

Riz et culture en Thaïlande

Guy Trébuil

Géo-agronome au CIRAD et Université Chulalongkorn, Bangkok, Thaïlande

« *La souffrance du riziculteur est la souffrance du pays* »

Dicton thaïlandais

Le riz est l'aliment de base dans la majeure partie de l'Asie et de nombreux autres pays, où il nourrit chaque jour environ 2,6 milliards de personnes pour qui il représente la plus importante source d'énergie et d'emploi. Mais en Thaïlande cette « céréale essentielle » qui occupe dix millions d'hectares, soit la moitié de la surface agricole utile du pays, n'est pas seulement consommée, elle est véritablement vénérée lors de cérémonies faisant partie intégrante de la très riche culture nationale qui attire chaque année plus de 10 millions de touristes étrangers. Plus qu'ailleurs sans doute, dans ce royaume le riz c'est bien la vie ! Plus de la moitié de la population du royaume vit de l'agriculture et la majorité des agriculteurs thaïs produisent du riz sur quelques hectares. On s'y salue encore le matin en se demandant si l'on a mangé son riz ou pas encore. Et dans ce dernier cas, c'est que la journée commence plutôt mal ! Les thèmes rizicoles sont aussi courants dans d'importantes cérémonies, les chansons populaires et plusieurs arts comme la poésie, la peinture, etc. Par ailleurs, les différents types de rizicultures (irriguée, inondée, pluviale et à submersion profonde) ont littéralement façonné les paysages ruraux au fil des siècles. Mais le développement économique du pays délie le lien fort entretenu par la population avec le riz et estompe peu à peu le riche héritage culturel transmis par cette culture.

Si la Thaïlande, premier exportateur mondial de riz (avec plus de sept millions de tonnes par an), vend aux autres pays un tiers de sa production nationale réputée pour sa qualité (Jasmine rice net), le thaïlandais moyen n'en consomme plus qu'environ 100 kilogrammes par tête et par an, soit un tiers de moins qu'il y a un quart de siècle et la moitié moins que la consommation actuelle des birmans. Les paysages des plaines irriguées et des hautes terres de Thaïlande sont aussi moins rizicoles que par le passé alors que les cultures commerciales, notamment horticoles, s'y répandent rapidement en lieu et place de la noble céréale.

Rituels rizicoles

Le riz est cependant la seule culture que les agriculteurs thaïs vénèrent à chaque stade de son cycle, de la préparation du sol jusqu'aux opérations post-récolte. Ils en cultivent pourtant des dizaines d'espèces différentes. Les rituels liés au riz sont étroitement associés à la vie de la communauté villageoise et aux croyances religieuses. Ils insistent sur l'importance de vivre ensemble en harmonie, de s'aider mutuellement et jouent donc aussi un rôle dans la vie économique villageoise (Gomez 2001). Les premiers rituels avant la campagne rizicole rendent hommage aux dieux et aux ancêtres afin de protéger les vies et les biens de la famille des différents dangers. Ces rituels comprennent le premier labour (*liang phi ta hag*), le premier repiquage (*tok kla*) et la cérémonie « *pak khao ta hag* ». Les rituels pratiqués avant la récolte sont nombreux et visent à en garantir l'abondance en protégeant la culture des ravageurs, maladies et autres calamités : « *pak ta lêou* », « *suad sangkaha* », « *rap kwan mae phosop* », etc.

Tout comme dans d'autres pays rizicoles asiatiques, l'esprit du riz réside dans la « mère paddy » ou la déesse du riz. En Thaïlande, la déesse du riz se nomme « Mae Phosop » et est capable

