



HAL
open science

À propos de mets incompatibles au Myanmar (Birmanie)

François Robinne

► **To cite this version:**

François Robinne. À propos de mets incompatibles au Myanmar (Birmanie). Flora Blanchon. Savourer, goûter, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, pp.175-189, 1995, 2-84050-049-3. halshs-01866972

HAL Id: halshs-01866972

<https://shs.hal.science/halshs-01866972>

Submitted on 5 Sep 2018

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.

A PROPOS DES METS INCOMPATIBLES AU MYANMAR

Il n'y a pas, en birman, de terme spécifique ni d'expression propre signifiant «mets incompatibles», mais l'énumération des couples proposés est qualifiée en exergue à toute liste de «nourriture à ne pas mélanger», «d'aliments qui s'opposent», ou «d'aliments qu'il convient d'éviter». A part quelques invectives du type «attention» qui peut précéder une liste de mets incompatibles, il n'y a généralement pas de mise en garde péremptoire, et l'incompatibilité relève moins de l'interdit que de la recommandation.

Ces listes sont multiples et facilement disponibles. On en trouve non seulement dans la plupart des ouvrages érudits traitant de médecine traditionnelle, mais également dans des livres à caractère plus populaire sinon pédagogique relatifs à la valeur nutritive des aliments, et parfois aussi dans les lieux publics où tout un chacun peut se procurer gratuitement ou presque une telle liste (Tableau 1).

Les listes d'aliments incompatibles sont en langue vernaculaire, bien sûr, car elles circulent et sont diffusées jusque dans les campagnes les plus reculées. Elles sont par ailleurs sans doute aussi nombreuses qu'il y a de variantes de l'une à l'autre, et il n'est par conséquent pas possible de les reproduire toutes. C'est au total à partir d'un corpus de base de six listes qu'un travail a été entrepris et sur lequel repose donc la présente synthèse.

La liste reproduite ci-dessous m'a été offerte par une commerçante du marché de Kamayo à Rangoon qui l'avait elle-même achetée pour son usage personnel à un bouquiniste voisin de son étal. Je renvoie à mon «Introduction à la cuisine birmane», publiée dans les Cahiers d'Asie du Sud-Est, ceux qui souhaiteraient avoir accès à une seconde liste. En plus de celles-ci, deux autres listes proviennent de livres à caractère médical de U Then Lun et de U Zi Ua Ha, la cinquième a été recopiée d'après un document manuscrit appartenant au supérieur du monastère d'Amarapura dans la zone sèche de Birmanie centrale.

La dernière liste de ce corpus a été réalisée, à ma demande, avec le concours d'un professeur de l'Université de Rangoon, qui a laissé quelques minutes à ses étudiants pour rédiger leur connaissance sur le sujet. Les 65 étudiants, âgés de 20 à 25 ans, ont rédigé en moyenne 5,52 couples d'aliments incompatibles pour ce qui est des femmes, contre 4,33 pour les hommes. Les mêmes produits sont régulièrement cités : la liste (Tableau 2) est représentative de l'ensemble des copies.

U Bho Hlaing, célèbre érudit contemporain du roi Mindon (1853-1878), a rédigé un traité relatif à l'alimentation, aux saveurs et à la médecine traditionnelle qui fait toujours référence. Il y présente notamment une liste de quelque quarante aliments «par nature incompatibles», et poursuit sur les nourritures à éviter : sans sel ou au contraire trop salées, trop riches, trop abondantes, crues, indigestes, en voie de putréfaction, trop chaudes, etc. ; et c'est un fait que, dans la vie quotidienne, l'association ou l'opposition connue de certains aliments est en permanence à l'esprit lors de la préparation culinaire.

