

# Les liens qui unissent les Thaïs

習俗與文化



Pornpimol Senawong

Pornpimol Senawong

# LES LIENS QUI UNISSENT LES THAÏS

*Coutumes et culture*

*Traduit de l'anglais par Sodchuen Chaiprasathna*



TITRE ORIGINAL :

*Thai Ties, Social customs and cultural traits that tie all  
Thais together*

© Pornpimol Senawong, 2007

ISBN 978-2-9535538-1-9

© Éditions GOPE, 435 route de Crédoz, 74930 Scientrier,  
novembre 2011, pour la traduction française

Relecture, correction :

Laurence Ricciardi-Soler, David Magliocco

Couverture : © Christophe Porlier

Crédit photographique :

Couverture © Dominic Goudie  
4e de couverture © adaptorplug

Le code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants cause, est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

# SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION</b> .....	5	<b>CÉRÉMONIES ET FÊTES</b>	
<b>CROYANCES</b>		<b>RELIGIEUSES</b>	
Les amulettes et porte- bonheurs.....	8	<i>Bai si su khwan</i> .....	42
Les maisons aux esprits.....	11	<i>Loy krathong</i> .....	44
Les superstitions.....	13	<i>Malai</i> , la guirlande Traditionnelle.....	45
<b>TRADITIONS BOUDDHISTES</b>		<i>Phan phum</i> , la sculpture florale de cérémonie.....	46
Le bol à aumônes.....	18	La cérémonie du Labour royal.....	47
Les jours sacrés bouddhistes.....	20	<i>Songkran</i> , le Nouvel An thaïlandais.....	50
Les moines bouddhistes.....	22	La cérémonie de mariage.....	52
Les feuilles d'or.....	25	<b>LA NOURRITURE</b>	
Les bougies de la retraite monastique.....	27	Le repas typique thaïlandais.....	56
L'eau bénite.....	29	<i>Kaeng</i> , les currys.....	57
La cérémonie d'ordination.....	30	<i>Nam phrik</i> , les sauces et pâtes condimentaires.....	60
Les cérémonies de présentation des robes.....	33	<i>Phat</i> , les plats frits et sautés.....	62
Le cordon sacré.....	36	<i>Tom</i> , les soupes.....	64
Les bornes de délimitation.....	38	<i>Yam</i> , la salade aigre et épicée.....	66
Les robes safran.....	39	Les herbes et les épices.....	68
		Le riz.....	71

**L'ARTISANAT**

Les céramiques	
<i>bencharong</i> _____	78
L'artisanat populaire_____	80
Les masques pour spectacles	
de <i>khon</i> _____	83
Les objets laqués_____	86
Les objets niellés_____	88
La labellisation OTOP_____	90
L'argenterie_____	92
Les objets en bronze, polis à la	
pierre_____	94
La soie_____	96

**LANGAGE ET SOCIÉTÉ**

La langue thaï_____	100
Les relations sociales_____	103
Les prénoms_____	107

**IDENTITÉ NATIONALE**

L'hymne national_____	110
Le drapeau national_____	111
Les emblèmes nationaux_____	113
L'hymne royal_____	115
Les processions des barges	
royales_____	116
Le sourire thaï_____	119
Le <i>wai</i> _____	122

**LES ARTS DU SPECTACLE**

Les divertissements	
folkloriques_____	126
La danse masquée, ou	
<i>khon</i> _____	132
Le <i>Ramakien</i> _____	134
Les instruments de	
musique_____	136

**STYLE DE VIE**

Mâcher de la noix de bétel_____	142
Le pagne_____	145
Le poisson de combat	
siamois_____	146
La boxe thaï_____	148
Les cerfs-volants_____	150
Le massage traditionnel et le	
sauna aux herbes_____	152

**CAHIER PHOTOS\_\_\_\_\_ 157**

Les renvois sont signalés de la façon suivante **N**

## INTRODUCTION

**SINGULIÈRE THAÏLANDE.** Voici un pays moderne qui réussit le tour de force de résister à l'uniformisation de la planète sans toutefois se fermer aux autres et à la mondialisation. Jamais colonisé, l'ex-royaume de Siam a su conserver sa spécificité et ses coutumes.

L'étranger qui débarque en Thaïlande - et même l'expatrié qui y vit depuis un certain temps - se trouve confronté à un univers fascinant, parfois déroutant, dont il faut posséder quelques clés pour ne pas le juger impénétrable. Pour l'Occidental qui recherche autre chose qu'un exotisme facile, ce pays demeure une *terra incognita* dont il faut déchiffrer les énigmes, un continent culturel à explorer.

Signé par un professeur de la Faculté d'Archéologie de l'Université Silpakorn, *Les liens qui unissent les Thaïs* a été tout d'abord écrit pour les étudiants se destinant à être guides touristiques pour les étrangers. Il fournit des connaissances sur les caractéristiques sociales et culturelles fondamentales du pays. Bref, une sorte de Thaïlande expliquée aux nuls...

Il s'agit d'un bréviaire fort utile pour comprendre les règles qui régissent la culture thaïe. Mme Pornpimol Senawong couvre tous les champs de la société : la religion, les cérémonies et festivals, la nourriture, l'artisanat, les arts du spectacle, la langue et les styles de vie.

Comment la hiérarchie sociale fonctionne-t-elle ? Quelles sont les caractéristiques de la langue thaïe ? Quels sont les codes du *wai*, le salut thaïlandais ? Que signifient les maisons aux esprits ? Et comment interpréter le sourire thaï ? Réponses dans les pages suivantes...

