



HAL
open science

Notes sur quelques manières de ‘couper’ en Birmanie

François Robinne

► **To cite this version:**

François Robinne. Notes sur quelques manières de ‘couper’ en Birmanie. Geste et Image: Bulletin de Liaison, 1985, 5, pp.49-65. halshs-01866990

HAL Id: halshs-01866990

<https://shs.hal.science/halshs-01866990>

Submitted on 3 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.

Notes sur quelques manières de «couper» en Birmanie

Le séjour que j'ai effectué pendant un an en Birmanie, de Décembre 1983 à Décembre 1984, s'inscrit dans un cadre général consacré à l'étude de la culture matérielle de l'ethnie birmane. Outre les cours et séminaires de Mrs Bernot, Condominas et Sigaut, les entretiens avec B. Koechlin peu avant mon départ ont directement influé sur le caractère de ma démarche ethnographique. Par ailleurs, les enquêtes furent facilitées par ma connaissance du birman, acquise à l'INALCO sous la direction de Mmes Bernot, Cardinaud et YinYin Myint.

Cet article est donc réalisé à partir de notes, croquis et photographies pris sur le terrain ; c'est-à-dire, le long de la vallée de l'Irrawaddy qui est occupée majoritairement par les locuteurs de la langue birmane.

En unifiant le pays au XI^e, Anawratha le premier grand roi de la dynastie de Pagan a aussi instauré le synchrétisme religieux, car la volonté de faire du bouddhisme théravadin la religion d'Etat passait par la reconnaissance officielle du culte des génies. A 85 %, les Birmans sont ruraux, mais, étant donné le caractère essentiellement artisanal de l'économie du pays, les techniques de travail restent le plus souvent manuelles, en ville comme à la campagne. Lorsque des améliorations technologiques ont transformé le processus opératoire, celles-ci sont décrites conjointement à d'autres procédés plus traditionnels. L'essentiel étant de voir comment les unes et les autres se repercutent sur les conditions de travail et la vie quotidienne.

La liste des actions de «couper» présentées ici ne prétend pas à l'exhaustivité. Son choix a été déterminé par la nécessité d'illustrer un certain nombre de termes techniques qui ont en commun de définir un groupe d'actions, sans que la pluralité de leur exécution soit toujours perceptible.

Les actions de «couper» sont ordonnées autour de la distinction percussion lancée et percussion posée établie par A. Leroi-Gourhan. Toutefois, l'adaptation du mot «percuSSION» à l'ensemble des gestes réduit les possibilités de classification, en particulier pour ce qui concerne les percussions posées. Celles-ci peuvent en effet se réaliser de trois manières différentes, selon que le geste est tournant, ou rectiligne, ou encore fixe lorsqu'il s'agit d'appliquer le produit à transformer contre un axe rotatif. Ce dernier cas se présente notamment sur les presse-fruits électriques, ou sur la machine à râper la pulpe de

noix de coco qui est examinée par la suite. Pour rendre compte de ces différentes représentations, une première classification consista à distinguer trois types de percussion : lancée, posée et fixe. Elle est apparue très vite inadéquate, et un entretien sur le sujet avec A.G. Haudricourt a montré l'intérêt qu'il y aurait à substituer le mot percussion par les verbes : frapper, frotter, poser.

En tenant compte de ces éléments, les termes répertoriés dans cet article ont été ordonnés de la manière suivante :

COUPER :	hacher	percussion lancée (FRAPPER)
	fendre	
	trancher	
	faucher	
	dépecer	
	débiter	
	découper	
	scier	
	entailler	
	moissonner-découper	
	inciser	
dépiauter	percussion posée (FROTTER + POSER)	
éplucher		
raser		
racler		
râper		

En ce qui concerne la terminologie birmane, la référence aux dictionnaires Birman-Français de D. Bernot (1978-1984) et Birman-Anglais de Judson (1852) a permis de compléter la liste des termes relevés sur place. Le sens détaillé de chacun de ces mots a été vérifié et commenté par Mmes Yin Yin Myint et Bernot que je tiens à remercier ici.

Dans ce qui suit, les rubriques successives sont abordées en considérant le fait technique comme un tout, où chaque action de «couper» est définie, décrite, illustrée, de manière à répondre aux questions : que coupe-t-on et dans quel but ? avec quoi ? comment ? et qui coupe ? sept critères ont été ainsi retenus tout au long de la rédaction, et qui apparaissent en exergue aux figures. Ils tiennent compte :

- 1) du contexte général où se situe l'action, à la fois dans l'espace et dans le temps,
- 2) des actants : nombre, sexe, travail d'équipe ou solitaire,
- 3) du terme utilisé pour désigner l'action,

- 4) du type de produit à transformer,
- 5) du type de percussion,
- 6) du type d'instrument,
- 7) du positionnement adéquat à telle action.