Tableau 1. Liste d'aliments incompatibles

- mangoustan (<i>Garcinia mangostana</i> L.) ≠ sucre	- poissons en général ≠ rhinocéros
- champignon ≠ crabe	- canard gris de Birmanie (<i>Anas poecyloryncha haring toni</i>) ≠ pastèque (<i>Citrullus vulgaris</i> S.)
- feuille de ? ≠ feuille de tamarinier (<i>Tamarindus indica</i> L.)	- lièvre ≠ champignon et feuille de faux teck (<i>Butea monosperma</i> K.)
- champignon ≠ grenouille	- cerf ≠ feuille de cotonnier (<i>Gossypium herbaceum</i> L.)
- œuf de poule ≠ feuille de margosier (<i>Azadirachta indica</i> A. Juss.)	- chocolat ≠ carambolier (<i>Averrhoa carambola</i> L.)
- mûcre, châtaigne d'eau (<i>Trapa bicornis</i> L.) ≠ thé	- alcool ≠ feuille de <i>Sesbania cannabina</i> P.
- pousse de bambou ≠ ?	- chaux ≠ cheval
- haricot de Goa (<i>Pachyrhizus angulatus</i> L.) ≠ tout aliment doux/acide	- jus de palme (doux) ≠ porc
- glace ≠ gourde calebasse	- <i>Euphorbia nivulia</i> Ham. (acide) ≠ boeuf
- tubercule de «l'herbe à éléphant» ≠ crevette acide	- <i>Citrus medica</i> L. ≠ carambolier (<i>Averrhoa carambola</i> L.)
- haricot (<i>Vigna mungo</i> L.) ≠ sucre de palme	- caille ≠ carambolier (<i>Averrhoa carambola</i> L.)
- lotus ≠ viande de buffle	- pigeon ≠ carambolier (<i>Averrhoa carambola</i> L.)
- miel ≠ lait de noix de coco	- miel ≠ <i>Euphorbia nivulia</i> Ham.
- perroquet ≠ fruit de <i>Oncosperma tigillaria</i> R. (palmacée, substitut de la noix d'arec)	- aliments acides ≠ manioc (<i>Manihot palmata</i>)
- fruit de <i>Spondias dulcis</i> W. ≠ «arrow-root» d'Inde (<i>Curcuma angustifolia</i> Roxb.)	- ricin (<i>Ricinus communis</i> L.) ≠ oiseaux en général
- glace ≠ concombre (<i>Cucumis melo</i> L.)	- gingembre (<i>Amomum zingiber</i> L.) ≠ pigeon
- aliments doux/acide ≠ soja	- poulet ≠ <i>Dipterocarpus tuberculatus</i> R.
- fruit de <i>Bignonia indica</i> L. ≠ poisson en conserve	- pousse de bambou ≠ «œuf de "eng"» (champignon)
- fruit de <i>Bignonia indica</i> L. ≠ poulet	- corréa (<i>Feronia elephantum</i> Corr.) ≠ pois (<i>Pisum arvense</i> L.)
- viande de buffle ≠ oignon de lotus	
- pigeon ≠ huile de moutarde	
- chèvre ≠ <i>Carthamus tinctorius</i> L. (feuille)	

<ul style="list-style-type: none"> - paon ≠ manioc - perroquet ≠ gourde «calebasse» - miel ≠ correa (<i>Aegle marmelos</i>) et pomme-cannelle (<i>Annona squamosa</i> L.) - porc ≠ fruit du talipot (<i>Corypha umbraculifera</i> L.) - chocolat ≠ racine du <i>Psophocarpus tetragonolobus</i> DC - oeuf de poule ≠ fruit du calac (<i>Carissa carandas</i> L.) - lait ≠ aliments acides - noix (<i>Juglans regia</i> L.) ≠ tubercules de <i>Scirpus grossus</i> L. - skeels (<i>Eugenia jambolana</i> Lam.) ≠ sucre de palme - haricot (<i>Vigna mungo</i> L.) ≠ raifort (<i>Raphanus sativus</i> L.) - feuille de gourde (<i>Coccinia cordifolia</i> L.) - serpent ≠ poisson d'eau douce (<i>Ophiocephalus striatus</i>) - buffle ≠ pastèque (<i>Citrulus vulgaris</i> S.) 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Cinnamomum obtusifolium</i> Nees. ≠ sucre de palme - chaulmoogra (<i>Hydrocarpus kurzii</i> King) ≠ ? - glace ≠ haricot de Goa (<i>Dolichos bulbosus</i> L.) - durion (<i>Durio zibethinus</i> D.C.) ≠ <i>Ferula foetida</i> Regel - alcool ≠ pavot (<i>Papaver somniferum</i> L.) - "pommes de Cythère" (<i>Spondias dulcis</i> Wild.) ≠ lait cru - <i>Ipomea bonanox</i> L. ≠ poisson - riz parfumé ≠ fruit de <i>Bignonia indica</i> L. - taupe ≠ poisson d'eau douce (<i>Ophiocephalus striatus</i>) - crocodile ≠ safran (<i>Curcuma longa</i> L.) - poisson acide ≠ <i>Indigofera</i> - feuille d'acacia (?) ≠ tourteau de sésame - haricot (<i>Canavalia ensiformis</i> DC) ≠ chèvre - perroquet ≠ crevette - huile de porc ≠ crabier (<i>ornith. Ardeola grayi</i>) - alcool de <i>Cassia siamea</i> Lam. ≠ thé
--	---

Les saveurs, la valeur nutritive des aliments, les notions de chaud et de froid, ou encore la distinction de cru, de cuit et de pourri sont généralement le leitmotiv de toute tentative d'explication, sans pourtant que se dégage la cohérence du système. C'est bien là toute la difficulté qui nous préoccupe ici, à savoir : derrière cette diversité et les catégories vernaculaires mises en jeu, à quelle construction cohérente renvoie l'incompatibilité de certains aliments ?

Toutefois, je ne prétends pas ici apporter une réponse à un problème. Mais si, une question en appelant une autre, ces données ethnographiques permettent d'étayer une réflexion de portée théorique plus générale, alors le but fixé à cette contribution aura été atteint.

La démarche entreprise ici a tout d'abord été de traduire ces listes et d'identifier la totalité des aliments énumérés dans le corpus dont je dispose, de vérifier ensuite les qualités reconnues de chacun de ces aliments, et d'en tirer des conclusions chiffrées relative à l'association des saveurs entre elles. A cette fin sont brièvement abordées dans un premier temps les catégories vernaculaires liées aux saveurs - les saveurs «vraies», les saveurs «cumulées» et les «fausses saveurs» - conjointement aux notions de chaud et de froid, avant de présenter en un rapide survol la combinaison des éléments dits «fondamentaux» d'une part et des saveurs d'autre part.

