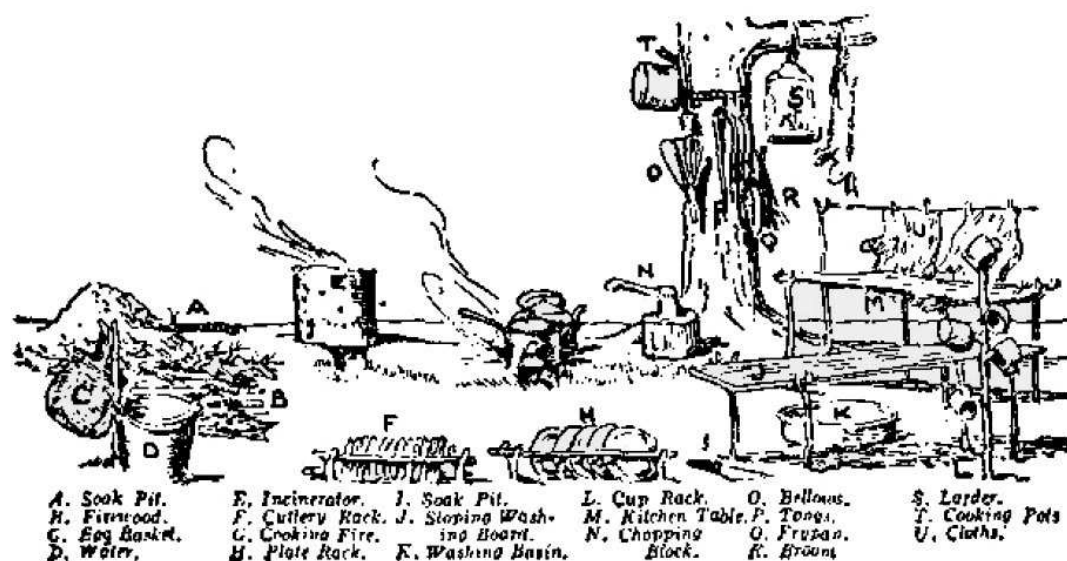


FIGURE 2 – Un exemple d'un « Camp Kitchen ». Cette illustration de Robert Baden-Powell (sur le domaine public) se trouve dans son livre, *Scouting for Boys* (1908). Le livre du Fondateur est aussi utilisé par les Scouts de Singapour. Voir une copie du texte sur le site : <http://www.thedump.scoutscan.com>, p. 100.

30. « there were occasions when the boys used to go out into the *kampong* areas and I suppose it is true that some fellows used to catch the chickens that they came across. They probably thought it was fair game quite apart from stealing the “*pisang*”, the bananas that grew on banana trees because the *kampongs* were open at that time and anyone could enter a *kampong* anywhere. And if chickens were “pinched”, this was considered fair game and of course maybe that was what gave rise to the nickname of boy scouts. Scouts were known as “scout penchuri ayam”... » Entretien avec Paul Abisheganaden, A/N : 001415/48.



FIGURE 3 – Une publicité d'un réchaud avec un combustible en boîte. Il est présenté comme : « Le compagnon du Boy Scout. Chaque scout doit avoir un Sterno. Un paquetage n'est pas complet sans un Sterno. ». *The Herald : the official organ of the Singapore and South Malaya Boy Scouts Association*, Vol. 2, N° 4, septembre 1920, p. 2. Reproduit avec la permission de SternoCandleLamp.

Ces instruments scouts sont intéressants pour plusieurs raisons. Dans une colonie où les habitants préparent les repas dans des circonstances rudimentaires (voir section précédente), ces meubles de camps, ainsi que les équipements scouts tels que le réchaud, semblent déplacés. D'abord, ces objets sont plutôt « occidentaux » ; ils nous révèlent ce qui est considéré confortable ou indispensable aux colons et aux Européens. Cela dit, ces équipements ne correspondent pas aux idées indigènes. Par exemple, l'égouttoir (*plate rack/mug rack*) n'a pas de sens pour le Malais, qui utilise des grandes feuilles de bananiers comme « assiettes » parce qu'elles ajoutent des saveurs à la nourriture. De plus, combien de scouts indigènes des familles moyennes peuvent se permettre d'acheter un réchaud à l'époque ? Au travers d'une analyse de ces instruments de cuisine, on peut constater que même si le scoutisme préconise « un retour à l'état primordial et sauvage », ceci est fait en suivant un chemin « occidental ». Le Scoutisme se présente ainsi comme une sorte de virilité ou puissance européenne liée à l'ingénuité via ces images de leurs équipements « novateurs ».

