



HAL
open science

Se nourrir dans les campagnes cambodgiennes des années 1930, ou l'art d'accommoder le riz

Mathieu Guérin

► To cite this version:

Mathieu Guérin. Se nourrir dans les campagnes cambodgiennes des années 1930, ou l'art d'accommoder le riz. Grégory Mikaelian, Siyonn Sophearith, Ashley Thompson (éds.), *Liber Amicorum. Mélanges réunis en hommage à Ang Chouléan*, Paris, Association Péninsule & Association des Amis de Yosothor, Hors collection, Phnom Penh, 2020, pp. 413-429., pp.413-429, 2020. hal-03268025

HAL Id: hal-03268025

<https://hal.science/hal-03268025>

Submitted on 22 Jun 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Se nourrir dans les campagnes cambodgiennes des années 1930, ou l'art d'accommoder le riz

Mathieu Guérin

Centre Asie du Sud-Est, UMR 8170 (CNRS, INALCO, EHESS)

Depuis la fin de la guerre et l'ouverture du Cambodge au tourisme, on voit se dessiner un intérêt pour la cuisine cambodgienne et ses saveurs. Des livres de cuisine à destination des occidentaux sont proposés dans les librairies de la capitale et de Siem Reap¹, alors que fleurissent les cours de cuisine khmère *in situ* ou même en ligne². Le SIPAR a récemment publié une série d'ouvrages illustrés sur la nourriture, qui suit chaque aliment de la culture ou de l'élevage à l'assiette, à destination des enfants et adolescents cambodgiens³. Cet intérêt pour les arts culinaires khmers s'explique certes par le plaisir des sens qu'ils provoquent, mais aussi par l'importance que tient la cuisine dans les cultures humaines. Dès 1949, la revue culturelle *France-Asie* intègre plusieurs articles sur la cuisine cambodgienne dans un numéro spécial sur le Cambodge⁴. En 1973, dans un Cambodge où le discours nationaliste est en plein essor, Long Savong publie un ouvrage sur la « science culinaire khmère »⁵. Une décennie plus tard, le Centre de Documentation et de Recherche sur la Civilisation Khmère (CEDORECK) proposait un nouvel ouvrage de Leap Cheng Lean sur le même sujet⁶. La nourriture et la manière de se nourrir font partie intégrante de la culture et participent de l'identité des groupes humains et intéressent de ce fait les sciences humaines et sociales⁷.

¹ Sarany Ly, Eric Alexandre, *La table du Cambodge*, Magellan, 2014, 96 p. ; Kirita Gallois, *Les recettes du Cambodge*, Paris, Hachette, 2013, 96 p. ; Len Channe, *100 recettes de cuisine cambodgienne*, Paris, Grancher, 2012, 141 p. ; Joannès Rivière, Smend Maja, *La cuisine du Cambodge, avec les apprentis de Sala Bai*, Arles, Picquier, 2009, 171 p. ; Basan Ghillie, *The Food and Cooking of Vietnam & Cambodia*, Londres, Lorentz Book, 2006, 256 p. ; Voir aussi le film de Jacques Deschamps, *Le repas des ancêtres*, MAB Production, France 3, 1994, 26 minutes, https://videotheque.cnrs.fr/index.php?urlaction=doc&id_doc=842&rang=1

² Voir le site d'Aline Ang, <http://cuisinecambodge.canalblog.com>.

³ Dans la collection gay²BI, en 2010-2011.

⁴ Srin Saris-Yann, « Gâteaux et friandises », *France-Asie*, n°37-38, 1949, p. 867-870 ; François Martini, « La cuisine cambodgienne », *France-Asie*, n°37-38, 1949, p. 871-874 ; Rasmi Sutharot, « Quelques recettes de cuisine », *France-Asie*, n°37-38, 1949, p. 875-880.

⁵ Long Savong, *វិទ្យាសាស្ត្រស្រូវ* [*la science culinaire*], Phnom Penh, Librairie du 59 rue Pasteur, 1973, 414 p.

⁶ Leap Cheng Leang, *វិទ្យាសាស្ត្រស្រូវ* [*La science culinaire*], Paris, Cedoreck, 1984-1985, 2 vol. 243 et 192 p.

⁷ Jean-Pierre Poulain, *Sociologie de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF, 2002, 286 p. ; « Pour une anthropologie de l'alimentation », *Tourisme*, n°4, 1996, p. 207-223.

Ainsi, l'intérêt pour les arts de la table du Cambodge va bien au-delà des chefs cuisiniers. Le groupe de jeunes chercheurs de *KhmeRenaissance* sous la direction de *lok grū* Ang Chouléan ou ceux de l'Institut Reyum formés par Ingrid Muan et Ly Daravuth, qui travaillent sur les arts et coutumes khmères, s'y intéressent⁸. Cette note se propose de présenter une source méconnue qui pourrait être intégrée à une histoire de la cuisine et des pratiques culinaires cambodgiennes.

Le questionnaire « alimentation » de la commission Guernut

En 1937, le Front populaire charge Henri Guernut, ancien ministre de l'Éducation, de constituer une commission d'enquête dans les territoires d'outre-mer, afin de déterminer « les besoins et aspirations légitimes des populations habitant les colonies, les pays de protectorat et sous mandat »⁹. Formée d'une trentaine de parlementaires, intellectuels, syndicalistes, etc. intéressés par les questions coloniales, cette commission envoie des questionnaires sur les conditions de vie des habitants des colonies, portant notamment sur l'habitation et l'alimentation, les migrations, la place des métis... Ces questionnaires sont remplis par des correspondants, souvent des administrateurs coloniaux ou indigènes, ou des instituteurs. Si certaines réponses ne sont que des synthèses des rapports de l'administration coloniale, d'autres se basent sur des études de cas précises de ménages représentatifs des différentes strates sociales des sociétés colonisées. Les copies des réponses transmises au ministère des colonies sont conservées aux archives nationales d'outre-mer à Aix-en-Provence.

Le premier questionnaire porte sur l'alimentation. Les questionnaires 1a et 1b sont remplis par des administrateurs français, en général le résident chef de province au Cambodge. Ils contiennent une présentation générale de l'agriculture dans la circonscription, de la population et des considérations sur l'équilibre alimentaire. L'enquête vise en effet à savoir si les colonisés sous la protection de la France ont assez à manger.