Tableau 2. Liste d'aliments incompatibles (Université de Rangoon)

pastèque (<i>Citrullus vulgaris</i> Schrad.) ≠ œuf de cane.
lait ≠ haricot tubéreux (<i>Pachyrhizus angulatus</i> Rich.)
champignon ≠ banane (<i>Musa paradisiaca</i> L.)
chocolat ≠ haricot de Goa (<i>Psophocarpus tetragonolobus</i> D.C.)
sucre ≠ mangoustan, (<i>Garcinia mangoostana</i> L.)
non identifié ≠ citron (<i>Citrus medica</i> L.)
<i>Momordica charantia</i> L. ≠ poulet.

1. Les saveurs

Les spécialistes occidentaux de la physiologie des sens ont longtemps distingué un nombre restreint de saveurs dites «fondamentales», dont le caractère réducteur rend si peu hommage à l'univers des nuances et des subtilités et sans lequel ne peut s'exprimer de réel talent culinaire. Les taxinomies «populaires» sont en la matière d'une extraordinaire richesse, et la classification du riz selon les ménagères dépasse par exemple la seule connaissance individuelle : à quelques variantes près les mêmes critères sont retenus par les femmes birmanes pour identifier les qualités de tel ou tel grain aussi sûrement que le meunier donne le bon écart à ses meules, ou que le riziculteur estime la qualité du sol.

Toutefois la prise en compte des six saveurs birmanes n'est pas qu'une simple réduction ethnocentrique pour les besoins de l'analyse ; elle correspond également à une classification vernaculaire qui fait autorité, tant dans les livres que parmi les étals des marchés. C'est en ce sens qu'il sera respectivement question dans ce qui suit de «vraies saveurs» et de «fausses saveurs».

Considérons donc pour admis que les Occidentaux privilégient quatre saveurs : l'acide, l'amer, le salé et le sucré. Parmi ces quatre saveurs, les Chinois, les Indiens, les Birmans et les Marma n'en retiennent que trois ; mais, s'ils excluent dans leur grande majorité le sucré, trois saveurs supplémentaires sont répertoriées, à savoir l'astringent, le doux et le piquant.

	acide	amer	salé	sucré	astringent	doux	piquant
Les 4 saveurs occidentales	x	x	x	x			
Les 5 saveurs chinoises	x	x	x			x	x
Les 6 saveurs birmanes	x	x	x		x	x	x
Les 5 saveurs marma	x	x	x			x	x

Le terme birman /ʔəya'θa'/, écrit *arasa* : «saveur» vient du pâli *rasa*. Ce terme regroupe non seulement les six saveurs fondamentales, mais également les nuances très nombreuses qui donnent à la douceur une palette linguistique très variée, ainsi que tous les critères qui, tout en se distinguant du goût, sont déterminants dans la reconnaissance d'un aliment tels que la couleur, la consistance, le parfum, les qualités à la cuisson, etc..

a) Les six saveurs birmanes

Le doux

«Être doux» se dit /cho/. Entrent en particulier dans cette catégorie les mélasses de palme, dont il est dit qu'elles sont «douces comme le sucre».

Le sucre est appelé /θə'ca/, terme issu du sanskrit *sarkara*, que l'on retrouve dans le mot arabe *sukkar*, d'où est dérivé le mot grec qui a donné en latin *saccharum* (Hla Pe, 1967 : 81)². Le sucre raffiné s'est répandu à l'ouest comme à l'est à partir du continent indien, et le terme aussi bien que le produit ne sont apparus qu'à l'époque moderne en Birmanie, le sucre non raffiné, de palme ou de canne, ainsi que les dérivés du sucre tel que le miel étant en effet les seuls à être mentionnés dans les inscriptions.

Le terme /cho/ est souvent associé à /sheN'/ qui signifie «être riche», par référence à la richesse nutritive d'un mets. Tous les produits laitiers, ainsi que les viandes et les poissons sans exception, sont dits /cho sheN'/, c'est-à-dire à la fois doux au goût et nutritivement riches. Lorsque le produit est doux, mais si riche qu'il en devient indigeste, on emploie /ʔi/. Les beignets trop gras sont en particulier qualifiés de la sorte, ou encore certaines variétés de bananes. Un composé inclut également le mot /cho/, il s'agit de /ʔəcho moN'/, qui signifie littéralement «la poudre douce», connu également des Birmans sous son nom japonais d'origine : «aji-no-moto», c'est-à-dire du glutamate.

1. Les mots et expressions vernaculaires sont en transcription phonologique

2. L. Bernot précise que «chez les montagnards - et dans des dizaines de langues -, il est formé sur le mot "sel" affecté d'un déterminant». Et il en donne les exemples suivants :

famille linguistique	groupes ethniques	«sel»	«sucre»
Austro-asiatiques	Wa	<i>saw</i>	<i>saw nyaw</i>
Thaï	Shan	<i>kä</i>	<i>kö wan</i>
Tibéto-birmans	Lahu Karen-ni	<i>alè</i> <i>isè</i>	<i>alè mya</i> <i>isè sū</i>

En aucun cas /cho/ ne doit être traduit par «sucré». «Etre doux» se rapporte aussi bien à la chair animale qu'à tous produits d'origine végétale entrant dans cette catégorie, au nombre desquels figurent les mélasses, et, par extension, le sucre.