I. PERCUSSION LANCÉE.

Le mot *kbut* qui désigne l'action de «couper» implique une percussion lancée. Il est généralement accompagné de déterminants qui précisent le sens :

kbut⁽¹⁾ = 1. couper (du bois), couper en morceaux ; 2. pour fendre ;
3. marcher ; 4. agiter pour tirer.

kbut can = couper, hacher menu.

kbut thac = débiter en morceaux (bois, viande, pain de glace, poulet, etc.).

kbut puin = découper, débiter, morceler.

kbut phrat = découper, couper en morceaux.

kbut lhañ : = abattre (des arbres).

I.1. Hacher

On peut hacher de deux manières : soit par percussion lancée en utilisant un coupe-coupe, soit par percussion posée en utilisant un couperet. Le mot *kbut*, associé à *can* :, permet de différencier la première de la seconde ; par contre *can* : à lui seul ne suffit pas à déterminer de quel type de percussion il s'agit : il indique seulement que les morceaux à obtenir doivent être de petite taille.

L'exemple choisi pour décrire l'action de «hacher» par percussion lancée est tiré de la préparation de poissons en vue d'en faire de la pâte fermentée (*napi*). Les poissons sont hachés et salés dans un baraquement à l'intérieur

(1) Les mots birmanes apparaissent en translittération, d'après l'alphabet phonétique international, et selon le système établi par Mme D. Bernot (1978, vol.1) en birman, les tons sont notés différemment selon les voyelles :

ton haut	ton moyen	ton bas
a	ā	ā:
i	ī	ī:
u	ū	ū:
e	e	e:
è.	ay	è
o.	ō	o
ui.	ui	ui:



Fig. 1
 - poissons HACHÉS, (*kbut*) can.,
 - en percussion oblique lancée,
 - au coupe-coupe,
 - par une femme (travaillant en équipe),
 - accroupie.

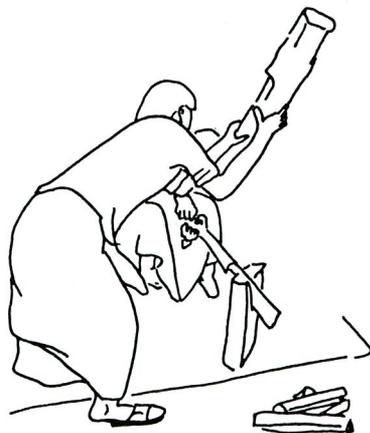


Fig. 2
 - Bois de chauffe FENDU, *pok*.
 - en percussion oblique lancée,
 - au coupe-coupe et à la masse,
 - par deux personnes,
 - une accroupie, une debout courbée.

duquel se trouve une trentaine de jarres alignées au fond, un grenier à sel qui est disposé au centre, tandis que l'aire de découpage occupe la surface restante, faiblement éclairée par la porte grande ouverte.

Trois ou quatre femmes sont chargées de débiter les poissons qui sont déversés en vrac sur une natte. Nu-pieds et accroupies face à leur billot de bois, elles hachent les poissons au coupe-coupe qu'elles tiennent d'une main, tandis que de l'autre elles avancent les poissons au fur et à mesure du débit. Lorsque les morceaux amoncelés sur le billot empêchent le travail, quelques coups épars sont alors donnés puis le monticule est poussé au centre de la natte. Elles prennent ensuite d'autres poissons dans le tas placé à côté d'elles et poursuivent ainsi jusqu'à épuisement du stock. Les poissons sont ensuite transvasés dans les jarres et laissés à fermenter pendant un minimum de trois mois.

I.2. Fendre.

La quasi totalité des foyers domestiques sont alimentés soit au charbon de bois, soit au bois de chauffage. Les bûches vendues sur les marchés doivent être à nouveau débitées à la maison : c'est un travail essentiellement féminin,

faisant partie des activités quotidiennes. Deux termes sont employés en birman pour «fendre» : *kbut* ou, plus précisément, *pok*.