Le questionnaire 1c est différent, en ce qu'il est rempli systématiquement par des « indigènes » et s'appuie sur une observation directe des pratiques. Il commence par une présentation sommaire de la zone d'enquête, une description du calendrier des travaux des champs et des activités des hommes et des femmes, des productions agricoles. Viennent ensuite une liste des produits indispensables à l'alimentation des

⁸ Publications de *KhmeRenaissance*, <http://www.yosothor.org/publications/others/content-header.html> ; Chea Sokari, ធម្មតាសង្គមកម្ពុជា [La nourriture dans la société cambodgienne], Phnom Penh, Reyum, 2009, 133 p.

⁹ Sur la commission Guernut, voir <http://www.archivesnationales.culture.gouv.fr/anom/fr/Action-culturelle/Dossiers-du-mois/1006-Guernut/Dossier-Commission-Guernut.html>, consulté le 26 décembre 2014.

populations, parfois agrémentée de recettes, et une liste des produits consommés en temps de disette. Une question porte sur les quantités consommées et les variations dans les repas au cours de l'année. Le déroulé des repas, les différences d'alimentation selon l'âge ou le sexe, les interdits pour les femmes enceintes ou qui allaitent sont souvent décrits. Enfin, la dernière partie du recueil d'informations est consacrée aux boissons, au tabac, au bétel et autres consommations récréatives. Après la présentation d'un budget de ménage type, l'enquête s'achève en recueillant l'avis de celui qui remplit le questionnaire sur l'opportunité du développement de nouvelles cultures.

Le corpus sélectionné comprend les réponses pour les provinces de Pursat, Kampong Chhnang, Kampong Speu, Kampong Thom, Svay Rieng, Siem Reap et Takeo, soit des provinces situées au cœur du « pays khmer », tel que défini par le géographe Jean Delvert dans sa magistrale étude, *Le paysan cambodgien*¹⁰. Il est formé de vingt-deux formulaires de réponses, cinq pour Kampong Chhnang et pour Kampong Speu, quatre pour Svay Rieng, deux pour Siem Reap, pour Kampong Cham et pour Takeo, un pour Kampong Thom et pour Pursat. Un questionnaire a été rempli par un gouverneur de province, le *cauhvāykhett* Nhiek Tioulong¹¹ à Pursat, douze par des gouverneurs de districts, *cauhvāysruk*, un par un inspecteur de l'enseignement primaire, et huit par des enseignants des cours élémentaires, primaires ou primaires supérieurs. Tous sont passés par l'école française et sont donc des représentants des élites acculturées qui émergent dans le Cambodge de la première moitié du XX^e siècle. Tous les questionnaires ont été remplis avec soin, probablement par désir de plaire à « l'autorité supérieure ». Celui du district de Treang à Takeo est particulièrement détaillé. Il est rempli par le *cauhvāysruk* Tep Phann¹².

¹⁰ Delvert, Jean, *Le paysan cambodgien*, Paris, Mouton, 1961, 740 p., réédité par L'Harmattan en 1994.

¹¹ Né en 1908 à Phnom Penh. Fils d'un gouverneur de province, il a fait ses études au collège Sisowath puis au lycée Chasseloup-Laubat où il obtient son baccalauréat. Il intègre l'administration en 1932. Il est nommé à Pursat en 1937. À partir de 1945, il occupe plusieurs postes ministériels. Il reste proche de Sihanouk jusqu'à sa mort en 1996. Nasir Abdoul-Carime, fiche de Nhiek Tioulong, https://www.aefek.fr/wa_files/nhiek_tioulong_1.pdf, consultée le 18 janvier 2019.

¹² Né en 1905 à Kien Svay, fils d'un gouverneur du roi Norodom, Phann obtient en 1926 le diplôme supérieur d'études franco-indigènes, le plus niveau d'éducation formelle alors accessible au Cambodge. Il intègre immédiatement la prestigieuse École d'Administration cambodgienne. D'abord secrétaire des résidences, il est basculé en 1930 dans l'administration royale et est à Treang en 1934. Il est considéré par les Français comme un fonctionnaire d'élite. Pendant la Seconde Guerre mondiale, il est nommé auprès de l'amiral Decoux gouverneur général nommé par Vichy et alterne ensuite les postes auprès du gouvernement cambodgien et ceux de gouverneur de province, *cauhvāykhett*. Il est ministre des Affaires étrangères en 1954 et participe ainsi à la délégation cambodgienne à Genève. Il occupe plusieurs postes ministériels avant son départ à la retraite. Dossier personnel de Tep Phann, arch. nat. du Cambodge/rsc 19778.

Les documents dont nous disposons sont en français, soit qu'ils ont été directement rédigés dans cette langue, soit qu'ils aient été traduits par des secrétaires-interprètes, comme l'indiquent les fréquentes fautes de français. Pour Kampong Chnnang, nous disposons de plusieurs originaux en khmer qui permettent d'identifier avec précision les mets cités. L'instituteur de Kampong Thom a écrit les noms des aliments en khmer à côté des retranscriptions ou descriptions en français.

Plats et mets cambodgiens des campagnes

Les différentes réponses aux questionnaires de l'administration pour les sept provinces de cette étude permettent de lister plus de 150 ingrédients et mets divers, donnant l'illusion d'une cuisine extrêmement riche et diverse. En réalité, peu de personnes ont accès à cette diversité. Les réponses aux différents questionnaires font émerger une courte liste d'ingrédients et plats qui forment l'ossature de la cuisine des campagnes et les repas du plus grand nombre. Le conseiller aux cultes et aux beaux-arts François Martini écrivait en 1949 que le riz est « l'aliment essentiel, unique. Le reste des mets ne sont que des condiments. Poisson, viande, légumes, œufs, ne sont en réalité mangés que comme accompagnement du riz. Ces mets ne se mangent pas pour eux, mais pour corriger la saveur fade de cette céréale »¹³. Les quantités indiquées face à chaque met vont dans son sens. Les paysans cambodgiens mangent d'importantes quantités de riz, 500 à 850 grammes par jour et par adulte. Les quantités des autres aliments sont très inférieures, souvent quelques dizaines de grammes, au maximum 100 à 200 grammes de légumes, de poisson ou de viande les jours d'abondance ou dans les familles riches.