À part des ustensiles, les aliments des scouts sont aussi intéressants pour notre travail. Pour le but de cet article, nous allons examiner la nourriture des scouts en utilisant les publicités qui se trouvent dans les magazines scouts (*Scouting in Malaya* et *The Herald*). D'une part, ceci est dû au fait que la plupart des publicités dans ces périodiques présentent, effectivement, des produits alimentaires. Presque la moitié de ces affiches sur la nutrition concernent des produits laitiers de la marque « Nestlé ». Elles mettent en avant les effets bénéfiques du lait pour les enfants et elles rappellent surtout le besoin de la bonne nutrition pour des jeunes actifs (autrement dit, les scouts). Compte tenu des préoccupations des parents européens pour le bien-être de leurs enfants en situation coloniale, ce n'est donc pas par hasard que des grandes marques de nutrition choisissent ces revues scoutiques dédiées aux lecteurs juvéniles. De plus, les publicités ne se limitent pas uniquement aux enfants européens. Elles s'adressent aussi aux scouts indigènes, notamment en utilisant les langues locales. Toutes ces caractéristiques font que ces sources sont très utiles pour comprendre les liens étroits entre la nutrition, la jeunesse et le Scoutisme, ainsi que la place de la nourriture à Singapour coloniale.

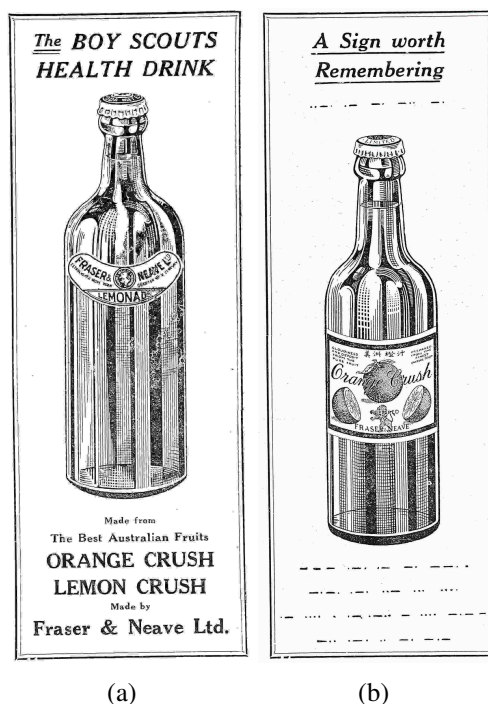


FIGURE 4 – (a) Une publicité de la marque F&N (Fraser & Neave). La boisson est présentée comme : « La boisson diététique des scouts ». *Scouting in Malaya*, Vol. 8, N° 10, Singapour, février 1933, p. 154. (b) Une autre publicité de F&N, mais en code morse – de toute évidence pour attirer l’attention d’un scout– où l’on peut lire « F&N : soda à l’orange – une boisson bonne pour la santé. » *Scouting in Malaya*, Vol. 9, N° 7, Singapour, novembre 1933, p. 114. Reproduit avec la permission de Fraser and Neave, Limited.

En regardant ces images, on aperçoit jusqu’à quel point la cuisine, ou plus précisément, la bonne nutrition, est un enjeu considérable à l’époque. Celle-ci est étroitement liée au bien-être des enfants et de la jeunesse – l’autre grande préoccupation des Européens dans la colonie. Ces rapports sont d’autant plus clairs sur d’autres affiches qui visent le scoutisme en l’évoquant comme argument de vente (voir Figures 4a et 4b). Pour vendre leurs produits, ces publicités alimentaires utilisent et mettent en lumière l’image du scoutisme comme l’activité extérieure par excellence pour des enfants. Elles exploitent aussi la connotation de masculinité ou de force liée au scoutisme pour convaincre les consommateurs des effets bénéfiques de leurs produits. Figure 4b nous illustre cet aspect au travers de l’utilisation du code morse ; autrement dit, un code secret qui rappelle l’affinité des jeunes scouts avec les forces militaires. On remarque ainsi la place centrale du Scoutisme au sein des compréhensions et des interprétations sur la jeunesse et l’alimentation en situation coloniale.