L'acide

«Etre acide» se dit /chiN/. Cette saveur caractérise en particulier les nombreuses marinades qui constituent pour les Birmans les véritables friandises. Il en existe plusieurs variétés, vendues dans des petits sachets plastiques sur lesquels se précipitent les enfants à la sortie de l'école ; on en sert aussi dans des soucoupes à part pour accompagner le ragoût quotidien. Certaines sont à base de crevette, de poisson ou de viande, mais la plupart sont faites avec des fruits : jujube, marian, mangue, etc..

Les marinades cuites dans un assaisonnement sont appelées /θəna?/ ; elles s'opposent aux marinades dites /ʔəchiN pha?/, littéralement «acide + tourteau», qui sont consommées crues et sans assaisonnement particulier.

Le piquant

«Etre piquant», «être relevé», se dit /sa?/. Cette saveur est très appréciée des Birmans qui ne conçoivent pas un plat sans piment, poivre ou gingembre.

Le piquant et le salé sont des saveurs généralement associées dans les repas ordinaires, par opposition aux aliments consommés en des circonstances particulières - qu'il s'agisse d'un simple en-cas consommé dans la rue ou d'une préparation plus cérémonielle - à l'occasion desquelles la saveur amère et, surtout, la saveur douce sont prépondérantes.

Le salé

«Etre salé» se dit /ŋaN/. Sans doute faut-il voir dans l'humidité du climat tropical une des raisons pour lesquelles le sel cristallin est d'un usage limité. C'est principalement sous forme de saumure de poissons que son emploi est généralisé, et c'est avec le «nganpyaye» qu'une cuisinière sale de préférence son ragoût au moment de la cuisson. Sous forme de saumures, de marinades ou de salaisons, le sel assure la conservation des produits naturels. A cet égard le goût prononcé des Birmans pour tout ce qui est salé est indissociable de la nécessité de se créer des réserves azotées.

On doit à Pierre Le Roux et à Jacques Ivanoff d'avoir mis en avant la répartition très nette entre, d'une part, les peuples de la plaine pratiquant la riziculture inondée et consommant des saumures liquides et solides à base poisson, d'autre part, les peuples des montagnes pratiquant l'agriculture sur brûlis, et enfin, les nomades ou semi-nomades qui sont mangeurs de végétaux ou de viandes riches en sel (Le Roux, 1993 : 23-25 ; Ivanoff, 1993 : 393). J'ajouterai que les consommateurs de saumure ne font généralement pas d'association linguistique entre «sel», «salé», les Birmans disant respectivement /^hsha/ et /ŋaN/, le trop salé étant par ailleurs assimilé à l'amer, /^hkha/.

L'astringent

«Etre astringent», «être âcre» se dit /phaN/. Ce qui est chez nous considéré comme une réaction physiologique est ici qualifiée de saveur. Sont astringents, en particulier, le thé, le fruit du myrobolan, et un grand nombre de fruits au début de leur formation, comme les tomates.

L'amer

«Etre amer» se dit /'kha/. Il s'agit du sens premier du mot, qui signifie également «dégouter, répugner, déplaire». L'analogie n'est pas fortuite car, de nos jours tout du moins, la saveur amère fait effectivement l'objet de répugnance. Il n'en a semble-t-il pas toujours été ainsi. Car bien que l'amer soit rarement une saveur unique ou dominante, elle peut néanmoins entrer assez couramment comme composante d'un ensemble, et il semble que le dégoût qu'elle suscite actuellement soit un phénomène relativement récent (Robinne et Yin Yin Myint, 1994).

La saveur amère, est en effet une composante linguistique sinon gustative de la soupe dite «mohinga», et elle caractérise des ingrédients tels que les fonds de lotus, les feuilles de carambole, la papaye ou encore la pomme de merveille. L'émergence «exponentielle» du glutamate, qui afadit et dénature la saveur des préparations culinaires, pourrait être à l'origine de cette évolution.

b) Les saveurs cumulées

Un ingrédient a rarement une saveur unique, en fonction notamment des différentes phases de croissance d'un fruit pour lesquelles sont associées autant de saveurs ; une mangue au début de sa formation est astringente, puis acide ou douce selon les variétés.

Le plus souvent, un aliment cumule deux, voire trois saveurs : les produits laitiers, la viande, les champignons, les citrouilles, etc., sont toujours /cho sheN'/, «doux-riche» ; les bananes sont /cho phaN/, «doux-astringent» ; les mangoustans sont /cho chiN/, «doux-acide» ; le calac et le fruit du carambolier sont /chiN phaN/, «acide-astringent» ; l'oignon est /sa? 'kha/, «piquant-amer».

c) Les fausses saveurs

Parallèlement à ces saveurs «vraies», toute une série de critères déterminent un produit : critères tenant à son goût bien sûr, mais aussi à sa couleur, à sa consistance, à son parfum, etc.