Pour tous, le plat de base est le même : riz, sel, *prahuk* [ប្រហុក], la pâte de poisson fermentée qui est le condiment par excellence de la cuisine cambodgienne¹⁴, et piment. En absence de *prahuk*, les plus pauvres utilisent du sel pilé dans du citron ou du piment. Au quotidien, la plupart des paysans ajoutent un plat, parfois plus lorsque les moyens le permettent.

Il y a très peu de variation dans les menus pour les pauvres gens et même les paysans moyens. Les repas se composent toujours de riz, d'une soupe de poisson, de poisson sec ou grillé (quand il y en a) et si possible d'un peu de pâte de poisson appelée 'prahok' et d'un peu de légumes. Pour beaucoup le menu ordinaire se réunit à un seul plat.¹⁵

¹³ Martini, F., *loc. cit.*, 1949, p. 872.

¹⁴ Sur le *prahuk*, voir Delvert, J., *op. cit.*, 1994, p. 150-151.

¹⁵ Nhiek Tioulong, *cauhvāykhett* de Pursat, questionnaire alimentation, Pursat, 1938, arch. nat. d'outre-mer/fm Guernut 95.

Le plat d'accompagnement qui revient de manière quasiment systématique est une soupe claire, le *samla* [សម្ល] et notamment le *samla mjūr* [សម្លជួរ], une soupe acide. L'acidité est apportée soit par des fruits ou des feuilles de tamarinier (Siem Reap, Kampong Thom, Takeo)¹⁶, des mangues vertes (Kampong Chhnang, Kampong Cham, Takeo) du citron (Siem Reap, Kampong Cham, Takeo), du *krasāmñ* [ក្រសាំង]¹⁷ (Kampong Cham) ou de la citronnelle (Kampong Cham, Takeo), mais le principe reste le même. On y trouve du poisson en petite quantité, des feuilles d'arbres sauvages qui renforcent le goût, et des légumes, tels les liserons d'eau. La principale alternative, qui est en réalité plus souvent un ajout les jours d'abondance, est le poisson grillé, *trī āmñ* [ត្រីអាំង].

Les variations sur l'année et par aires géographiques sont peu importantes. Le *cauhvāysruk* de Treang, Tep Phann, explique ainsi :

Les menus durant toute l'année sont préparés à la campagne à peu près de la même façon, avec ou sans poissons, et avec les mêmes doses de condiments ; seuls les légumes changent suivant les saisons et chaque menu porte le nom du légume qui entre dans la composition du mets. On dit par exemple : *samlā khlauk* (soupe légume courge, *samlā trasāk* (soupe légume melon) etc.¹⁸

Toutes les réponses au questionnaire montrent néanmoins une évolution des menus au cours de l'année qui tient à la disponibilité du riz. Au fur et à mesure que l'on s'éloigne de la récolte et que l'on s'approche de la soudure, la part du riz dans l'alimentation diminue et celui-ci est progressivement remplacé par du maïs à partir de juillet, puis des tubercules jusqu'à la récolte du riz hâtif fin septembre-début octobre. Les variations régionales fonctionnent sur le même principe. Le *samla* change en fonction des légumes disponibles. Ainsi, l'aubergine [ត្រប់] n'est mentionnée qu'à Kampong Cham, la pastèque [ក្របី] à Svay Rieng et Takeo.

Les sources nous permettent de calculer les apports nutritionnels des aliments de base des paysans cambodgiens. Un paysan dans la force de l'âge ayant une activité physique importante a besoin d'environ 9 000 à 10 000 kj par jour¹⁹. Les réponses aux questionnaires indiquent que les hommes mangent 500 à 850 grammes de riz blanc. Celui-ci couvre à lui seul entre 85% et 125% des apports énergétiques, soit 7500 à 12 700 kj, sachant que les rations de 850 grammes sont celles des hommes

¹⁶ Sur le tamarinier et son utilisation dans la cuisine khmère, v. Ang Chouléan, « Le tamarin dans la cuisine des villages d'Angkor : des Mémoires de Zhou Daguan à aujourd'hui », *Moussons*, n°30, 2017, p. 185-202.

¹⁷ *krasāmñ* : *Feroniella lucida*, petit arbre dont les fruits sont intégrés à la composition du *samla*.

¹⁸ Tep Phann, *cauhvāysruk* de Treang, questionnaire alimentation, Takeo, 1938, arch. nat. d'outre-mer/fm Guernut 95.

¹⁹ Calculé à partir du cas d'un homme de 35 ans, de 1m65, 60 kg se livrant à une activité physique soutenue.

qui se livrent à des travaux de force et ont donc davantage besoin d'énergie. Le riz apporte pour l'essentiel des glucides et une petite quantité de protéines végétales. En ajoutant les 50 à 100 grammes de *prahuk*, les 50 à 150 grammes de légumes, les 20 à 100 grammes de poisson, parfois un peu de *dīk trī* [ធុរិវិ] ²⁰, les quelques piments, les fruits, bananes, mangues, papayes ramassées dans la journée, les paysans cambodgiens couvrent largement leurs besoins énergétiques et nutritionnels en période d'abondance. Leur régime est riche en glucides et en sel, et pauvre en lipides, en vitamines et fibres, mais, on n'observe pas de carences majeures.

Au-delà des plats récurrents qui forment l'ordinaire des Cambodgiens, de nombreux végétaux et animaux entrent dans leur alimentation. Ils sont souvent prélevés dans les rizières ou à proximité des villages. Les questionnaires mentionnent plus d'une quinzaine de tubercules sauvages et cultivés dont le manioc, le taro et l'igname, une dizaine de feuilles utilisées comme légumes. Les escargots, les grenouilles et les crapauds-buffles sont mentionnés à Svay Rieng et Kampong Speu, les crabes de rizières à Kampong Speu. On mange du crocodile à Kampong Speu, du gibier à Takeo et Kampong Speu.

La viande est systématiquement associée à l'abondance. La plus fréquente est le porc. Le bœuf, le buffle, le poulet, le canard sont cités mais ne semblent arriver qu'exceptionnellement dans les assiettes des paysans ²¹. En général, les paysans ne mangent rien en fin de repas. Ils boivent de l'eau et retournent au travail ou se préparent pour la soirée. Cependant, des fruits, bananes, papayes, mangues, peuvent être mangés au cours de la journée pour apaiser une faim passagère.