de donner la vie. Mère Phosop est protectrice, comme toutes les mères, mais elle donne son corps et son âme à la rizière. Convaincus que le riz est essentiel à leur survie, les thaïs ont de tout temps organisé des rituels à différents stades du cycle cultural afin de démontrer leur profond respect et leur gratitude envers Mae Phosop (RRIT 2002a). Sa protection devant éloigner les calamités et apporter santé, richesse et prospérité aux maisonnées lui rendant hommage. Manquer à ces obligations envers Mae Phosop expose le riziculteur à la faim, la maladie et la pauvreté croit-on. Au moment de fauciller les tiges, de battre les gerbes ou de décortiquer le paddy, la personne qui ne laisse aucun grain s'éparpiller sur le sol sera heureuse et riche. Mais si le grain est maltraité par l'homme et les animaux ou est laissé au rebut dans un endroit humide, Mae Phosop fâchée abandonnera cette maisonnée. Fraîchement arrivé dans les rizières du sud de la Thaïlande, j'enquêtais en 1982 dans les casiers de Mr. Phian. Après avoir arraché une panicule de riz sauvage pour observer cette « mauvaise herbe », la plus redoutée dans cette région, je la laissais tomber à terre sur la diguette et continuait mon chemin. Mais l'ami Phian la ramassa délicatement et la plaça à hauteur de tête d'homme parmi les feuilles d'un jeune palmier à sucre fréquent dans ces rizières. J'avais reçu ma leçon du jour que même « le riz des esprits » (*khao phi*) méritait certains égards !

A la récolte, les paysans thaïs sélectionnent des panicules de riz représentant Mae Phosop. Elles sont soigneusement coupées avec un petit couteau et gardées en main afin de ne pas effaroucher l'esprit du riz. Mae Phosop est remerciée et son pardon demandé pour la fauche des tiges. Quand cela a été fait, la récolte peut être effectuée avec d'autres outils. Parfois, les faucheurs conversent dans un langage spécial que l'esprit du riz ne peut comprendre afin qu'il ne se doute pas de l'arrivée imminente de la lame. Tandis que les gerbes sont transportées sur l'aire de battage, une femme retourne sur les chaumes, collecte quelques grains tombés à terre et les place dans un petit panier. Elle prend aussi un peu de paille qu'elle plie en forme de poupée de la taille d'une main. En la plaçant au milieu des grains de paddy, la femme demande à l'âme du riz de venir habiter cette poupée. Le petit panier est alors rapporté au grenier près de la maison d'habitation où il est cérémonieusement installé. Suite à la récolte, plusieurs autres cérémonies sont pratiquées en guise de remerciement : « *cheun kwan khao* » ou invitation à l'esprit du riz, « *wang khao tang nam* », « *plong khao* », « *khon khao kwien young* », « *thang lom khao* », « *pid young* » et « *peurd young* » (Trong Tu et al. 2004).

Au moment des repas, les anciens enseignaient aux enfants à consommer correctement leur ration de riz par respect pour Mae Phosop et à la remercier par un salut traditionnel (*wai*) à la fin du repas. En le portant à leur bouche, ils ne doivent pas en laisser tomber un grain sur le sol car c'est une mauvaise manière tandis qu'un grain cuit tombé à terre ne doit pas être enjambé. Lorsque l'on parle d'elle, ou de la plante, aucun vocabulaire impoli ou obscène ne doit être utilisé et une demande de pardon à Mae Phosop doit précéder la critique d'un riz de mauvaise qualité. Le riz, paddy ou cuit, servi aux animaux ne doit pas être éparpillé sur le sol mais présenté dans un récipient par respect pour Mae Phosop. Voler du riz est socialement considéré comme un acte qui porte malchance.

Riz et sagesse traditionnelle

Au sud de la Thaïlande, I. Patamadit (1999) a découvert des manuscrits de sagesse populaire (*nangsü but*) rédigés dans un style simple avec les alphabets thaï et khmer. Ils sont détenus par des spécialistes villageois qui y consignent tout un savoir-faire rizicole accumulé depuis des siècles, reçu et recopié lors des séjours obligatoires que les jeunes hommes doivent accomplir dans les pagodes bouddhistes avant leur mariage.

La seconde partie de ces manuscrits est presque entièrement consacrée à un ensemble de recommandations à chaque étape successive du cycle cultural rizicole : labour et préparation du sol, choix variétal, pré-germination des semences, semis direct ou repiquage, épiaison, récolte et stockage du paddy. Pour garantir le succès de la culture, des diagrammes magiques sur tissu ou « *yantras* » sont enfouis au milieu ou aux angles des rizières tout en récitant des formules sacrées à fonction magique ou « *mantras* ». Il en existe de différents types selon les catégories de rizières.