Le langage imagé servant à qualifier un vin ou un alcool est quasiment universel, et rien donc d'extraordinaire à ce que les Birmans utilisent eux-mêmes une terminologie relativement variée pour en décrire les saveurs, en

juger la couleur ou en qualifier les effluves. Mais ces qualificatifs n'ont pas à mon sens de réelle signification au sens anthropologique du terme, tout au moins comparable à la richesse des mots et expressions qui spécifient le riz : un ensemble de «fausses saveurs» qui est aussi l'expression d'une valeur sociale particulière conférée au riz.

Hormis les prix, les critères retenus par les femmes pour juger de la qualité du riz blanchi tiennent compte de son aspect extérieur, de sa consistance, de son opacité, de sa propension à coller à la cuisson, de la qualité du blanchiment qui influe à la fois sur la valeur nutritive et le goût... autant de «saveurs» reconnues du riz qui, de notre point de vue, n'en sont bien souvent pas.

Les femmes disent par exemple d'une variété qu'elle est «bonne» ou «médiocre» et parfois «mauvaise», «douce», «parfumée», «dure» ou «tendre», «opaque» ou «translucide», etc., et tous ces critères sans exception sont appelés «saveur», /ʔəya'θa/.

Une attention particulière est accordée à l'éclat du grain qui peut être «très brillant», /təʔpyəN/, ou seulement «clair», /ciliN/. La présence de grains rouges est indifférente du point de vue de la ménagère, c'est par contre une cause de non commercialisation à l'étranger. Les femmes déterminent leur choix également en fonction du degré de blanchiment : les commerçants proposent d'ailleurs fréquemment deux, voire trois, qualités de blanchiment pour une même variété de grains, le tarif étant alors dégressif du plus au moins blanc.

La consistance du grain, importante pour la cuisson, est soit «tendre», /nu'/, soit «dure», /ma/. On dit aussi parfois d'un grain qu'il est «grossier» ou «pâteux», /'si/, particularité qui n'est jamais précisée pour les variétés de riz gluant.

Un riz peut être «bon», /'kəN/, qualificatif qui constitue parfois un critère unique pour exprimer son opinion sur un grain. Par opposition, et plutôt que d'employer la forme négative, on dit des riz inférieurs qu'ils sont de qualité «médiocre», /ɾaN'/. La plupart du temps, ce terme est précédé de /'nu/ pour signifier que le riz est «douceux», sans caractère. La «douceur» est employée dans un sens favorable lorsqu'on dit en parlant du goût que le riz est /sheN'/, c'est-à-dire «savoureux, doux, riche». Il s'agit là d'une des six saveurs à laquelle est parfois associée son homologue /cho/, qui signifie aussi «être doux» mais avec un goût plus prononcé : seuls les riz gluants sont dits /cho/, à la rigueur /cho sheN'/. Au nombre des saveurs du riz figure également le terme /'hmue/, c'est-à-dire «être parfumé».

Chaque variété de riz est ainsi déterminée à l'aide d'un certain nombre de critères relativement constants qui, en règle générale, restent inchangés d'une personne à une autre et dont le tableau ci-dessous donne un aperçu.

En se fondant sur ces critères, les différentes variétés de riz peuvent être classées par ordre de préférence, mais ce n'est pas une démarche ordinaire. Au cours de sa réflexion, à voix haute, pour établir un ordre, une femme hésite, se reprend, cherche l'assentiment des autres.

	emata	ngakywe	poshanmue	ngasein	letywezin	meyin	midon	riz gluant
Éclat - très brillant - clair	x			x	x			
Consistance - tendre - dur - grossier - collant	x		x	x	x	x		
Saveur - bon - médiocre - doux - parfumé	x	x		x	x		x	x

2. Le chaud et le froid

Également rangées par les Birmans dans le registre des saveurs, les notions de «chaud» /pu/ et de «froid» /'ʔe/ introduisent deux catégories distinctes d'aliments. A la première catégorie appartiennent les viandes rouges et les viandes noires, les épices et les condiments tels que le piment, le coriandre, le gingembre, tandis que sont considérés froids tous les poissons, les œufs, les poulets, le porc et autres viandes blanches.

Au-delà de cette constatation d'ordre général, les critères qui déterminent l'appartenance au chaud ou au froid sont difficiles à cerner pour un non spécialiste de la médecine traditionnelle. Pas plus la distinction cru/cuit que les saveurs proprement dites n'apportent à cet égard d'élément de réponse. Des ingrédients doux peuvent en effet être soit froids, soit chauds : par exemple, le durion est doux et chaud, alors que les tomates sont, selon les variétés, acides ou acides-piquantes, mais toujours froides. Notons également qu'un aliment chaud à l'origine peut devenir froid : le fruit du carambolier (*Adverrhoa carambola* L.) est par exemple chaud et à saveur acide lorsqu'il est vert, froid et à saveur douce-acide lorsqu'il est mûr. Ces exemples montrent par conséquent qu'il n'y a pas de saveurs spécifiquement chaudes ou froides.