Du petit bois est d'abord coupé pour faire partir le feu. Il s'agit d'une variété de pin appelée *than* : *rue* : *shi* (*Pinus insularis* Endl.) qui non seulement prend feu très facilement sans brindilles ni papier, mais qui, de plus, répand une odeur agréable au moment de sa combustion. Les bâtonnets sont d'abord fendus dans le sens de la longueur à l'aide d'un coupe-coupe à lame évasée et se terminant par une double pointe (Fig. 11. a), puis un nouveau coup achève de les séparer en deux. La femme choisit pour cela un endroit assez rigide sur le clayonnage de bambou qui constitue généralement le plancher d'une cuisine. Elle reste constamment assise sur ses talons et se déplace, toujours accroupie, en clopinant autour du foyer.

Au contraire, les grosses bûches destinées à la combustion plus lente sont débitées à l'extérieur de la maison, et le travail nécessitant beaucoup plus de force est fait debout, par un homme ou par une femme. Le coupe-coupe est frappé violemment puis soulevé à nouveau en emportant avec lui la bûche, qui est de la sorte cognée à plusieurs reprises contre le sol jusqu'à séparation complète.

Une autre méthode consiste à s'y prendre à deux ; l'un abat une première fois le coupe-coupe puis le maintient fermement par le manche en s'accroupissant, l'autre, debout, frappe avec une masse quelconque sur la lame du coupe-coupe qui dépasse de la bûche (figure 2).

1.3. Trancher.

Le mot «trancher» est opposé ici à «fendre» et à «hacher» en ce sens qu'il n'y a pas de répétition successive du geste. «Trancher» est donc utilisé en ne retenant de l'étymologie latine «couper en trois» que le sens communément admis actuellement de «séparer d'une manière nette».

Dans l'exemple choisi, le geste de «trancher» est perpendiculaire par rapport à la tige des fleurs de bananier qui pend à la verticale. Le terme birman est *phyak ca:*, littéralement «détruite», car les fleurs sont abandonnées sur place ; mais on peut dire aussi *phrat ca:*, «couper en deux».

Ce travail est réalisé indifféremment par un homme ou par une femme qui marche nu-pieds à cause du sol boueux. Les quelques chiffres qui suivent permettent de se représenter l'étendue du travail à exécuter, plus long que pénible. La plantation où a eu lieu l'enquête - dans la campagne au Sud/Ouest de Mandalay - a une superficie de trois acres (7 500m²) comportant au total 2 350 bananiers. Des diguettes la divisent en 470 parcelles de 25 arbres chacune.



Fig. 3

- tige de bananier TRANCHÉE, *pbrat cā:*,
- en percussion perpendiculaire lancée,
- au coupe-coupe,
- par une personne (travaillant en équipe de deux),
- debout cambrée.

Les fleurs sont coupées au fur et à mesure de leur croissance, ce qui permet d'étaler le travail sur plusieurs semaines, à raison d'un après-midi par semaine environ. Leur tige est tranchée d'un coup net en tenant le coupe-coupe d'une main, le corps cambré, et les jambes légèrement écartées ; il faut sauter lorsque la hauteur est trop élevée.

II. PERCUSSION POSÉE.

Les termes répertoriés pour désigner ce type de percussion sont les suivants :

lhi : = couper en tranches.

lhwa = scier.

kbwē = 1. casser, briser, inciser, fendre, séparer ; 2. diviser en plusieurs parties ; 3. distinguer.

puin : ou *puin* : *pbrat* = disséquer, diviser en coupant en deux morceaux ou plus.

pbrā = découper en lanières, en plusieurs parties.

ñhap = 1. couper aux ciseaux ou avec une pince, couper par pression ; 2. pincer, coincer dans, prendre entre ; 3. introduire.

yit shwē = littéralement « raser + tirer sur », c'est-à-dire raser.

yit tuiik = littéralement « raser + frapper », c'est-à-dire faucher.

kbwā = 1. enlever une peau, une écorce, décoller de, séparer de, décaper, peler ; 2. quitter, s'éloigner.

nhwū = éplucher.

khrac = râper, gratter, frotter, écorcher, enlever par petits morceaux.

II.1. Couper en tranches.

Le mot employé est *lbi* : Bien que le sens premier de ce mot soit «couper en tranches», son usage est élargi dans la pratique à toute action de découpage au moyen d'un couteau sur lequel est exercée une percussion posée, sans que le résultat soit nécessairement des tranches ; il implique par ailleurs un déplacement de la lame par rapport à ce que l'on coupe. Trois procédés caractéristiques de ce type de découpage sont illustrés dans ce qui suit.

II.1.1. Découpage des mangues vertes.

Le découpage des mangues vertes est dans le cas présent un préambule à leur fermentation.