La date du début des labours y est fixée par des évènements climatiques et notamment la direction du tonnerre lors des premiers orages annonciateurs du début de la mousson humide. Ceci était encore souvent mis en pratique au début des années quatre vingt. Le mardi est le jour faste pour la préparation des instruments du labour et le dressage des animaux de trait. Et le premier sillon doit être creusé lors d'un jour propice indiqué par le manuscrit selon le calendrier solaire. Ceci était toujours scrupuleusement respecté il y a deux décennies afin de se prémunir des maladies des animaux et d'une mauvaise récolte. Le jour propice venu, un hommage est rendu à la déesse de la terre (*Nang thorani*) afin de la « réveiller » et d'obtenir le droit de travailler le sol.

Le choix variétal dépend aussi de l'année du calendrier solaire. A chacune des douze années correspond une représentation graphique de l'allure de la distribution des pluies. Ainsi pour l'année du singe, qui s'achève, le manuscrit prédisait « beaucoup de pluies. Les riz tardifs produisent assez bien ». Un jour propice est choisi pour sortir les semences du grenier, ou de « la pièce du riz » chez les moins fortunés, afin de ne pas effaroucher les esprits. Ce calendrier est également scrupuleusement respecté lorsque l'on prélève du paddy pour le consommer. Ne pas le respecter exposerait la famille à voir son stock de grain fondre rapidement.

La date probable d'arrivée des pluies pour une année donnée détermine le choix de la technique pour l'installation de la culture (semis direct ou repiquage) et le calendrier luni-solaire est utilisé pour déterminer les jours propices et le sens du déplacement dans la parcelle pour les semilles. De multiples protections sont alors demandées et une formule en langue pali est récitée. Ces recommandations restent suivies. Entre la montaison et l'épiaison, les manuscrits recommandent de visiter les parcelles en récitant une formule magique, tandis que certaines versions appellent à faire la première cérémonie d'appel des âmes ou des esprits vitaux au début de l'épiaison, mais cette cérémonie tombe en désuétude par manque de pratiquants capables de réciter les longues formules d'usage.

C'est également le calendrier luni-solaire qui fixe le jour de la récolte et la cérémonie conduite pour lier les âmes du riz doit avoir lieu un lundi ou un jeudi, le 10^{ème} ou le 11^{ème} jour de la lune croissante. Le spécialiste villageois se rend sur la parcelle arrivée à maturité avec son propriétaire, y sélectionne trois touffes de panicules entremêlées et très mûres, les tourne trois fois par la droite pour les lier au moyen de neuf cordelettes végétales tout en appelant aux divinités avant de réciter un poème d'invitation aux âmes du riz. Alors seulement la récolte peut débuter et les panicules liées lors de la cérémonie, maintenant identifiées aux âmes du riz, sont faucillées en dernier. Placées dans un linge, elles sont rapportées au village, sur la tête et en silence, afin d'être placées dans le grenier à riz tout en récitant une formule permettant d'éviter que les esprits ne s'enfuient. Elles ne seront jamais battues. Peu de villages ont encore de nos jours de tels spécialistes capables de conduire cette cérémonie et seule la recommandation ayant trait au jour de la première récolte demeure suivie.

Dans cette région du pays, le riz est une culture pour l'auto-consommation familiale et si du paddy doit être vendu pour une raison ou pour une autre, une somme d'argent doit en théorie être remise au grenier après la vente. Il n'est cependant pas rare d'y observer des greniers regorgeant de

botillons de panicules récoltées il y a plus de vingt ans, mais ceci ne veut pas dire que leur propriétaire ne soit pas endetté.

Les prescriptions contenues dans ces manuscrits de sagesse traditionnelles peuvent être classées en trois catégories : des conseils afin de régir les relations entre l'homme et le surnaturel, des appels aux pouvoirs magiques pour maîtriser des situations néfastes à la venue d'une bonne récolte, telles que les attaques de ravageurs, enfin un nombre important de consignes de prudence vis-à-vis des éléments naturels.

Riz et royauté

L'influence fondatrice du riz n'est pas seulement ressentie au niveau du peuple, mais il joue aussi dans la définition du rôle des autorités et même celui du Roi et des membres de la famille royale dont le bien-être du peuple est la préoccupation principale. Une des fêtes les plus colorées en Thaïlande est la cérémonie des semailles royales qui a lieu chaque année depuis plus de deux siècles au début du mois de mai (sixième mois lunaire), soit juste avant le début du cycle rizicole de la mousson humide qui se déroule de mai à novembre. Cet ancien rite brahmanique, organisée à Bangkok sur la vaste esplanade publique faisant face au Grand Palais, vise à motiver les riziculteurs et à produire d'abondantes récoltes.