Dans un des nombreux livres décrivant les propriétés des aliments et leurs effets sur l'organisme (Then Lun, 1976 : 16), le commentaire suivant fait suite à l'énumération des maladies froides ou chaudes : «les douleurs chaudes /pu/, montantes /teʔ/, fermées /peʔ/ doivent être respectivement soignées avec des éléments froids /'ʔe/, descendants /θeʔ/, ouverts /puiN'/.»

3. Les mets incompatibles

Reprenons maintenant les six listes, pour ordonner les couples d'ingrédients qui reviennent le plus souvent :

Couples communs aux six listes :

poisson en conserve ≠ *Bignonia Indica*, Indian trumpet flower.
chocolat ≠ haricot de Goa (*Psophocarpus tetragonolobus* D.C.)

Couples communs à cinq listes :

mangoustan (*Garcinia mangostana* L.) ≠ sucre
figue (?) (*Euphorbia*) ≠ viande de bœuf
miel ≠ fruit ou légume (non identifié)
lait de chèvre ≠ *Carthamus tinctorius* L.

Couples communs à quatre listes :

Cassia siamea ≠ thé
jus de *Corypha elata* Roxb. ≠ viande de porc
«Indian Trumpet flower» (*Bignonia Indica*) ≠ python
sucre de palme ≠ haricot mung (*Phaseolus mungo* L.)
durion (*Durio zibethinus* L.) ≠ pigeon
Pachyrhizus angulatus Rich. ≠ glace
haricot de Goa ≠ non identifié
lait de noix de coco ≠ miel

Couples communs à trois listes :

pousse de bambou ≠ *Dipterocarpus tuberculatus* Roxb.
cypéracée à tubercules comestibles (*Scirpus grossus* L.) ≠ noix (*Juglans regia* L.)
lait ≠ fruit du jaquier (*Artocarpus integra* Merr.)
herbe à éléphant (*Saccharum arundinaceum* Retz) ≠ crevette acide
riz gluant ≠ non identifié
œuf de poule ≠ calac (*Carissa carandas* L.)
bulbe de lotus ≠ viande de porc
paon ≠ manioc (*Manihot utilissima* Pohl.)
mollusque ≠ viande de bœuf
pigeon ≠ *Citrus decumana* L.
pigeon ≠ papaye (*Carica papaya* L.)
gingembre (*Zingiba officinale* Roxb.) ≠ papaye (*Carica papaya* L.)

Par conséquent, après avoir sélectionné sur un fichier de 203 couples d'aliments incompatibles les 25 couples qui reviennent le plus souvent, on constate que deux seulement sont communs aux six listes. Les aliments de ce fichier ont été en majorité identifiés du point de vue botanique, et leur saveur

ainsi que le critère chaud/froid sont connus pour la plupart. Il en ressort les éléments de conclusion suivants :

1. Les aliments ne sont pas, tant s'en faut, opposés en fonction du critère chaud/froid, puisque sur les 203 couples relevés, 51 seulement opposent le chaud au froid, 68 le froid au froid et 17 opposent le chaud au chaud.

2. Aucun interdit ne semble pas non plus peser sur l'association de telle ou telle saveur. Dans les combinaisons suivantes ont été relevées les oppositions :

- 45 doux/doux,
- 11 doux/acide-astringent,
- 18 doux/acide,
- 20 doux/astringent,
- 14 doux/piquant,
- 17 amer/acide-astringent,
- 6 astringent/acide,
- 4 piquant/astringent,
- 1 piquant/acide,
- 1 piquant/amer.

Dans l'absolu, toutes les combinaisons sont donc possibles. Car pour essentielles qu'elles soient, les saveurs sont une partie d'un tout, dont l'interaction des éléments qui le composent devrait seule permettre de comprendre la cohérence du système.

4. Les éléments à l'origine des saveurs

Dans son livre *La médecine par les plantes*, U Shwe Uin (1969 : 62-63) divise les saveurs - plus exactement la combinaison de plusieurs saveurs - en quatre groupes distincts, auxquels il associe pour chacun d'eux un des quatre éléments fondamentaux, /daʔ/ : le doux, le riche et l'astringent qui sont des saveurs associées à la fois à la terre et à l'eau, le chaud, le piquant et l'acide qui sont associés au feu, l'amer et le salé qui sont associés à l'air.

Toutefois, les classifications les plus répandues (Bho Hlaing, 1983 : 49 et 52 ; Sein Lun, 1977 : 217; Judson, 1966 : 552) s'accordent pour distinguer dans le système birman, non pas quatre, mais cinq éléments fondamentaux répertoriés sous des termes pâlis, à savoir : la terre /pəthəUi daʔ/, l'eau /əpɔ daʔ/, le feu /tezɔha daʔ/, l'air /uayɔ daʔ/, l'espace /Akaθe daʔ/.