À part des nourritures spécifiques sur ces affiches, la cuisine asiatique figure-t-elle dans le menu scout ? Y-a-t-il un partage culinaire dans « cette fraternité merveilleuse » ?³¹ Dans un premier temps, un scout malais en 1929 se souvient de cet aspect égalitaire du Scoutisme :

À Prudy Camp, j'étais étonné de voir un Anglais en plein travail. Il était en train de couper du bois et de préparer du thé pour nous. « Un homme blanc coupant du bois ? » me dis-je. Avant, ce qu'on voyait généralement, c'est les hommes blancs qui se comportent toujours comme les maîtres. Un peu plus tard, on voyait un Chinois d'un certain âge portant un maillot et des shorts blancs. Il balayait les canalisations. On l'a pris pour un balayeur... [Mais] un choc nous attendait... Il était un millionnaire, bien connu à Singapour et un membre du conseil des scouts de Singapour. L'homme blanc qui a coupé le bois et qui a préparé le thé était sous-directeur d'une imprimerie et chef des agents littéraires à Singapour...³²

Ce même sens de considération pour les indigène se trouve dans les activités culinaires des scouts. Par exemple, pour le *Jamboree* (grand rassemblement des scouts) en 1937, les organisateurs déclarent que quiconque ne mange pas de nourriture malaise ne peut être sélectionné pour participer au *Jamboree*.³³ En effet, deux scouts chinois expliquent : « On n'a jamais discuté de ce sujet. On savait d'un commun accord que le porc et le boeuf ne convenaient pas et donc, nous emportions beaucoup de sardines au camp. Il y avait un respect spontané pour les différences de l'un à l'autre... »³⁴ Un autre exemple se trouve dans l'épreuve culinaire des scouts. Celle-ci consiste à : « Cuisiner le curry et le riz, et/ou les légumes tels que l'igname, le plantain, la patate douce, le jacquier, le coco, le *keladi* (taro), etc. Faire une bonne soupe. Savoir nettoyer et cuisiner le poisson et le ragoût des chasseurs (*hunter's stew*) »³⁵ Ainsi, à l'encontre des habitudes coloniales sur une division nette dans

31. « In this Movement there is no barrier... all [are] equal partners in this wonderful Brotherhood... » Frank Cooper Sands, *Twenty Years of Scouting in Malaya*, Malaya Publishing House, Singapore, 1930, p. 100.

32. « At Prudy Camp, I was rather surprised to see an Englishman hard at work, chopping firewood and preparing tea for us. 'A White man chopping wood ?' I said to myself. For what we generally used to see before that was the white men always conducted themselves as masters. Later at the camp we saw a middle-aged Chinese wearing a singlet and white shorts, sweeping the drain. We took him to be just a sweeper... A shock was in store for us... he was a millionaire, well known in Singapore and a member of the Singapore Scout Council. The white man who chopped the firewood and prepared tea for us was an Assistant Manager in a printing company and the chief book sales agent in Singapore at that time... » Kevin Tan et Wan Meng Hao, *Scouting in Singapore 1910 - 2000*, Editions Ketano, Singapour, p. 59.

33. « Voir *Scouting in Malaya*, Vol. 12 N° 10, février 1937, p. 159.

34. « ... we never ever discussed it. We just knew on our own accord that pork and beef were inappropriate and so we took a lot of sardines on camp. There was automatic respect for each other's differences... » Entretien avec Chin Peng Lam et Chan Bing Fai, <http://www.viweb.freehosting.net/sct-2-SM.htm>

35. « ... this Test will be something of this sort : - Cooking of curry and rice, and/or vegetables like yams, plantains, sweet potatoes, jack fruit, coconuts, 'keladi', etc. ; making a good soup, cleaning and cooking fish, hunter's stew... » Leonard Wheeler, *Scouting in the Tropics*, C. A. Pearson, London, 1926, p. 84.

la colonie, le Scoutisme encourage le partage entre tous. La débrouillardise (via l'utilisation des ingrédients locaux) et la connaissance du territoire sont mises en évidence dans les tests de cuisine. De ce point de vue, on pourrait également considérer que le mouvement sert, en quelque sorte, de première plateforme d'échange culinaire à égalité entre colon et colonisé.

« Soyez féminines, utiles, fortes et bonnes mères »

Au début du Guidisme à Singapour en 1917, peu de colons auraient prévu qu'il deviendrait un succès dans un contexte asiatique. En effet, les mentalités et pratiques traditionnelles des locaux concernant l'éducation de leurs filles semblent en désaccord avec la méthode guide. Par exemple, alors que le mouvement préconise des activités à l'extérieur (telles que l'observation des oiseaux ou le jardinage), à l'époque « les fillettes chinoises [dans la colonie] ne sont pas autorisées à sortir. Elles devraient rester chez elles et elles ne sont pas vues... »³⁶ Par ailleurs, le Guidisme devrait faire face à un autre problème plus délicat sur son image « masculine ». Déjà en Europe, ses détracteurs l'accusent d'être un mouvement « garçonnescue » (*tomboyish*) et par conséquent, inapproprié pour les filles.³⁷ Comment le Guidisme peut-il répondre à ces critiques et s'imposer éventuellement dans un contexte plus compliqué, vu les valeurs indigènes plus réservées envers l'éducation des filles ?