La seule réponse aux questionnaires étudiés qui présentent un régime alimentaire sensiblement différent est celle du *cauhvāysruk* de Chong Val à Siem Reap lorsqu'il décrit l'alimentation des Kuoy. Le poisson n'apparaît pas, sauf sous forme de *prahuk*, et la viande est davantage présente. On ne trouve aucune mention des *samla*. Les aliments sont consommés sous forme solide. Surtout, les tubercules sauvages ou cultivés ne sont pas des alternatives au riz. On mange du riz avec des tubercules, ou des tubercules seuls. Ils forment la base de l'alimentation des Kuoy.

On voit ainsi se dessiner une carte culinaire du pays qui ne suit pas les lignes géographiques, mais ethniques. Le riz accompagné de piment, de *prahuk* et de *samla* et notamment de *samla mjūr*, apparaît comme un marqueur de l'identité culturelle khmère, au même titre que la langue ou la religion. Même s'ils consomment d'autres aliments, ces plats forment la base de l'alimentation des paysans cambodgiens ²².

²⁰ Une sauce de saumure de poisson d'origine vietnamienne, le *nuóc mắm* en vietnamien.

²¹ Vingt ans plus tard, Jean Delvert indique que la consommation de viande est toujours aussi rare. Delvert, J., *op. cit.*, 1994, p. 154-155.

²² Cette uniformité culinaire fait peu de doute. Les rédacteurs de ces enquêtes sont des membres des élites affectés par le centre dans leur province d'exercice, dont ils ne sont en

Disettes et soudures

Le questionnaire permet de connaître l'alimentation des campagnards cambodgiens quand le riz manque, c'est-à-dire chaque année au moment de la soudure, ou les années qui suivent les mauvaises récoltes. Partout, la première alternative au riz est le maïs. Lorsque celui-ci est épuisé, on cherche des tubercules sauvages. Les plus cités sont le *taṃlūn syā* [តាម្លួនស្យា], le *taṃlūn jrūk* [តាម្លួនជ្រូក], le *taṃlūn dīen* [តាម្លួនទៀន], le *taṃlūn cran* [តាម្លួនច្រង], le *taṃlūn dīk* [តាម្លួនទឹក], le manioc [ម៉ាណិច]²³, le taro [តារូ] et surtout le *ktuoc* [ក្តួច]²⁴. Ce tubercule sauvage vénéneux nécessite un traitement de plusieurs jours. Il est découpé en fines lamelles, mis à tremper dans de l'eau salée ou pimentée, pendant une journée, puis lavé, mis à tremper dans une nouvelle eau pendant encore deux jours, lavé abondamment, essoré, puis séché. Il remplace le riz dans toutes les provinces. Un autre tubercule sauvage qui nécessite la même préparation, le *prañ* [ប្រាំង]²⁵ n'apparaît qu'à Kampong Speu (fig.1). Les papayes vertes, les bananes vertes, le tronc de papayer, le tronc de bananier, les pousses de bambous, les graines et racines de nénuphars, le riz sauvage *sraṅae* [ស្រាំង]²⁶ sont aussi cités comme pouvant suppléer l'absence de riz.

À Svay Rieng, le *cauvāysruk* de Romduol explique que les 600 grammes de riz quotidien sont remplacés en temps de disette par 50 à 100 grammes de riz, 300 à 500 grammes de tubercules, du poisson et des légumes. Ces derniers sont souvent des

général pas originaires. Dignitaires-fonctionnaires et enseignants se déplacent beaucoup au grès des affectations. Ils décrivent volontiers ce qui relève d'après eux de particularismes locaux ou ce qu'ils découvrent pendant l'enquête. Ainsi, tous membres des élites, pour certains d'origine citadine, ils décrivent avec force détail la préparation du *ktuoc*, un tubercule de forêt inaccessible à un œil non averti et plusieurs le dessinent. Ainsi la récurrence des descriptions du repas de base est-elle plutôt probante. Il convient dès lors de s'interroger sur les causes de cette uniformité. Une piste possible serait les importantes migrations de population lors des conflits qui frappent le pays au XIX^e siècle. Elles pourraient avoir entraîné un lissage des pratiques culinaires.

²³ *Taṃlūn syā* [តាម្លួនស្យា] : *dioscorea esculenta*, liane épineuse donnant des tubercules de la taille d'une pomme de terre à la chair délicate ; *taṃlūn jrūk* [តាម្លួនជ្រូក] : *dioscorea oryzetorum*, liane donnant des tubercules utilisés notamment comme nourriture pour les porcs ; *taṃlūn dīen* [តាម្លួនទៀន] : *dioscorea brevipetiolata*, liane donnant un tubercule de la forme d'une bougie ; *taṃlūn dīk* [តាម្លួនទឹក] : *dioscorea pentaphylla*, liane donnant des tubercules farineux, manioc [ម៉ាណិច] : *manihot esculenta*, Pauline Dy Phon, *Dictionnaire des plantes utilisées au Cambodge*, Phnom Penh, Olympic, 2000, 915 p.

²⁴ *Diocorea hispida* : liane vénéneuse utilisée comme poison ou médicament, ou comme nourriture après préparation adéquate en temps de disette. Il est à noter que dans les réponses au questionnaire le *ktuoc* est systématiquement confondu avec le manioc, probablement parce que leurs propriétés alimentaires sont comparables.

²⁵ *Cycas siamensis* : petit arbre dont les tubercules sont comestibles après une longue cuisson et un lavage adéquat.

²⁶ *Oryza rufipogon*.

légumes ou des feuilles ramassés en forêt, mais aussi des pousses de bambou dont la conservation est relativement aisée²⁷. Les tubercules sauvages de la famille des *dioscorea* qui remplacent le riz peuvent avoir une valeur nutritive très élevée, de l'ordre de 1500 à 1700 kj par 100 grammes, soit une valeur nutritive supérieure à celle du riz blanc²⁸. On comprend dès lors l'intérêt de la recherche du *ktuoc*, malgré sa dangerosité en cas de préparation inadéquate. Les protéines animales ne disparaissent pas. Le *prahuk*, mais aussi le poisson sec ou salé, sont intégrés en petites quantités aux plats. À Kampong Speu, on ramasse des escargots, des crabes ou des batraciens. On peut calculer que les ingrédients rassemblés pendant la soudure ou en période de disette permettent un apport journalier de l'ordre de 6500 à 9200 kj, soit de quoi couvrir non seulement les besoins métaboliques de base²⁹, mais encore l'énergie nécessaire à la recherche de cette nourriture de cueillette.