Les deux principales parties de la cérémonie des semailles royales sont d'une part le rite utilisé pour prédire l'abondance des pluies (même encore aujourd'hui, les rizières non irriguées dominent en Thaïlande) et de la récolte lors du cycle cultural à venir et d'autre part le labour du champ par le Maître de la fête (*Phraya Raek Na*) au moyen d'une superbe charrue et d'une paire de zébus de cérémonie, suivi par le semis à la volée de semences portées dans des paniers dorés par quatre fées (*Nang Thepi*). Ces semences proviennent des cultures réalisées au Palais et à la fin de la cérémonie, les spectateurs se précipitent sur le champ cérémoniel afin de ramasser ces graines sacrées dans les sillons pour les mêler à leurs propres semences de riz afin de se prémunir des calamités naturelles. Sa Majesté le Roi de Thaïlande a présidé la cérémonie pendant très longtemps avant de déléguer cette fonction au Prince héritier qui y officie en son nom depuis quelques années.

Durant son long règne, le Roi de Thaïlande, qui patronne l'Institut international de recherche sur le riz (IRRI), n'a pas cessé d'arpenter inlassablement les campagnes siamoises, notamment afin d'y développer les ressources hydrauliques pour la riziculture, qu'il s'agisse de systèmes d'irrigation ou de pluie artificielle. Plus récemment, sa « nouvelle théorie » pour le développement agricole du pays replace la riziculture et l'auto-suffisance alimentaire au niveau des exploitations au cœur de systèmes de production diversifiés et faisant un usage efficace des ressources en eau de plus en plus limitées.

Riz et culture alimentaire

Le riz est l'aliment de base des thaïs depuis plusieurs milliers d'années. Les premières traces de sa culture au Siam, observées sur des tessons de poteries trouvés à Non Nok Ta sur le plateau de Korat au nord-est du pays, remontent à environ 4000 ans avant J.C. Glutineux (gluant, c'est le cas des riz à très faible teneur en amylose) ou non glutineux, il sert à accompagner les plats à tous les repas, à la confection de coupe-faim, de desserts et même de boissons (RRIT 2002b). En dehors des salutations matinales mentionnées ci-dessus, plusieurs manifestations quotidiennes illustrent le rôle central que joue le riz dans l'alimentation de la population.

Ainsi le terme le plus couramment utilisé pour dire « manger » est « *kin khao* » (manger du riz). Le riz est généralement consommé avec plusieurs plats aux goûts contrastés préparés à partir

de poissons, viandes, légumes et de nombreux condiments, mais qui sont tous généralement dénommés « *kap khao* » (avec le riz). Cette tradition culinaire a conduit à la création de très nombreux types de récipients différents dans lesquels le riz et les « avec le riz » sont disposés au moment de servir. Par ailleurs, comme le riz ne saurait être négligé, la cuisine thaïe a créé plusieurs techniques de cuisson permettant de recycler le riz non consommé lors des repas. Le riz cuit restant à la fin du repas est souvent placé au-dessus du riz en train de cuire dans la marmite et, surtout à la campagne, il est encore très fréquent que le repas du matin permette d'achever la consommation du riz cuit pour le dîner de la veille. Le riz cuit est aussi parfois séché au soleil pour fabriquer des petits gâteaux « *khao tæk* », une forme de coupe-faim populaire chez les voyageurs car leur consommation en buvant de l'eau les faisant gonfler permet d'éloigner la faim pendant de longues heures ! « *khao tou* » est un dessert en forme de grosses pièces de monnaie préparé avec le riz séché moulu et mélangé avec un sirop et fumé au moyen de chandelles parfumées. Même la croûte brune (*khao tang*) formée au fond de la marmite lors de la cuisson du riz est mangée. Frite et aspergée de sucre et de lamelles de chair de coco elle constitue un dessert appelé « *khao tang thod* » qui récompensait souvent les enfants ayant aidé à la cuisine.