Le recours est de mettre l'accent sur les activités féminines et utiles pour créer une féminité propre. Ainsi, le premier livre d'instruction des Guides enseigne à ses membres « d'être féminines, utiles, fortes et bonnes mères. »³⁸ Des journaux anglais de Singapour publient aussi des reportages favorables au mouvement en insistant qu'« il y a rien de militaire [chez les guides] et les filles sont entraînées à devenir des futures citoyennes, des femmes au foyer (*homekeepers*) et des mères. »³⁹ D'autres essayent de mettre fin aux idées

36. Selon Ruth Ho, une femme à Singapour à l'époque, « Chinese girls were not allowed out. They had to stay at home and were not seen... » Elle est citée dans : Janice Brownfoot, « Sisters under the skin : imperialism and the emancipation of women in Malaya, c. 1891 - 1941 », dans J.A. Mangan (ed.), *Making Imperial Mentalities : Socialisation and British Imperialism*, Manchester University Press, Manchester, 1990, p. 54.

37. Pour plus d'information sur ce sujet dans le contexte anglais, voir Tammy Proctor, *Scouting for Girls : A Century of Girl Guides and Girl Scouts*, Praeger, Santa Barbara, 2009.

38. « The first guidebook asked girls to learn to Be Womanly/Be Handy/Be Strong/Be Good Mothers. » Voir Tammy Proctor, *On My Honour : Guides and Scouts in Interwar Britain*, Philadelphia, American Philosophical Society, 2002, p. 24. Voir aussi Agnes Baden-Powell, *The Handbook for Girl Guides or How Girls Can Help Build the Empire*, London, Thomas Nelson and Sons, 1912, pp. 22 - 24.

39. « ... there is nothing military about it and the girls are trained to become future women citizens,

que le Guidisme est masculin ou potentiellement dangereux en convaincant ses lecteurs de « ne pas penser que les guides sont des jeunes personnes qui font attention aux inconnus... [au contraire] chez les guides, elles apprennent la maternité (*mothercraft*), comment s'occuper des enfants, comment se maintenir en bonne santé et surtout, l'entraînement moral.»⁴⁰

Parmi les activités jugées plus féminines, la cuisine occupe une place prépondérante. Elle est très fréquemment présente dans le programme des guides. On remarque cela au travers des mémoires de Myra Cresson, commissaire des guides des années cinquante :

À tout moment après nos réunions, je faisais des démonstrations de cuisine et j'apprenais aux filles comment cuisiner. Ceci me forçait à être toujours vigilante, car en tant que leur commissaire, je les inscrivais, je teste leur niveau de cuisine et je les invite chez moi pour leur apprendre à cuisiner...⁴¹

Il est intéressant de noter que Cresson nous répond ainsi face à la question : « Que faisiez vous dans vos réunions guides ? » Dans son témoignage oral, le nombre de fois où le mot « cuisiner » apparaît est impressionnant et surtout, très révélateur de l'importance de cette activité.

D'une part, la cuisine est essentielle pour le Guidisme parce qu'elle fait partie de « l'entraînement féminin ». Comme nous l'avons évoqué précédemment, ces programmes estimés féminins sont la stratégie pour convaincre les critiques de l'adhérence du Guidisme à une bonne féminité. Mais cet accent sur « cuisiner » sert un autre but plus lié aux idées originales de Baden-Powell. Plus précisément, la cuisine pourrait former les jeunes filles de la colonie à être *utiles*. En effet, on constate cet objectif dans leur tout premier manuel intitulé « Comment les filles peuvent aider à construire l'empire ». ⁴² À Singapour, les dirigeantes soulignent également cette valeur de leur mouvement. La commissaire chef des guides, Mme. Jean Cavendish, présente ainsi le mouvement dans son rapport annuel en 1924 :

homekeepers and mothers » « Guides – What are they ? » dans *The Straits Times*, 2 octobre 1924, p. 9.

40. «Don't run away with the idea that the Girl Guides are pert young persons who look out for strangers... amongst the Girl Guides they were teaching mothercraft, teaching the girls to look after children, their health, and above all, their moral training.» «Malayan Girl Guides», dans *The Straits Times*, 14 janvier 1921, p. 9.