Outre le fait que les classifications birmanes sont différentes des classifi-

Terre/eau	doux
Feu/terre.....	acide
Eau/feu.....	salé
Espace/air.....	amer
Feu/ air	piquant
Terre/air	astrigent

cations indiennes et chinoises³, l'originalité du système birman réside également dans l'association des cinq éléments en six combinaisons qui seraient elles-mêmes à l'origine du nombre des saveurs :

Selon la tradition savante, l'échauffement - littéralement «le feu de l'abdomen» - qui est produit lors de la digestion transforme la nature des saveurs en même temps qu'elle réduit le nombre de celles-ci à trois :

Doux	doux
Salé	
Piquant	piquant
Amer	
Astringent	
Acide	acide

La trilogie saveurs/éléments fondamentaux/maladies, s'exprime dans l'association des forces contraires, l'élément terre étant considéré s'opposer à la perte de force dont la diarrhée est la conséquence, l'élément eau à la toux, l'élément feu à la fièvre, l'élément air à l'insomnie et à la paralysie, l'élément espace aux troubles de la vue (Guerci, 1993 a : 52).

L'incompatibilité des mets ne relève donc pas à proprement parler de «souillure» au sens où l'entendait Mary Douglas dans *Purity and Danger*, ouvrage dans lequel elle associe les abominations du lévitique à la notion de sainteté (1971). Dans la conception bouddhique au contraire, les interdits alimentaires relèvent de la prescription : la façon dont sont équilibrés les éléments fondamentaux et les saveurs au sens large du terme ne renvoyant pas tant à la notion de souillure, ni même à celle de pur ou d'impur, qu'au rapport harmonieux et dynamique entretenu en permanence entre l'homme et la nature. Un équilibre fragile vers lequel tend l'incompatibilité de certains mets.

3. Les cinq éléments du système indien sont : la terre, *prhvi-jiva*, l'eau, *apa-jiva*, le feu, *tejah-jiva*, le vent, *vayu-jiva*, et les végétaux, *vanaspati-jiva*, (Mahias, 1985 : 93-95), ces derniers étant substitués à l'espace dans le système birman. Les catégories birmanes et chinoises sont elles-mêmes différentes de la classification chinoise, dite *wu xing*, des «cinq éléments» (Métailié, 1979 : 123) : le bois, le feu, la terre, le métal, l'eau.

5. *Préparations successives et plats séparés*

» S'il n'y a pas à ma connaissance de terme spécifique pour «incompatibilité», il n'y en pas plus pour signifier son contraire : chaque plante, ont l'habitude de dire les Birmans, a son utilité et cette assertion cent fois vérifiée débouche dans les faits sur une profonde connaissance de leurs propriétés propres.

Au niveau de la vie quotidienne qui nous préoccupe plus particulièrement ici, il s'agit moins de remède, voire même d'équilibre nutritif, que d'harmonie du corps et de l'esprit... avec le souci constant faut-il le préciser ? - de respecter la saveur et les qualités de chaque aliment. Lors de la préparation culinaire, les cuisinières maîtrisent parfaitement l'association des aliments et les effets recherchés.

Ceux-ci sont préparés, cuits et consommés de préférence séparément : ce n'est pas tant une règle qu'une tendance. Certains condiments sont en effet pilés ensemble : le gingembre et les morceaux d'oignon par exemple, ou encore l'ail et les piments, mais ces opérations se succèdent généralement dans le temps, en prenant soin à chaque fois de rincer le mortier dont le jus pourra être versé dans l'eau de cuisson du ragoût. Cette séparation des aliments lors de la préparation culinaire est applicable lors de la cuisson : les ingrédients du repas sont de préférence cuits séparément dans différents récipients.

Seul le riz est servi par la cuisinière dans des assiettes individuelles⁴. Tous les autres ingrédients du repas sont présentés au centre d'une table ronde, dans des assiettes et des soucoupes où chacun peut y puiser à loisir. Un repas ordinaire se compose en général d'une pleine assiette de riz et d'un plat de viande ou de poisson est appelé /^hhiN/, terme généralement traduit par «ragoût». Ce ragoût dont il est entendu est fortement épicé, par opposition au bouillon qui l'accompagne, et dont la douceur est exprimée dans /^hhiN CHO/, littéralement le «ragoût doux» : il peut s'agir d'une soupe de pois ou d'un bouillon fait avec l'eau de cuisson du poulet, et dans lequel trempent quelques pousses de soja, des morceaux de viande ou de poisson. Un plat de légumes et quelques crudités peuvent, éventuellement, s'ajouter aux plats présentés séparément sur la table.

La séparation des plats induit celle des aliments : viandes et poissons par exemple ne seront pas mélangés, mais l'incompatibilité qui prévaut pour l'association de tel ou tel aliment au moment de la préparation culinaire ne connaît pas de prolongement systématique à l'instant de la consommation.

4. Les personnes âgées se souviennent encore de l'époque où le riz était mis en commun au centre d'un grand plateau, avec ou sans pied, et à la périphérie duquel se trouvaient les récipients contenant les ingrédients divers.

Les assiettes ont donc inversé la disposition traditionnelle : désormais les assiettes individuelles, pleines de riz, sont à la périphérie de la table et les divers ingrédients au milieu.

En d'autres termes, l'incompatibilité se limite, à ma connaissance, aux aliments crus, et ne s'applique pas aux aliments cuits⁵.