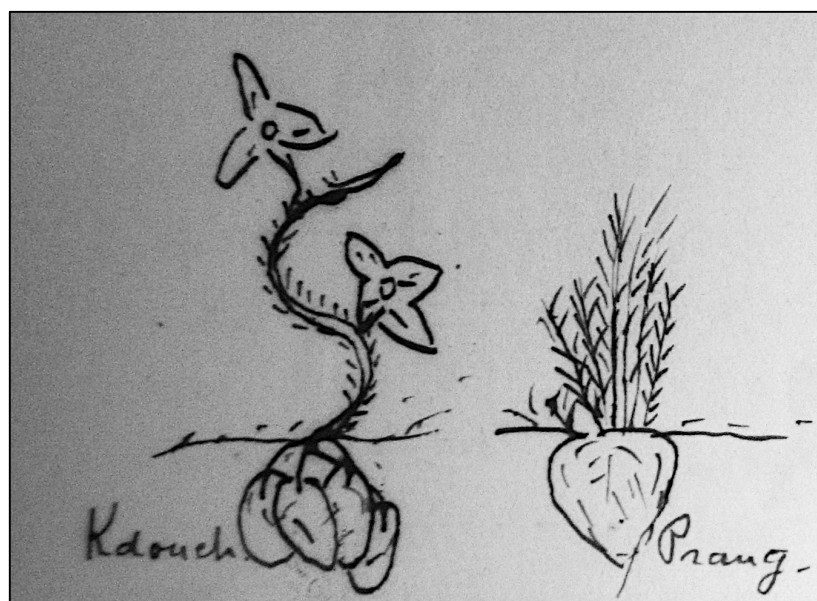


Fig. 1 : dessin de *ktuoc* et *prañ*³⁰

²⁷ Porée-Maspero, Évelyne ; Pich, Sal ; So, Bauv ; Hang, Arun, *La vie du paysan khmer*, Phnom Penh, Institut bouddhique, 1969, p. 40.

²⁸ Shajeela, P. S. ; Mohan, V. R. ; Louis Jesudas, L. ; Tresina Soris, P., « Nutritional and antinutritional evaluation of wild yam (*dioscorea* spp.) », *Tropical and Subtropical Agroecosystems*, vol. n°14, 2011, p. 723-730.

²⁹ 6100 kj pour un homme de 35 ans de 1m65, 60 kg, 4700 kj pour une femme de 35 ans de 1m55, 50 kg.

³⁰ Instituteur de Samrong Tong, questionnaire alimentation Kampong Speu, 1938, arch. nat. d'outre-mer/ fm Guernut 95.

Partout le *prahuk*, le sel, le piment continuent d'être intégrés aux plats. La disette n'implique pas d'abandonner la recherche d'un goût agréable. Le moniteur de l'école de Pongro à Kampong Cham explique ainsi : « pendant la période de disette les habitants mélangent les pousses de bambous et le tronc de bananier coupé en petits morceaux avec du riz »³¹. La papaye ou la banane verte, les troncs de bananiers ou de papayers, permettent de varier les menus. Ainsi, en contexte cambodgien, la disette est moins le manque de nourriture que le manque de riz. Les possibilités d'atténuation des conséquences des mauvaises récoltes sont nombreuses, grâce notamment aux espaces forestiers ou de marécages.

Le déroulé des repas

Partout les repas sont préparés par la mère de famille, aidée de ses filles, notamment l'aînée. Le repas prêt, toute la famille mange ensemble sur une natte. En revanche, lorsque des étrangers ou des invités partagent le repas, ou pendant les fêtes, les hommes mangent ensemble, séparés des femmes et des enfants. Les repas ont lieu en général deux fois par jour, vers 9h-10h le matin puis avant la tombée de la nuit vers 17h-18h, « pour économiser l'éclairage »³². On ne prend rien au lever avant d'effectuer les premiers travaux. En fin de saison des pluies, au moment des principales récoltes, les repas sont non seulement plus abondants, mais aussi plus fréquents. Le petit encas, pris sur le champ le midi, se transforme en un véritable déjeuner³³.

Plusieurs témoignages tendent à réduire l'importance rituelle du repas en insistant sur sa rapidité, sur l'absence d'heures fixes. L'instituteur de Prey Khmer à Kampong Chhnang écrit ainsi :

On mange quand faim arrive, ni règle ni ordre. Très peu d'individus observent les règles d'hygiène. D'ailleurs pressés de toutes parts par les divers travaux, pourquoi compliquer sa vie dans le manger et le boire et y prend son temps : le temps est l'argent.³⁴

³¹ Om Ring, moniteur de l'école de Pongro, Kampong Chhnang, 1938, arch. nat. d'outre-mer/fm Guernut 95.

³² Tep Phann, *cauhvāysruk* de Treang, questionnaire alimentation, Takeo, 1938, arch. nat. d'outre-mer/fm Guernut 95.

³³ Les questionnaires sont construits avec en tête le modèle français du repas, moment consacré essentiellement à la prise de nourriture, alors que d'autres modèles culturels existent dans lesquels la prise d'aliment hors de ce temps consacré est importante en termes d'apports nutritionnels et de tissage des liens sociaux. Aymard, Maurice ; Grignon, Claude ; Sabban, Françoise (dir.), *Le temps de manger : alimentation, emploi du temps et rythme sociaux*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme, INRA, 1993, 326 p.

³⁴ Uo Sau, instituteur de Prey Khmer, questionnaire alimentation, Kampong Chhnang, 1938, arch. nat. d'outre-mer/fm Guernut 95.