41. «After our meetings at any times I always gave them cooking demonstrations and taught the girls how to do cooking. And that kept me absolutely on my toes because not only being their Commissioner but enrolling them, and testing them for their cooking, having them at my home, teaching them to cook...» Entretien avec Myra Cresson, A/N : 000594, Oral History Centre, Singapore, 1985.

42. Agnes Baden-Powell, *How Girls Can Help to Build Up the Empire*, Girl Guides Assoc., London, 1912.

Le Guidisme est aussi très pratique : avant d'aider les autres, les guides doivent être compétentes. Pour cela, on encourage les filles à travailler pour leurs badges. Ainsi, les filles apprennent à cuisiner, à coudre, à faire le ménage, à garder les enfants, à pratiquer le secourisme et à rendre beaucoup d'autres services.⁴³

La cuisine est donc une façon d'accomplir le but du Guidisme : engendrer les futures femmes utiles, toujours sur une voie acceptable pour les sensibilités traditionnelles à l'époque.

Par ailleurs, la cuisine devient de plus en plus régulière dans la routine des guides parce qu'elle présente une opportunité pour les missionnaires et les assistantes sociales de s'approcher des indigènes. Plus important encore, ces religieuses et travailleuses sociales (majoritairement européennes) trouvent une possibilité unique pour influencer les *sphères domestique et privée* des « natifs ». Le journal *The Straits Times* suggère donc en 1940 :

Une caractéristique qui est aussi forte chez les Asiatiques que chez les Européens est l'aversion envers toute interférence dans leurs ménages... Mais peut-être un des moyens idéaux de faire le travail social est-il, indirectement, via les enfants. Par exemple, les « *Brownie* » (junior section des guides de 7 - 10 ans) et les compagnies de « *Girl Guides* » sont des excellents outils. Il y a des badges pour la cuisine, la couture, la puériculture et beaucoup d'autres pour la connaissance de la nature pratique. Ceci va au moins apprendre à la génération actuelle comment s'occuper de leur ménage et de leurs bébés et leur influence missionnaire pourrait ne pas être négligeable.⁴⁴

À cet égard, les activités des guides, telles que la cuisine, deviennent un point de contact entre occident et orient. D'un côté, les indigènes acceptent de plus en plus les influences coloniales via le Guidisme parce que le mouvement promeut la féminité au travers de ses programmes féminins. Quant aux Européen(nes) de la colonie, on constate aussi un changement dans leurs habitudes et attitudes envers les colonisés. D'abord, ils soutiennent le mouvement parce que le Guidisme apparaît légitime grâce à l'encouragement colonial et

43. «Guiding is also very practical : before Guides can help other people, they must be capable themselves, and to this end we encourage the girls to work for Badges ; thus the girls learn to cook, to sew, to look after a house, to take care of children, to perform first aid and many other useful services.» «The Girl Guides», dans *The Straits Times*, 24 mai 1924, p. 12.

44. « A characteristic which is as strong in Asiatic people as in Europeans is the dislike of being interfered with in their home... But perhaps one of the best ways of doing welfare work is indirectly through the children. An excellent medium is by means of "Brownie" packs and companies of "Girl Guides". There are "badges" for cooking, needlework, child's nurse, and many others for knowledge of a practical nature. This would at least be teaching the present generation how to look after their homes and babies and their missionary influence might not be negligible. » « Should Planters' Wives Do Welfare Work ? » dans *The Straits Times (Weekly Supplement)*, 1 février 1940, p. 1.

à ses aspects moral et social.⁴⁵ De plus, avec les efforts des missionnaires et des premières éducatrices des indigènes, les Européennes participent graduellement davantage aux activités guides. Elles sont donc en proximité avec les femmes et enfants indigènes via l'entraînement guide tel que la cuisine. On note leur échange culturel dans l'exemple suivant. Dans les années vingt, l'Y.W.C.A. (*Young Women's Christian Association*), grand partenaire des guides à la colonie, publie deux livres de recettes sur la cuisine régionale et européenne. Ils sont des traces et indications précieuses du partage culturel et culinaire à l'époque. Par exemple, dans le «*Cookery Book of Malaya*» (Livre de cuisine de la Malaisie), on remarque un équilibre entre la liste des plats européens et asiatiques. Alors que la plupart des plats principaux semblent d'origine asiatique (on y trouve des *curries*, des *sambals* (épice locale) et des légumes régionaux), la majorité des desserts sont plutôt européens. Par exemple, des *puddings*, des *ice cream* (glaces) et des tartes sont sur la liste. Les astuces et conseils sont plus visés au contexte local : par exemple, le livre instruit ses lecteurs de la bonne manière de préparer le curry « pour plaire aux goûts asiatiques. »⁴⁶ Les auteurs du livre font également l'effort de dessiner les produits locaux et de les nommer en langue locale afin de se faire comprendre par des lecteurs indigènes. Ainsi, contrairement à l'idée reçue selon laquelle les Européennes ne cuisinent pas en situation coloniale, cela nous démontre l'étendue du partage culinaire entre les colons et colonisés à l'époque.