Au-delà par conséquent du seul équilibre nutritif et des propriétés thérapeutiques, c'est sans doute la notion même d'harmonie qui forme la cohérence du système : harmonie de vivre, de penser, de se penser et de penser autrui, à laquelle participe l'incompatibilité de certains mets. Une harmonie elle-même incompatible avec les interdits, dont se joue la profusion des listes en question.

François Robinne

BIBLIOGRAPHIE

- Anderson, E.N., and M.L., «Folk dietetics in two Chinese Communities and its Implications for the Study of Chinese Medicine», *Medecine in Chinese Cultures*, Washington D.C., US Dept. of Health, Education and Welfare, 1975.
- «Modern China : south», *Food in Chinese Culture....*, New Haven and London, Yale University Press, 1977, pp. 318-382.
- Bernot, D., *Dictionnaire Birman-Français*, Paris, SELAF, 1978-92, 15 vol.
- Bernot, L., «Buveurs et non-buveurs de lait», *L'Homme* (108), 1988, pp. 99-107.
- Bho Hlain, U, *Ubhojan sangahakyam*, [Cycles saisonniers et règles alimentaires des bonzes]. Rangoon, Hanthawaddy, 1983, 264 p.
- Douglas, M., *De la souillure*, Paris, François Maspéro, 1981, 193 p. (titre original : *Purity and Danger*, 1967).
- Formoso, B., «Les repas de fête des paysans Isan du Nord-Est de la Thaïlande», *Au-tour du riz...*, Paris, L'Harmattan, 1993, pp. 83-118.
- Guerci, A., Torretta, O., et Sein Yi, «Medicine tradizionali in Birmania», *Erboristeria Domani* (5), 1993, pp. 46-53.
- «Medicine tradizionali in Birmania : le pratiche naturali e il "nuovo sincretismo"», *Erboristeria Domani* (7/8), 1993, pp.38-42.
- Hla Pe, U, «A Tentative List of Môn Loanwords in Burmese», *Journal of the Burma Research Society*, vol. L (I), 1967, pp. 71-94.
- Judson, Adoniram, *A Burmese-English Dictionary*, Rangoon, Baptist Board of Publications, (1^{ère} éd. 1852), 1966, 1120 p.
- Le Roux, P., et Ivanoff, J., (ed.), *Le sel de la vie en Asie du Sud-Est*. Patani, Prince of Songkla University, 1993, 437 p.

5. Les ragoûts sont généralement cuits deux fois : bouillis et frits ou inversement.

- Mahias, M.-C., *Délivrance et convivialité. Le système culinaire des Jaina*, Paris, MSH, 1985, 326 p.
- Métaillé, G., «Cuisine et santé dans la tradition chinoise», *Communications* (31), 1979, pp.119-128.
- Robinne, F., «Introduction à la cuisine birmane», *Cahiers de l'Asie du Sud-Est*, (11-12), 1982, pp. 147-160.
- *Savoirs et saveurs. L'identité culinaire des Birmans*, Paris, EFEO, 1995, 275 p.
- Robinne, F., et Daw Yin Yin Myint, «Le repas et la fête au Myanmar (Birmanie)», *Cuisines d'Orient*. Paris, INALCO, 1994 (sous presse).
- Sein Lun, U, *che: wa: ma pa dhat ca phran. ku nañ*: [Traité de médecine traditionnelle]. Rangoon : *phui: ra zha ca aup*, 1977, 340 p.
- Shwe Uin, U, [La médecine par les plantes dans l'alimentation domestique]. Rangoon : *Myanmma Ayu Badashe Shesepan*, 1969.
- Then Lun, U, *roga lakkhan nhan pu e: nhac phra* [Nature des maladies et distinction chaud/froid]. Rangoon : *gan. go ca up khyup*, 1976.
- Yule, Cel. H., et Burnell, A.C., *Hobson-Jobson. A glossary of colloquial anglo-indian words and phrases, and of kindred terms, etymological, historical, geographical and discursive*. Calcutta, Rupa & Co : xlviii + 1021p. (1^{ère} éd. : 1886), 1989.
- Zi Ua Ka, U, *puè. tue. che: nan tui abidhan nham ca: sok si: nhan ahara akyui: pra abidhan* [Dictionnaire des saveurs, des produits alimentaires et de leurs propriétés médicinales]. Rangoon : *tan chwe e: ca up chui*, s.d.

ABSTRACT

This paper is based on six lists, either recorded during field work, or translated from vernacular texts. It examines the question of the incompatibility between certain foods. Taste, nutritional value, ideas of heat or cold, difference between raw, cooked and rotten, are usually leitmotives in any attempt of explanation, but do not help us to understand the logic of the system. Behind this diversity and the vernacular categories, what is the logic followed regarding the incompatibility of certain foods?

We first translated these lists and identified all the foods mentioned, then we had to verify the different qualities ascribed to each of them ; finally we drew conclusions regarding the association of certain tastes, taking into account the vernacular categories related to tastes (the «true» taste, the «cumulated» taste, the «false» taste) together with ideas of heat and cold and briefly presenting the combination of «fundamental» elements and tastes.