Le découpage proprement dit se fait en deux temps. Les mangues sont tout d'abord entaillées dans le sens de la longueur en lamelles fines, soudées entre elles par le bas. Ceci est fait d'un côté puis de l'autre, tout autour du noyau, par des petits coups rapides et saccadés. Le terme désignant l'action est *pok* (déjà cité p. 5), par opposition au travail suivant pour lequel on dit *lbi* : .

Cette seconde opération est réalisée par une personne différente, généralement une femme ou des garçons adolescents. Ils travaillent assis en tailleur sur une natte, face à un billot de bois autour duquel est réparti le produit à traiter et le produit traité. Une bague, prolongée verticalement par un long fuseau métallique protège l'index de la main gauche, tandis qu'un morceau de mangue est piqué à l'extrémité de la lame pointue du couteau qui est tenu avec la main droite (fig. 4).

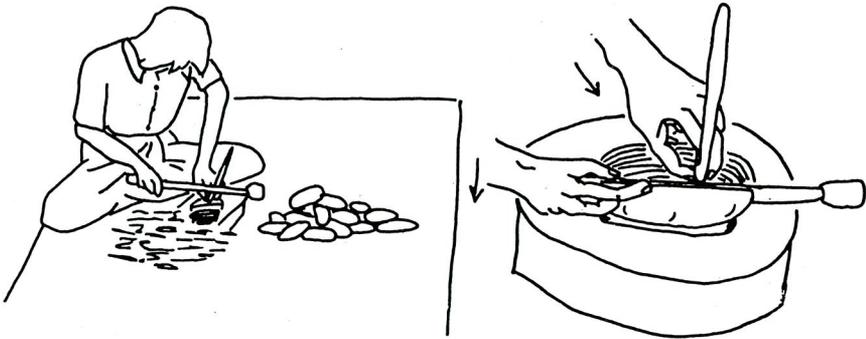


Fig. 4.

- Mangue COUPÉE, *pok*. (puis découpée, *lbi*.),
- en percussion oblique lancée (puis posée),
- au couteau,
- par une personne (travaillant en équipe),
- assise en tailleur.

Un renforcement, de la forme de la mangue, est aménagé sur le billot, avec un petit clou central où l'on pique le fruit.

Que l'on entaille (*pok*) ou que l'on découpe (*lbi:*), le geste de la main gauche est le même : on l'avance sur la mangue au fur et à mesure du débit. La régularité du geste de la main droite, lancée dans un cas, posée dans l'autre, est facilitée par le fuseau contre lequel prend appui et glisse le couteau.

C'est la première phase de découpage qui est représentée ci-dessous, c'est-à-dire celle qui consiste à entailler (*pok*).

II.1.2. Moisson des liserons d'eau (*Ipomea aquatica* Forsk.)

La culture des liserons d'eau est pratiquée dans un grand nombre de quartiers de Rangoon, sur des terrains inondés. La moisson se fait tige par tige, en se déplaçant accroupi : l'index et le pouce de la main gauche dégagent, en pinçant, une tige qui est alors coupée à 5 cm du sol environ avec un petit couteau tenu dans l'autre main. Les tiges coupées sont enserrées dans la paume de la main gauche, puis ficelées ensemble par une lanière de bambou. Chaque gerbe comprend environ 50 tiges. Ce travail est réalisé par une équipe de deux ou trois hommes et femmes qui avancent dans le sens de la largeur du champ. Le terme désignant l'acte de couper est également *lbi:*, non pour son sens de «couper en tranches» ce qui n'est pas du tout le cas, mais pour l'idée de déplacement qu'il suppose lors de l'exécution du mouvement.

Un homme ramasse les gerbes qu'il dépose dans une palanche (fléau porté en équilibre sur l'épaule et muni à ses deux extrémités d'un plateau sus-

Fig. 5

- liseron d'eau MOISSONNÉ DÉCOUPÉ (*lbi:*),
- en percussion perpendiculaire posée,
- au couteau,
- par un homme ou une femme (travaillant en équipe),
- accroupi(e).

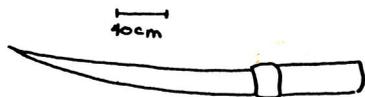


Fig. 6 Couteau pour FAUCHER au ras du sol, en percussion oblique lancée, la tige des liserons d'eau déjà moissonnés.



pendu) et va les entreposer dans un baraquement voisin. Le même homme passe ensuite derrière les moissonneurs pour couper les tiges au ras du sol cette fois. Il utilise un couteau plus grand qu'il manie de la main droite pour faucher les tiges.