Compte tenu des liens de rapprochement entre Européens et Asiatiques au travers de la cuisine dans le Guidisme et l'Y.W.C.A.,⁴⁷ quels sont les résultats de ces partages culturels ? Un des effets les plus significatifs est probablement le fait que le Guidisme contribue à supprimer des préjugés existant à l'époque. On trouve une première manifestation de ces changements de mentalité déjà en 1927, quand les organisateurs d'une fête de Noël invitent les guides de Perak à participer à la célébration. La plupart de ces guides sont en fait d'origine indigène. Selon l'historien John Butcher, « quelques parents interdisent à leurs filles d'y

45. Depuis le début, le Guidisme est lié au travail social. Par exemple, il inscrit les filles handicapées pour montre leur solidarité avec eux. Voir «Camp Songs in Ward», dans *The Straits Times*, 17 janvier 1936, p. 12.

46. T. Hinch et R. Holtum, *The Y.W.C.A. Cookery Book of Malaya*, Malaya Publishing House, Singapore, 1931-32, p. 62.

47. En effet, les membres de l'Y.W.C.A. sont souvent aussi les *Guiders* dans la colonie. Les deux associations organisent leurs activités ensemble et sont très proches l'une de l'autre.

participer parce qu'ils ne souhaitent pas que leurs enfants se mêlent avec ces guides, mais la plupart des Européens ne sont pas d'accord avec cette attitude. »⁴⁸ La situation évolue. L'historienne Janice Brownfoot nous montre que dans les années trente, les patrouilles des guides sont de toutes nationalités. La commissaire chef des guides à l'époque insiste : « les guides sont toutes des sœurs, quelles que soient leur nationalité, croyances ou coutumes... et si elles ne pouvaient pas vivre ensemble avec bonheur, le Guidisme aurait été inutile. »⁴⁹

En outre, le Guidisme présente graduellement des nouvelles opportunités libératrices pour des femmes et des filles qui mènent une existence cloîtrée dans la colonie. En effet, elles utilisent le Guidisme comme une voie légitime pour participer à la vie sociale en colonie. Habillées dans leurs uniformes guides, elles deviennent également de plus en plus visibles au travers de leurs activités à l'époque. On trace l'évolution de cet aspect émancipateur du Guidisme en prenant l'exemple d'une de leurs activités, la cuisine au grand air. Au début du Guidisme en colonie, « cuisiner » à la guide n'est évidemment pas la même chose que chez leurs frères-scouts. Le camping et la cuisine en plein air sont rares, parfois même interdits pour les filles (surtout pour les adolescentes des familles aisées). Myna Segeram, une guide indienne des années trente, se souvient : « Je ne demanderai pas d'aller au camp jusqu'à l'âge de 15 ans. Ma mère en avait même fait une règle... beaucoup d'autres filles n'étaient même pas autorisées à aller au camp du tout. »⁵⁰ Mais ses attitudes contre le camping et la cuisine au grand air pour des filles diminuent progressivement avec la popularité du Guidisme. En 1935, le quotidien *The Straits Times* pouvait déjà déclarer avec optimisme et enthousiasme :

Ce n'est que la deuxième fois que les guides font du camping dans des conditions similaires en Angleterre, [mais] pour les guides de Singapour, les jours du

48. «... in 1927 when the organisers of a Christmas party for children at the Perak Club invited the local Girl Guides, the great majority of whom were non-Europeans, to attend and to provide some of the entertainment. Some parents refused to allow their children to go to the party as they did not want them to mix with the Guides, but most Europeans disapproved of their attitude. » Butcher, *The British in Malaya*, p. 179.

49. « At the highly successful all-Malayan camp of 1931, the mixed-nationalities patrols included Malays, Chinese, Eurasians, Japanese, Sri Lankans, Indians, British, mainland Europeans, Americans and Australians. Concern that the differences between the girls might cause problems proved groundless for, as the then Commissioner Mrs Cavendish pointed out, they "were all sisters regardless of... nationality, creeds or customs" and if they "could not live happily together Guiding was useless". » Brownfoot, « Sisters Under the Skin », p. 65.