Tout comme en France pour le pain, les pommes de terre, ou d'autres aliments de base, des préférences familiales marquées existent quant à l'origine du riz mangé à la table de la maisonnée. Quelques cinq mille variétés traditionnelles de riz ont été collectées à travers le royaume où la « révolution verte » et la dissémination de ses riz semi-nains très productifs, mais à la qualité médiocre du grain, n'a eu qu'un impact limité. Ces différents cultivars diffèrent largement par la forme du grain, sa couleur, texture et son goût (NSTDA 2001). Mon premier collègue au sud de la Thaïlande ne mangeait chez lui qu'une variété locale assez rare appelée « *khao mod rim* » provenant d'un district précis de la province de Songkhla. Très fréquemment, la référence est le « *khao hom mali* » (riz à parfum de jasmin) pourvu qu'il ait été cultivé dans les rizières non irriguées et sous un climat assez sec à la fin de son cycle dans les provinces de Buriram ou Surin au nord-est du pays. La notion de « terroir » est ici facilement comprise et des riz parfumés munis d'appellation d'origine contrôlée font leur apparition, tandis que les techniques de production de riz « bio » se répandent aussi en riziculture (Chinvarakorn 2004).

Riz et musique

Des chansons populaires sont liées aux différentes phases du cycle cultural rizicole, tandis que d'autres sont chantées aux dieux lorsque les pluies de la mousson humide tardent à venir. Au moment des récoltes, qui sont traditionnellement l'occasion d'entraide entre villageois récoltant le paddy des uns et des autres selon la date de venue à maturité des différents casiers, le propriétaire du champ prépare de la nourriture pour ses voisins venus l'aider à fauciller les panicules. Le fastidieux labeur est aussi agrémenté par des « chansons de la récolte » durant le travail et accompagnées de danses, gerbes et faucille en main, lorsque la tâche est accomplie.

De même, lors des tâches post-récolte que sont le battage, le vannage et la mise au grenier du paddy, des airs spécifiques à ces opérations étaient chantés en cœur afin de motiver les participants et de leur faire oublier la pénibilité du labeur. Les bruyantes petites moissonneuses-batteuses qui se répandent à travers le pays depuis une quinzaine d'années font oublier ces traditions.

Conclusion

A la faveur des changements profonds et rapides de la société thaïlandaise lors des dernières décennies, comme partout ailleurs et bien que le riz demeure un pilier de l'économie et du bien-être de la population, l'héritage culturel unique des siamois est malmené et avec lui l'ensemble des traditions et de la sagesse traditionnelle rizicoles qui sont déjà largement oubliées chez les plus

jeunes générations. Lors de la récente crise financière de 1997, le riz a pourtant encore contribué largement à remettre l'économie du pays sur les rails en fournissant les précieuses devises dont le pays manquait si cruellement.

Des efforts sont donc accomplis, notamment par la «Fondation thaïlandaise pour le riz» (Thai rice foundation), afin que l'histoire de ce lien fondamental entre le riz et l'économie, la société, la politique et la culture thaïe puisse être racontée et montrée aux jeunes thaïs sophistiqués dont la majorité vit dorénavant très loin de la rizière.

Références

Chinvarakorn V. 2004. Merchant with a mission : Wanlop Pichpongsa. In : Bangkok Post, 30 décembre 2004. 1 p.

Gomez K. A. 2001. Rice, the grain of culture. In : Bangkok Post, 25 septembre 2001. 1 p.

Jasmine rice net. www.therice.org/jasmine/index.html fournit des informations techniques et pratiques sur le riz parfumé thaï.

National Science and Technology Development Agency. 2001. Science and technology of Thai rice. 155 p.

Patamadit I. 1999. La riziculture dans les manuscrits de sagesse traditionnelle à Sathing Phra, dans le Sud de la Thaïlande. In : Aséanie, Sciences humaines en Asie du Sud-Est, vol. 4. 93-123.

Rice Research Institute of Thailand. 2002a. Rice and the Thai people. Département de l'agriculture, Ministère de l'agriculture et des coopératives, Bangkok, Thaïlande. 287 p. (en Thaï).

Rice Research Institute of Thailand. 2002b. Thai food, Thai desserts and drinks from rice. Département de l'agriculture, Ministère de l'agriculture et des coopératives, Bangkok, Thaïlande. 191 p. (en Thaï).

Trong Tu D., Geheb K., Susumu U., et W. Viriyasakuttom. 2004. Rice is life and culture of the people of the Lower Mekong Basin Region. Communication présentée à la «Mekong Rice Conference», 15-17 octobre 2004, Hotel Caravelle, Ho Chi Minh Ville, Vietnam. 15 p.