II.1.3 Découpage de la viande.

Le découpage de la viande par percussion posée est assez rare. La description qui suit a été observée dans l'enceinte d'un débit de boisson situé à la lisière d'une forêt de palmiers sucriers de Haute Birmanie. La femme découpe la viande de façon inverse à ce qui se fait habituellement : viande contre coupe-coupe, au lieu de coupe-coupe contre viande. Le coupe-coupe, est placé sur la tranche, maintenu fixe d'un côté par un pied reposant sur le manche en bois, et posé de l'autre sur le rebord de la vannerie. Le morceau de viande, pris à pleines mains de chaque côté de la lame, étant découpé sur le fil tranchant de celle-ci dans un geste continu vers l'extérieur. Le mot utilisé est une fois de plus *lbi*.



Fig. 7

- Viande DÉCOUPÉE, *lbi*,
- en percussion perpendiculaire posée,
- au coupe-coupe,
- par une femme,
- accroupie.

II.2. Couper en lanières.

La technique qui est décrite maintenant rappelle la précédente, à ceci près que le coupe-coupe est porté contre le produit à transformer et non l'inverse. Elle est couramment employée pour découper des lanières de bambou : le

Fig. 8. (1)

- Bambou DÉCOUPÉ, *phra*,
- en percussion perpendiculaire posée,
- au couteau,
- par une personne,
- accroupie.



(1) Croquis réalisé d'après une illustration du dictionnaire Birman-Français de D. Bernot, 1984, vol. 8., p. 185.

manche du couteau est calé contre soi, la lame dressée vers le haut, côté tranchant à l'extérieur. Des deux mains on conduit la lame sur toute la longueur du bambou pour le fendre en deux, puis chaque partie est elle-même fendue et ainsi de suite jusqu'à obtenir la largeur voulue des lanières utilisées pour la vannerie. Le terme approprié à cette technique de découpage est *phrā*.

II.3. Inciser.

Ce terme est, comme beaucoup d'autres est mal défini. Il n'est pas spécifique à geste mais à un groupe d'actions apparentées. Deux termes sont employés en birman. Le premier est *kbwē*, qui signifie «casser, briser, inciser, fendre, séparer» et même «distinguer, faire une discrimination». Le second, non moins vague, est *puin* ;, c'est-à-dire «diviser, dissocier».

Tous deux désignent notamment l'action d'ouvrir un poisson pour le vider, ou encore pour séparer la chair de l'arête centrale. Le croquis suivant est réalisé d'après une femme travaillant à l'extérieur, et la position assise avec une jambe allongée est assez rare car mal considérée. Ordinairement les poissonnières travaillent accroupies sur leur étalage haut de un mètre environ, les jambes repliées et les fesses prenant appui sur les talons, ou assises sur un minuscule tabouret de bois.

Fig. 9

- Poisson INCISÉ ou OUVERT, *puin*: ou *kbwē*,
- en percussion perpendiculaire posée,
- au coupe-coupe,
- par une femme,
- assise (généralement les deux jambes repliées).



II.4. Dépiauter, peler, éplucher, racler.

«Retirer une peau, une écorce, décoller de, séparer de» se dit *kbwā*. Le mot *nbwā* a à peu près le même sens, mais est mieux adapté pour «éplucher» et «dépiauter». Trois illustrations sont données ci-dessous.

II.4.1. (Dépecer), dépiauter, (débiter) les raies (2).

(2) *Dasyatis sephen*, «pastenague» en français, «sting ray» en anglais.

Le dépeçage, le dépiautage et le débitage des raies ont pour objectif final la salaison des tranches de chair.

Fig. 10

- Morceau de raie DÉPIAUTÉ, *nbwā*,
- en percussion perpendiculaire posée,
- au couteau,
- par un homme (travaillant en équipe),
- accroupi.



Les raies sont vidées et découpées (*kbut*) en deux dans le sens de la longueur : avec la pointe du coupe-coupe pour dégager l'arête centrale. Chaque moitié est ensuite jetée dans un panier de bambou muni d'anses qui, une fois plein, est transporté par deux hommes jusqu'aux bassines de rinçage. Ils y plongent le panier dans l'eau douce pendant quelques secondes, en le remuant vigoureusement dans un mouvement de va-et-vient. Ensuite, le contenu du panier est déversé sur un plancher en bois.