50. « I wouldn't ask to go to camp until I was 15 years old. My mother even put that rule down... Lots of girls weren't allowed to go to camp at all. » Entretien avec Myna Segeram, A/N : 000586, Oral History Centre, Singapore, 1985.

camping dans les maisons sont déjà du passé. Elles fabriquent leurs cuisines (*kitchens*) et préparent leurs plats en plein air.⁵¹

Ces changements de mentalité envers les activités en pleine nature deviennent encore plus répandus. Au travers des images reproduit sur les journaux de la colonie, on constate que le media local publie un bon nombre d'articles dédiés à ces programmes guides. Dans le cadre de notre article court, nous soulignons seulement deux points importants à propos de des images des guides et de leurs activités à l'extérieur. D'abord, elles présentent les guides de la colonie en plein travail ; elles apparaissent, comme leurs frères-scouts, compétentes pour se nourrir, être *utiles* et se débrouiller dans la nature. En effet, via ces images et ces reportage favorables aux participations féminines dans un domaine auparavant jugé comme « masculin », les filles de la colonies obtiennent plus d'indépendance et de nouvelles libertés.⁵² Deuxièmement, on note également que la cuisine au grand air est aussi souvent employée comme un exemple des activités *internationales* des guides.⁵³ En effet, des journalistes utilisent les images des guides cuisinant aux camps internationaux comme symbole du partage et de l'amitié entre guides locales et régionales. Ces actualités nous révèlent que les guides fonctionnent également comme de jeunes ambassadeurs partageant leurs cultures différentes au travers de la cuisine. On remarque que le Guidisme et ses activités contribuent donc à l'ouverture d'esprit et à la construction des opportunités émancipatrices pour les filles dans la colonie.

51. « This is only the second time that guides have camped under similar conditions to guide camps in England, and the days of camping in houses are now past as far as Singapore guides are concerned. Kitchens were constructed by the guides and all cooking was done in the open. » « Singapore Guides in Camp », dans *The Straits Times*, 3 septembre 1935, p. 16.

52. Voir, par exemple, deux photos des guides de Singapour en train de faire du feu et de cuisiner en plein air : « 400 Women Help In Big Drive for Poppy Day Fund », dans *The Singapore Free Press*, 12 novembre 1940, p. 5.

53. Voir, par exemple, « Les cuisinières du camp au travail », dans *The Singapore Free Press*, 20 février 1957, p. 2. Dans cet article, les guides de Singapour sont en train de cuisiner leurs plats « natifs » avec l'aide d'une *Guider* philippine, à l'occasion d'un camp de filles aux Philippines. Voir également « Les Guides de quatre pays au camp à l'occasion du *Golden Jubilee* : Cent filles vivent sous la tente pendant une semaine », dans *The Singapore Free Press*, 1 septembre 1960, p. 15.

Conclusion : plus qu'un «pique-nique glorifié»

À l'époque coloniale, « cuisiner » est bien plus que la simple affaire de se nourrir. L'alimentation, les manières de table et les préparatifs du « pain quotidien » sont révélateurs du fonctionnement de la société coloniale. Dans le cadre de cet essai, nous avons également illustré la complexité de ce sujet en utilisant comme outils d'analyse les mouvements de jeunesse tels que le Guidisme et le Scoutisme. En effet, comme nous avons pu le constater, les enjeux concernant la cuisine dans la colonie sont *dynamiques* ; ils *évoluent* avec l'impact de ces mouvements. Pour cette dernière partie du travail, nous allons mettre en lumière très brièvement trois exemples de ce dynamisme du « cuisiner en colonie ». Il s'agit de la ligne de délimitation apparemment *nette* entre colon et colonisé, des aspects « genrés » de la cuisine, ainsi que de l'évolution des constructions de soi et de l'« Autre ».

Tout d'abord, l'alimentation des scouts et guides de Singapour nous démontre la fluidité réelle des séparations estimées fixes entre les dirigeants européens et leurs sujets asiatiques à l'époque. Sur ce sujet, l'historienne Cecilia Leong-Salobir nous fournit un premier contre-exemple de ces divisions claires en abordant la question des relations entre les colons et leurs serviteurs en Malaisie britannique. Elle explique que la *contradiction* au cœur de « la relation colon-domestique » est la suivante : d'un côté, à cause du discours officiel sur la saleté et les maladies (liées à la fréquentation des indigènes), les colons ont besoin de se séparer des natifs. Pourtant, ceci est en conflit avec leur dépendance envers leurs serviteurs pour leurs besoins les plus intimes.⁵⁴ De la même façon, notre analyse sur les activités des scouts et des guides contredit la littérature actuelle, mais avec une différence cruciale par rapport à l'analyse de Leong-Salobir. La « contradiction » qu'elle souligne ici ne s'applique pas au cas de la cuisine chez les scouts et les guides. Bien au contraire du besoin de mettre en place des séparations entre Européens et Asiatiques, les scouts et les guides de toute origine suivent la loi de Baden-Powell : construire une fraternité et une sororité mondiales sans distinction. De ce point de vue, la cuisine, comme activité scout et guide, contribue aussi en effet à effacer les délimitations au lieu de les renforcer.