Celui de Rolei Peir à Kampong Cham rapporte quant à lui :

Les Cambodgiens mangent ensemble autour d'un plateau en cuivre ou en bois sur lequel sont rangés 5 ou 6 bols contenant des plats divers. Ordinairement, ils se servent de doigts pour saisir les morceaux d'aliments qu'ils doivent manger. L'art culinaire chez le Khmer est passé en quenouille.³⁵

Enfin, le *cauhvāysruk* de Treang propose une description détaillée de la manière d'absorber les aliments.

Aux heures des repas, on s'assoit en rond sur une natte, les plats de soupe, du poisson ou de viande au milieu du cercle. Chacun a une assiette de riz qu'il porte à la bouche avec les doigts préalablement lavés sans savon avec de l'eau plus ou moins boueuse. On prend les légumes et la viande également avec ses doigts et celui qui veut une gorgée de soupe pour mieux avaler son riz, porte le plat de soupe du cercle à la bouche et d'un mouvement d'aspiration avale une quantité voulue de sauce.

Ce qui transparaît dans ces témoignages est la comparaison implicite avec le repas « à la française » en usage dans la bourgeoisie et reproduit par les coloniaux. On s'assoit après s'être lavé les mains autour d'une table à heure fixe, avec assiettes et couverts, les plats arrivent dans un ordre rituel, le repas étant accompagné de nombreuses discussions³⁶. Tous les enquêteurs de la commission Guernut sont passés par l'école française et ont fréquenté des Français. L'instituteur de Prey Khmer considère très clairement le repas français comme une perte de temps, alors que celui de Rolei Peir et le *cauhvāysruk* de Treang cherchent à excuser le peu de formalisme du repas cambodgien ou à dénoncer l'absence d'hygiène.

Les consommations récréatives

Au-delà de « l'alimentation des indigènes » *stricto sensu*, les questionnaires portent aussi sur les consommations récréatives, celles qui relèvent du pur agrément et sont pour beaucoup des stimulants ou des aphrodisiaques. Globalement, la consommation d'alcool, soit sous forme distillée, soit sous forme de vin ou bière de palme, est exceptionnelle et réprouvée. Le *cauhvāykhett* de Pursat Nhiek Tioulong explique ainsi :

L'alcool se boit les jours de fête et est surtout l'apanage des personnes jeunes ou considérées comme peu sérieuses. Les fidèles bouddhiques qui sont la majorité dans les campagnes n'usent jamais ni d'alcool de riz, ni de vin de palme.

³⁵ Ly Sum, instituteur de l'école de Kampong Chhnang, étude à Rolei Peir, questionnaire alimentation, Kampong Cham, 1938, arch. nat. d'outre-mer/fm Guernut 95.

³⁶ Aron, Jean-Paul, *Le mangeur du XIX^e siècle*, Paris, Denoël, 1973, 310 p.

La dernière assertion doit cependant être prise avec circonspection. D'autres réponses au questionnaire la contredisent, même si toutes indiquent comme principale boisson l'eau, tirée des puits, des mares, des étangs, des rivières³⁷. Le vin de palme et le choum-choum, l'alcool de riz, ne sont nulle part des boissons du quotidien. On les consomme lors des fêtes ou avec des amis. La bière fabriquée notamment par les Brasseries et Glacière d'Indochine et distribuée par les marchands chinois n'est mentionnée qu'une fois, par le *cauhvāysruk* de Samrong Tong, au chef-lieu de Kampong Speu. La modernité occidentale ne prend pas encore la forme de boisson alcoolisée pour pénétrer dans les campagnes.

Les principaux excitants sont la noix d'arec et le bétel, présents partout, chiqués par les femmes, et dans une moindre mesure les hommes et les jeunes filles. À Treang, « le bétel est consommé par presque toutes les femmes mariées et par les 8/10^e des hommes mariés », à Pursat, les femmes, les hommes et les jeunes filles chiquent à longueur de journée et à Kampong Thom, « les hommes et les femmes chiquent le bétel. Chaque individu peut consommer journalièrement un « trâbâk » [ត្រាប៉ាក់] ou 20 feuilles de bétel et 10 noix d'arec ». La consommation de tabac, soit fumé, une pratique uniquement masculine, soit chiquée, pratique commune aux deux sexes, est moins fréquente. Pour l'instituteur de l'école de Kampong Chhnang, ces pratiques visent à « éviter les haleines désagréables »³⁸. On ne trouve aucune mention du chanvre indien, *kañchā* [កាណ្យា], ni en cuisine, ni à chiquer, ni à fumer.

Quelques témoignages suggèrent un recul de la pratique de la chique de bétel, d'abord à Phnom Penh, puis dans les centres urbains provinciaux : « La plupart des jeunes filles de la campagne savent également consommer la noix d'arec et le bétel, tandis que dans les villes on en trouve très rarement »³⁹ ; « cette pratique tend à disparaître des centres »⁴⁰. Vingt ans, plus tard, Jean Delvert écrit que « le bétel n'est plus guère chiqué que par les vieux notamment par les vieilles femmes. Sa consommation, très importante autrefois, a beaucoup diminué depuis vingt ans »⁴¹, confirmant la tendance à la désaffection vis-à-vis de cette pratique.

Les boissons excitantes sont le thé, consommé exclusivement par les bonzes, les riches, ou par les paysans lors des fêtes, ou pour honorer un invité. Le thé est importé

³⁷ Cette consommation régulière d'une eau non traitée tirée de sources polluées est un facteur important de mortalité, notamment chez les enfants.

³⁸ L'augmentation considérable de risque de cancer entraînée par ces pratiques n'est pas alors connue. Shao-Hsun Keng, Sheng-Jang Sheu, « The effect of stimulants and their combined use with cigarettes on mortality: the case of betel quid », *The European Journal of Health Economics*, vol. n°14 (4), 2013, p. 677-695.

³⁹ Ouk Chhoum, *cauhvāysruk* de Siem Reap, questionnaire alimentation, Siem Reap, 1938, arch. nat. d'outre-mer/fm Guernut 95.

⁴⁰ Saoum, *cauhvāysruk* de Romduol, questionnaire alimentation, Svay Rieng, arch. nat. d'outre-mer/fm Guernut 95.

⁴¹ Delvert, J., *op. cit.*, 1994, p. 152

et vendu en petits paquets par les commerçants de village. Le café n'est connu que dans les centres provinciaux, et est alors utilisé par toutes les classes sociales. Sa pénétration dans les campagnes cambodgiennes est encore balbutiante. Les paysans cambodgiens, et notamment les personnes âgées lui préfèrent des infusions et décoctions de plantes, de champignons ou d'écorces, telle celle du *babel* [បាបេល], mentionnées à Pursat et Kampong Speu.