Là, les morceaux qui ont *grosso modo* une forme triangulaire sont dépiautés par un homme travaillant accroupi : avec un couteau effilé et sans arrêt aiguisé, il entaille une lamelle de peau qu'il tire en même temps de l'autre main. A plusieurs reprises il doit reprendre la lamelle à sa base pour continuer l'opération, tirant d'une main, et découpant de l'autre.

La chair des poissons est ensuite débitée en tranches sur un rondin de bois, haut de un mètre environ. Le débitage se fait à l'aide d'un coupe-coupe maintenu à deux mains, porté haut derrière soi et frappé violemment ; la partie découpée est dégagée avec la lame dans un panier situé par terre, et l'autre partie est replacée correctement sur le billot. Tout ceci est fait très rapidement.

Les ustensiles pour, d'une part, dépecer et débiter et, d'autre part, pour dépiauter, sont différents : les premiers, rencontrés à plusieurs reprises dans cet article, ont une lame rigide, à deux points, qui va en s'évasant, tandis que les seconds ont une lame rectiligne, flexible, et à une pointe.

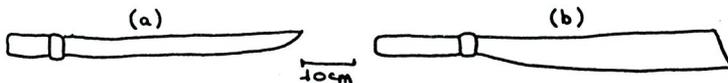


Fig. 11 (a) coupe-coupe à DÉPECER et à DÉBITER, en percussion oblique lancée ;
(b) couteau à DÉPIAUTER, en percussion perpendiculaire posée.

II.4.2. Eplucher.

En Birmanie, comme partout ailleurs en Asie du Sud-Est, on épluche un fruit, un légume etc., dans le sens opposé à soi, tandis qu'en Europe le mouvement est inversé. En règle générale, quels que soient le produit et la manière dont on s'y prend, on ne coupe jamais vers soi dès lors qu'un outil

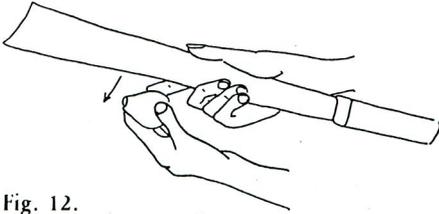


Fig. 12.

- Oignon ÉPLUCHÉ, *nhuā*,
- en percussion oblique posée,
- au coupe-coupe,
- par une femme,
- accroupie.



Fig. 13.

- coco PELÉE, *kbwè* (ou *nhuā*),
- en percussion oblique posée,
- au couteau,
- par une femme
- accroupie.

(La femme est gauchère : sauf pour manger et mélanger des aliments, l'emploi de la main gauche ou de la main droite n'est pas significatif).

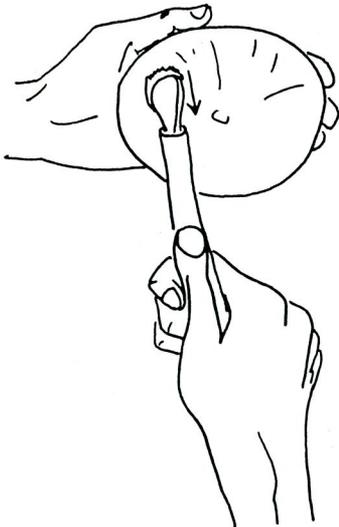


Fig. 14.

- canne à sucre RACLÉE, *nhuā*,
- en percussion oblique posée,
- au racloir non biseauté,
- par un homme ou une femme,
- assis(e).

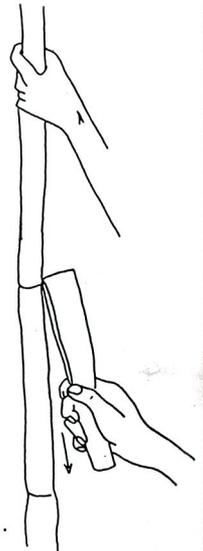


Fig. 15.

- coco RAPÉE, *kbrac*,
- en percussion oblique posée,
- au racloir denté tenu à la main,
- par une femme ou un homme,
- assis(e) (généralement sur un tabouret).

tranchant ou assimilé est utilisé. A toute règle son exception : on rase (*yit shwè*) la tête des bonzes en utilisant le coupe-chou vers soi, mais il est difficile de faire autrement.

La première illustration est l'épluchage d'un oignon. L'instrument utilisé est le coupe-coupe classique à double pointe qui, étant donné sa taille, est tenu par la lame. Seul un doigt, l'index, reste tendu afin de diriger la lame contre l'oignon et de contrôler le mouvement. L'oignon est tourné dans l'autre main où il est pincé entre trois doigts : le pouce, l'index et le médium.