54. « colonists' discourse of dirt and disease and the need for separation was at odds with their dependence on servants for the most intimate and important of needs. » Leong-Salobir, *A Taste of Empire*, p. 136.

Au travers de cet article, on constate aussi que « cuisiner » pourrait symboliser à la fois la masculinité et la féminité selon le contexte. Chez les scouts, préparer un plat en pleine nature autour d'un feu de camp évoque des images de virilité et même une sorte de mysticisme primitif, capable d'engendrer des liens d'amitié ou de confraternité entre scouts. Quant aux guides, on note que les premières *Guiders* utilisent la cuisine comme un moyen d'entraîner les filles à la bonne féminité : autrement dit, la cuisine est présentée comme activité féminine par excellence. De plus, les deux mouvements approprient et mettent en valeur les aspects masculin et féminin de « cuisiner » afin de se légitimer comme des activités bénéfiques pour façonner les garçons et les filles et en faire les futurs hommes et femmes idéaux. L'acte de cuisiner signifie donc des notions de genre distinctes dans les circonstances diverses.

Notre analyse révèle aussi que les aliments et les manières ou habitudes concernant la cuisine contribuent également à la construction de soi et de l'autre en situation coloniale. En s'appuyant sur le cas de « cuisiner » à la scout et à la guide, on note que ces conceptions de l'«Autre» entre indigène et colon sont perpétuellement en train d'être (re)négociées tout au long de leurs interactions dans le Guidisme et le Scoutisme. On trouve un exemple dans les publicités et alimentations spécifiquement conçues pour les scouts. Bien que certains dans la colonie caricaturent les Asiatiques pour leur aversion envers les produits laitiers *naturels*, d'autres estiment que les jeunes scouts indigènes seraient intéressés par ces mêmes produits. En effet, des producteurs laitiers font même leur publicité en langues indigènes pour attirer l'attention de ces scouts locaux. D'une part, ceci est dû au fait que le Scoutisme se présente comme un mouvement masculin ; a fortiori, ses membres sont considérés donc comme les consommateurs potentiels des produits laitiers parce que ces aliments « européens » étaient appréciés comme idéaux pour assurer une bonne santé. Cet exemple nous démontre ainsi les différentes constructions de l'« Autre » souvent parallèlement en action à l'époque coloniale. Par ailleurs, « cuisiner » en colonie contribue aussi aux nouvelles constructions de *soi*. Pour reprendre l'exemple des guides, l'acte de cuisiner en pleine nature au camp était jugé masculin au début du Guidisme. Mais avec l'approbation au fil du temps (largement dû aux impacts émancipateurs de l'éducation féminine et du Guidisme), les guides indigènes de

la colonie pourraient également faire du camping et la cuisine en plein air dans les années trente. La possibilité d'effectuer ces activités crée une nouvelle image de la féminité indigène – à savoir, une féminité *active*. On aperçoit la visibilité de ces nouveaux changements dans des reportages positifs publiés à l'époque qui annoncent que « les femmes de la Malaisie britannique sont en train d'émerger de leur réclusion ». ⁵⁵ Pour les filles indigènes, la cuisine, ou plus précisément l'acte de cuisiner en plein air, est donc une façon de construire une nouvelle conception de la féminité indigène.

À cet égard, alors que le sujet de «cuisiner» en colonie est peu exploré et exploité actuellement, nous avons démontré dans notre étude de cas que ce thème présente un champ d'étude particulièrement révélateur des relations complexes entre les communautés différentes. La richesse des sources, les vides encore à combler dans la littérature, ainsi que l'enjeu de ce thème méritent davantage d'attention de la part des chercheurs intéressés par les complexités au fond du regard croisé entre colon et colonisé, européen et indigène, de même que entre homme et femme à l'époque coloniale.

55. «Malaya's Women Emerging From Their Seclusion : Lady Baden-Powell's Message», dans *The Singapore Free Press and Mercantile Advertiser*, 28 janvier 1935, p. 6.