La nourriture et les repas comme marqueurs de rang social

Le plat de base de la nourriture khmère, le riz accompagné de *prahuk* et de piment est le même pour tous, du plus pauvre au plus riche. Mais tous ne mangent pas la même chose. L'aisance matérielle donne accès à une nourriture plus variée au quotidien.

À chaque repas chez les aisés, on a, en plus, 3 plats, 1 plat de soupe aux légumes, un plat de poisson grillé ou cuit à la broche et plat de pâte de poisson. Le plat de soupe aux légumes est quelquefois remplacé par un plat de viande⁴²

Ces plats simples ne sont pas inconnus des plus pauvres qui y ont accès lors des fêtes ou pendant les périodes d'abondance. En revanche, les plats qui demandent une véritable mise en cuisine et un processus de fabrication compliqué sont l'apanage des riches, propriétaires terriens, commerçants ou dignitaires. C'est le cas des currys et des soupes à base de lait de coco, ou des haricots sautés à la viande hachée ou la viande sautée à la courge ou la citrouille présentés par le *cauhvāysruk* de Prey Chhor à Kampong Cham. Le curry de poulet ou le *samla kakūr*⁴³ sont des plats d'exception. Parmi les mets rares, on trouve aussi les desserts. Les fruits sont proposés dans les maisons aisées ou durant les fêtes. Cependant, les fruits, bananes, papayes, mangues, peuvent aussi être mangés par les simples paysans au cours de la journée pour apaiser une faim passagère. On fabrique des gâteaux à base de riz gluant et de sucre de palme qui peuvent faire l'objet d'un commerce, ainsi qu'une soupe de riz sucrée, *babar skar* [បាបាស្កា], mentionnée à Siem Reap. Le *Ktuoc* est recherché par les élites pour la fabrication de desserts. La principale source de sucre est le fruit parfumé du palmier à sucre, *tnot* [ត្នុត]. On ne trouve aucune mention de la canne à sucre.

Tep Phann explique qu'« il est d'autres menus chez les gens aisés préparés à la mode siamoise, très compliqués et qu'il est inutile de citer »⁴⁴. On y voit une persistance de l'influence siamoise sur les élites cambodgiennes, très vivace depuis au moins la fin du XVIII^e siècle lorsque la formation de la Cour d'Oudong se

⁴² Tep Phann, *cauhvāysruk* de Treang, questionnaire alimentation, Takeo, 1938, arch. nat. d'outre-mer/fm Guernut 95.

⁴³ Voir annexe.

⁴⁴ Tep Phann, *cauhvāysruk* de Treang, questionnaire alimentation, Takeo, 1938, arch. nat. d'outre-mer/fm Guernut 95.

décidait à Bangkok. Soixante-dix ans après la signature du traité de 1867 par lequel le Siam se retirait des affaires du Cambodge, l'influence culturelle du puissant voisin sur les élites est toujours perceptible dans leur cuisine.

La distinction entre repas des élites et des paysans ne se limite pas au contenu de l'assiette. Elle porte aussi sur la manière dont les plats sont servis. Le *cauhvāysruk* de Treang explique ainsi :

Dans les familles qui ont de quoi vivre, on a des cuillères pour prendre son riz ou sa soupe. Dans les familles aisées on a des cuillères et fourchettes à la mode européenne. On voit aussi dans quelques familles, mais rares, l'usage des baguettes comme chez les Chinois et les Annamites⁴⁵.

Ainsi, les couverts à l'occidentale, cuillère, puis fourchette, font leur apparition dans les repas cambodgiens dans les années d'Entre-Deux-Guerres chez les plus aisés. Les descriptions d'habitations dans l'enquête de la commission Guernut qui contiennent une description détaillée du patrimoine mobilier confirment ce qu'avance Tep Phann. Chez les paysans dits moyens ou aisés, on trouve mention de quelques tables et parfois d'une chaise. La table ne sert pas au repas qui est systématiquement pris sur des nattes. La vaisselle se limite à quelques bols en terre ou en porcelaine, plus rarement des assiettes, et des marmites en cuivre et en terre cuite, parfois quelques baguettes ou cuillères. Les paysans aisés disposent d'une vaisselle plus abondante avec des couverts ou des baguettes, et plus rarement des verres. Seuls les plus riches, ceux qui ont des domestiques, possèdent tables, chaises et vaisselle en abondance⁴⁶. L'utilisation des couverts et de la table à manger fait lentement son introduction dans les campagnes, amenée par les classes supérieures.

Les réponses à l'enquête Guernut montrent un certain nombre de caractéristiques des habitudes alimentaires des Cambodgiens dans les années 1930. Le corpus reste à exploiter dans son ensemble, mais les questionnaires utilisés ici montrent déjà une certaine uniformité de la cuisine cambodgienne et un régime alimentaire répondant aux besoins physiologiques essentiels des travailleurs de la terre, grâce aux cultures, mais aussi aux possibilités de cueillette en forêt⁴⁷. Si la cuisine et certains plats, tels le riz, le *prahuk* ou le *samla* peuvent être constitutif de l'identité culturelle khmère, les éléments dont nous disposons montrent aussi que la cuisine et les repas cambodgiens ne sont pas figés. L'influence de modèles exogènes, tels ceux portés par les Siamois, les Vietnamiens, les Chinois ou les Occidentaux, apparaît et mériterait d'être creusée. La cuisine cambodgienne a intégré des plantes américaines dont l'introduction dans la péninsule ne peut être antérieure au XVI^e siècle, tels le

⁴⁵ Tep Phann, *cauhvāysruk* de Treang, questionnaire alimentation, Takeo, 1938, arch. nat. d'outre-mer/fm Guernut 95.

⁴⁶ Questionnaire habitations, Cambodge, 1938, arch. nat. d'outre-mer/fm Guernut 95 et 96.

⁴⁷ Ce qui invite à revisiter les conséquences du recul des forêts cambodgiennes pour les populations rurales.

piment ou le maïs, au point que le piment au début du XX^e siècle est un élément du repas de base des Cambodgiens⁴⁸. L'introduction du pain, de la tomate, de la pomme de terre, des curry, peuvent ainsi être étudiés. Une histoire de l'alimentation des Cambodgiens reste à écrire.