Avec la seconde illustration, le produit à traiter est une noix de coco. L'écale verte qui recouvre la coco a été tranchée au coupe-coupe, puis la coque fibreuse a été ouverte à l'aide d'un poinçon fait d'une poignée en bois ronde qui est prolongée par une tige d'acier formant courbure à son extrémité. Enfin, la pellicule marron est détachée de la chair blanche, et c'est cette dernière opération qui est représentée dans le croquis ci-dessous.

La troisième illustration concernant «peler» est la manière de racler une tige de canne à sucre avant de la presser pour en extraire le jus. La canne à sucre est ici prise verticalement avec la main gauche qui tient la tige, et la main droite qui racle, le personnage étant soit accroupi, soit assis sur une chaise ; ailleurs, la canne à sucre est posée horizontalement sur un support quelconque et, dans ce cas, le geste de racler se fait dans le sens opposé à soi.

L'outil représenté sur la figure 14 est particulier à cette opération pour laquelle il est parfaitement adapté. Il se compose d'un manche en bois qui enserre les deux extrémités d'une lame métallique formant courbure ; le tranchant de la lame est lisse mais non biseauté. On trouve cet instrument partout en Birmanie où le jus de canne à sucre est consommé. Les deux extrémités de la canne sont ensuite tranchés (*phrat cā* :, voir p.3) au coupe-coupe.

II.5. Râper (1er cas : en percussion posée).

Le mot pour «râper» est *kebrac*. Il s'applique à différentes représentations gestuelles pouvant être réalisées par frottage ou par application. Pour illustrer ceci, quatre exemples portent sur un même produit à traiter : une demi-noix de coco dont la pulpe blanche est râpée à l'aide de quatre instruments différents.

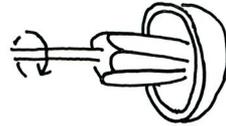
Le râpage par frottement est exécuté à l'aide d'un instrument qui est manié sur le pourtour interne de la coco, celle-ci étant calée dans la paume de la main. La râpe est un simple manche en bois prolongé d'un côté par un anneau denté. Son emploi est fréquent chez les commerçantes à la sauvette installées sur le trottoir.

Contrairement à la manière précédente de râper, c'est la coco elle-même qui est cette fois-ci dirigée, par application, contre l'instrument à râper. Trois procédés ont été répertoriés.



Fig. 16

- coco RAPÉE, *kbrac*.
- en percussion posée, appliquée,
- au racloir électrique,
- par un homme,
- debout.



détail de la vrille cônica rotative.

Fig. 17

- coco RAPÉE, *kbrac*.
- en percussion posée, appliquée,
- au racloir manuel
- par deux hommes,
- accroupis.

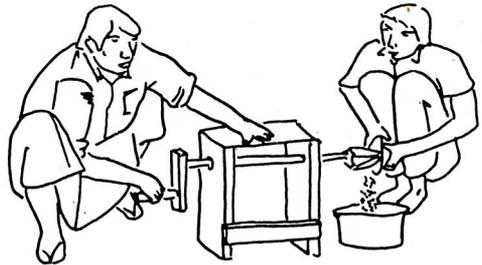
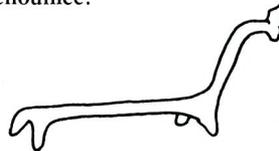


Fig. 18

- coco RAPÉE, *kbrac*.
- en percussion posée, appliquée,
- au racloir manuel,
- par une personne,
- agenouillée.



Le premier (figure 16) fait appel à une machine électrique qui comporte une vrille conique utilisée pour râper, et sur l'autre partie une presse. Une telle machine est généralement possédée par un artisan qui loue une échoppe au marché. Le travail se fait debout et consiste seulement à manipuler par intermittence la coco de façon à ce que l'intérieur soit parfaitement râpé. Les particules tombent dans un rebord cylindrique installé en dessous, où elles sont récupérées pour ensuite être pressées.

Un autre appareil (figure 17) semblable dans sa fonction mais actionné manuellement, nécessite la présence de deux opérateurs travaillant accroupis : l'un tourne la manivelle d'une main en maintenant stable l'appareil de l'autre main, et le second dirige la coco contre le cône ; ce dernier est identique à celui de l'appareil électrique. Les particules sont pressées à la main dans un chiffon pour en extraire l'huile.

Le troisième instrument (figure 18) est de plus petite taille et, comme le précédent, se trouve chez bon nombre de particuliers. C'est une pièce métallique montée sur quatre pieds, dont l'extrémité est en col de cygne couronné par un anneau denté. Il est utilisable par une seule personne opérant accroupie : un pied posé sur la base de l'instrument pour le maintenir en place, et les deux mains manipulant la coco autour de l'extrémité râpeuse.

Afin d'ordonner les actions de «couper», sept critères ont d'emblée été retenus et je voudrais maintenant revenir sur certains d'entre eux.

Le premier repose sur la distinction percussion lancée, percussion posée, autour de laquelle est articulé le présent article. La démarche qui consiste à partir du geste pour en faire l'illustration sur un produit donné présente l'inconvénient majeur d'être à sens unique. Car si l'on se base cette fois sur le produit à traiter, il est proprement impossible d'en dresser une liste complète qui soit représentative d'un type particulier de mouvement. D'une part, une telle énumération serait sans fin, et, d'autre part, il y a le plus souvent non pas une mais plusieurs manières de traiter un produit : selon l'instrument utilisé, selon les habitudes gestuelles qui varient d'une aire culturelle à une autre, lorsque ce n'est pas d'un individu à un autre, selon enfin la finalité de l'opération.

Une autre démarche complémentaire a donc consisté à ne privilégier ni les gestes ni les produits, mais à tenir compte de la finalité de l'action qui est d'obtenir un produit adapté à l'utilisation que l'on veut en faire. Qu'il s'agisse de tranches, de morceaux, de lanières, de particules, de bûchettes etc., on a vu en effet que pour chaque forme issue du découpage leur correspondent autant de moyens spécifiques de découper. En d'autres termes, c'est l'aspect du produit transformé qui détermine l'exécution du geste. On

rejoint en cela la classification des technologues de la préhistoire qui, de l'analyse du produit fini, arrivent à reproduire les gestes exécutés pour la taille d'une matière première. Ils distinguent par ailleurs laquelle des deux parties : de l'éclat ou du bloc, est récupérée par la suite.

Avec la linguistique, une autre voie est ouverte qui consiste à retenir la forme de la coupure pratiquée dans la matière. Parmi les verbes répertoriés dans le texte, «fendre» est de ce point de vue le plus significatif. On a vu que le geste peut être exécuté de plusieurs façons et que, d'autre part, il ne s'ensuit pas toujours un éclat ; la «fente» est par contre clairement exprimée. Un tel procédé qui consiste à se référer à la forme substantivée d'un verbe renvoie à trop de paramètres pour pouvoir être systématique : tantôt c'est la coupure qui est considérée, parfois la matière première (dépiauter = peau), le plus souvent l'instrument (hacher = hache, râper = râpe). De plus, tous les verbes en français ne possèdent pas de substantif, au contraire du birman où n'importe quel verbe précédé de la voyelle «a» est de la sorte substantivé. Le dictionnaire Anglais-Birman compilé par Stewart, qui débute - et prend fin - sur les déverbatifs ainsi créés était l'ouvrage de référence tout désigné, mais les lacunes de ce dictionnaire imputables au choix du classement fixé par son auteur en ont réduit l'usage que je voulais en faire. Toutefois, certains termes, comme le verbe *pok* = «fendre» dont le déverbatif est *apok* = «trou», demanderaient à poursuivre la recherche dans ce sens.



En résumé, les quatre critères distinctifs concernant l'action elle-même sont les suivants : type d'éclat, type de percussion, type de coupure, type d'instrument. Chacun d'eux devant par la suite être subdivisé par un certain nombre de rubriques qui n'apparaissent ici qu'à titre indicatif :

1 - Type d'éclat-bloc	2- Type de percussion :	3 - Type de coupure :	4 - Type d'instrument :
tranche	lancée/posée	continue/discontinue	main
lanière	OU	horizontale	outil
lame	frapper, lancer	verticale	machine
morceau	frotter, gratter	diagonale	
particule	poser, appliquer	rectiligne	
	perpendiculairement	courbe	
	obliquement	hélicoïdale	
	circulairement	percée	

5 - Nombre d'actants.

Références bibliographiques

- Bernot D.
1978-1984 *Dictionnaire Birman-Français*, Paris SELAF, 8 vol.
- Judson A.
1966 *Judson's Burmese-English Dictionary, Rangoon, Baptist Board of Publications, 2° éd., viii-1120p.*
- Stewart J.A.
1940-1981 *A Burmese-English Dictionary*. 1940-1981, School of Oriental and African Studies, 6 vol., 373p.