Annexes

Ingrédients pour des plats élaborés en période d'aisance à Takeo⁴⁹

Samla kakūr

Eau : 3 l.

Poisson : 1 kg

fruit, papaye rapée : 1,3 kg

Jeunes feuilles de piments : 700 g

Prahuk : 140 g

Sel : 60 g

Riz grillé et pillé : 70 g

Tige de citronnelle hachée et grillée : 60 g

Ail : 30 g

Khjāy [ក្រ្រាម], *boesenbergia rotunda* : 20 g

Galanga, *Ramṭeñ* [រ៉ាម៉េង], *alpinia galanga* : 20 g

Safran des Indes, *ramīet* [រ៉ាម៉ិយ៉េត], *curcuma domestica* : 5 g

Samla mjūr

Eau : 5 l.

Viande de bœuf : 3 kg

Prahuk : 140 g

Sel : 60 g

Tige de citronnelle : 80 g

Piment sec grillé : 30 g

Galanga, *Ramṭeñ* [រ៉ាម៉េង], *alpinia galanga* : 30 g

Ail

Feuilles de *dramūñ* [ត្រាម៉ូង], *garcinia oiveri* : 70 g

⁴⁸ Sur les plantes introduites au Cambodge durant l'époque moyenne, voir notamment Pou, Saveros, « Les fleurs dans la culture khmère », *Journal Asiatique*, t. 293 (1), 2005, p. 45-98 ; « Emprunts lexicaux khmer-moyens au monde indo-persan », *Journal Asiatique*, t. 296 (1), 2008, p. 141-156 ; Yamamoto, Sota & Matsumoto, Tetsuo, « Use of *Capsicum* by Khmer and other ethnic groups in Cambodia », *Udaya*, n°9, 2008, p. 29-62.

⁴⁹ Tep Phann, *cauhvāysruk* de Treang, questionnaire alimentation, Takeo, 1938, arch. nat. d'outre-mer/fm Guernut 95.

BIBLIOGRAPHIE

Archives

Archives nationales d'outre-mer, Aix-en-Provence, fonds ministériels, fonds Guernut, dossiers 95 et 96.

Études citées

- Aron, Jean-Paul, *Le mangeur du XIX^e siècle*, Paris, Denoël, 1973, 310 p.
- Ang, Chouléan, « Le tamarin dans la cuisine des villages d'Angkor : des Mémoires de Zhou Daguon à aujourd'hui », *Moussons*, n°30, 2017, p. 185-202.
- Aymard, Maurice ; Grignon, Claude ; Sabban, Françoise (dir.), *Le temps de manger : alimentation, emploi du temps et rythme sociaux*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme, INRA, 1993, 326 p.
- Chea, Sokarei, អ្នកប្រើប្រាស់ [La nourriture dans la société cambodgienne], Phnom Penh, Reyum, 2009, 133 p.
- Delvert, Jean, *Le paysan cambodgien*, Paris, Mouton, 1961, 740 p., réédité par L'Harmattan en 1994.
- Deschamps, Jacques, *Le repas des ancêtres*, MAB Production, France 3, 1994.
- Dy Phon, Pauline, *Dictionnaire des plantes utilisées au Cambodge*, Phnom Penh, Olympic, 2000, 915 p.
- Gallois, Kirita, *Les recettes du Cambodge*, Paris, Hachette, 2013, 96 p.
- Ghillie, Basan, *The Food and Cooking of Vietnam & Cambodia*, Londres, Lorentz Book, 2006, 256 p.
- Leap, Cheng Leang, វិទ្យាសាស្ត្រ [La science culinaire], Paris, Cedoreck, 1984-1985, 2 vol. 243 et 192 p.
- Len, Channe, *100 recettes de cuisine cambodgienne*, Paris, Grancher, 2012, 141 p.
- Long, Savong, វិទ្យាសាស្ត្រ [la science culinaire], Phnom Penh, Librairie du 59 rue Pasteur, 1973, 414 p.
- Ly, Sarany ; Alexandre, Eric, *La table du Cambodge*, Magellan, 2014, 96 p.
- Martini, François, « La cuisine cambodgienne », *France-Asie*, n°37-38, 1949, p. 871-874.
- Porée-Maspero, Evelyne ; Pich, Sal ; So, Bauv ; Hang, Arun, *La vie du paysan khmer*, Phnom Penh, Institut bouddhique, 1969, 103 p.
- Pou, Saveros, « Les fleurs dans la culture khmère », *Journal Asiatique*, t. 293 (1), 2005, p. 45-98 ; « Emprunts lexicaux khmer-moyens au monde indo-persan », *Journal Asiatique*, t. 296 (1), 2008, p. 141-156.
- Poulain, Jean-Pierre, *Sociologie de l'alimentation : les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF, 2002, 286 p.
- Poulain, Jean-Pierre, « Pour une anthropologie de l'alimentation », *Tourisme*, n°4, 1996, p. 207-223
- Rivière, Joannès ; Smend, Maja, *La cuisine du Cambodge, avec les apprentis de Sala Bai*, Arles, Picquier, 2009, 171 p.
- Shajeela, P. S. ; Mohan, V. R. ; Jesudas, L. ; Louis, Sori ; Tresina, P., « Nutritional and antinutritional evaluation of wild yam (dioscorea spp.) », *Tropical and Subtropical Agroecosystems*, vol. n°14, 2011, p. 723-730.
- Shao-Hsun Keng, Sheng-Jang Sheu, « The effect of stimulants and their combined use with cigarettes on mortality : the case of betel quid », *The European Journal of Health Economics*, vol. n°14 (4), 2013, p. 677-695.
- Srin Saris-Yann, « Gâteaux et friandises », *France-Asie*, n°37-38, 1949, p. 867-870.

Sutharot, Rasmi, « Quelques recettes de cuisine », *France-Asie*, n°37-38, 1949, p. 875-880.
Yamamoto, Sota & Matsumoto, Tetsuo, « Use of *Capsicum* by Khmer and other ethnic groups in Cambodia », *Udaya*, n°9, 2008, p. 29-62.