Jean-Philippe Damiani , [www.routard.com](http://www.routard.com)

## LES MAISONS AUX ESPRITS

Une des croyances majeures du peuple thaïlandais est qu'un esprit garde chaque parcelle de terre. Son nom : *Phra Phum* ou « Génie du Terrain ».

Il est de tradition que les Thaïlandais fournissent un abri à cet hôte permanent du terrain sur lequel ils érigent une maison ou un quelconque bâtiment.

Cet abri est appelé « maison aux esprits » <sup>7</sup>. Perchée au sommet d'une colonne, à hauteur de regard, cette petite construction est faite en bois <sup>9</sup> ou en béton. Bien que le style architectural classique thaï soit généralement adopté, nombre de ces sanctuaires ressemblent à un temple khmer miniature.

Une maison aux esprits peut être également conçue pour s'harmoniser au style du bâtiment principal et ce, afin de se fondre dans le paysage environnant <sup>10</sup>.

Tout propriétaire, désireux de doter son bien d'un tel abri, doit organiser une cérémonie pour ériger le sanctuaire et inviter le *Phra Phum* à y demeurer. Un prêtre brahmane est en charge du cérémonial, déterminant la date propice à la construction, l'emplacement et l'orientation de l'abri à venir.

Deux règles sont généralement de mise :

- le sanctuaire doit faire face à l'Est ;
- il ne peut en aucun cas être ombragé par la maison ou le bâtiment principal.

Une fois la maison aux esprits construite, encore faut-il prendre soin de l'esprit gardien qui y réside. Quotidiennement, nourriture, fleurs, bougies et bâtons d'encens sont apportés en offrande et ce, avant 11 heures du matin <sup>8</sup>.

Jadis, les visiteurs, invités à dormir chez le propriétaire des lieux, rendaient hommage au *Phra Phum* avant d'aller se coucher. Ils

## LES CÉRÉMONIES DE PRÉSENTATION DES ROBES

### ***THOT KATHIN*, LA CÉRÉMONIE ANNUELLE DE PRÉSENTATION DES ROBES**

Du vivant de Bouddha, les moines n'avaient pas le droit d'accepter les robes données en offrande par le peuple. Ils devaient ramasser les vêtements usés, ou ceux utilisés pour envelopper les cadavres lors des funérailles, puis les laver, les couper, les teindre et enfin les coudre pour s'en faire des robes. N'étant ni tailleurs, ni couturiers, ils utilisaient un appareil appelé *kathin*, une sorte de cadre en bois utilisé pour tendre le tissu, ce qui facilitait l'exécution de ces tâches.

Les robes, faites à l'aide de cet outil, furent alors appelées *pha kathin*. Réalisant à quel point les moines avaient du mal à confectionner leurs habits, le Bouddha leur permit d'accepter les robes offertes par les fidèles.

Dès lors, le mot *kathin* prit un sens nouveau, littéralement : « robes présentées à un moine qui a accompli son séjour au monastère, pendant la retraite des pluies. »

Le mois suivant la retraite des pluies, une cérémonie, appelée *Thot kathin*, est organisée dans chaque temple, pour présenter de nouvelles robes <sup>31</sup> aux moines. *Thot* signifie « étaler », faisant ainsi référence à la manière de poser et présenter les robes *kathin* devant la congrégation de moines qui décide à quel religieux sera attribuée chaque robe.

Durant *Thot kathin*, de l'argent et d'autres objets de première nécessité sont aussi présentés <sup>32</sup> aux moines et au temple.

Il existe trois types de *kathins* :

- la *kathin luang*, (*kathin* royal), est le nom de la cérémonie de *kathin* lorsqu'elle est présidée par Ses Majestés le Roi et/ou la Reine, ou les membres de la famille royale. Parfois, Sa Majesté



## SONGKRAN, LE NOUVEL AN THAÏLANDAIS

La célébration du Nouvel An traditionnel thaïlandais a lieu le 13 avril. À l'origine, cette date n'était pas fixe mais déterminée, chaque année, par les astrologues, *Songkran* correspondant à la période durant laquelle le soleil passe d'un signe du zodiaque à un autre. Ce changement est interprété comme le commencement d'une nouvelle année.

C'est en 1940 que le gouvernement changea le jour du Nouvel An pour le 1<sup>er</sup> janvier afin de le faire coïncider au calendrier occidental. Le Nouvel An thaïlandais fut alors fixé au 13 avril et devint le jour de *Songkran*. Un jour férié fut accordé.

Plus tard, les gouvernements successifs ont proclamé le 13 avril « Jour de la famille » et « Jour des personnes âgées ». Le jour férié accordé à cette occasion devint alors un pont officiel de trois jours : du 13 au 15 avril.

*Songkran* est connu dans le monde entier comme le festival annuel de l'eau. De nos jours, les batailles d'eau <sup>70</sup> sont l'unique activité à laquelle de nombreuses personnes pensent lorsque *Songkran* est évoqué. Cette interprétation est pourtant erronée. Traditionnellement, l'essence même du festival est d'accumuler les mérites, présenter ses respects à ses parents ainsi qu'aux personnes âgées et faire preuve de gentillesse envers tous les êtres vivants, y compris les animaux.

Avant que le festival ne débute, on prépare le nécessaire pour obtenir des mérites. À la maison, les statuettes du Bouddha posées sur l'autel sont nettoyées et aspergées de parfum mélangé à de l'argile blanche.

Le 13 avril, les Thaïlandais vont au temple pour offrir de la nourriture aux moines et asperger <sup>71</sup> les statues du Bouddha d'eau parfumée. De même, ils présentent leur respect à leurs parents et aux personnes âgées de leur famille, en versant de

## LES HERBES ET LES ÉPICES

La cuisine thaïlandaise est perçue par les étrangers comme étant forte et épicée. Ceci est dû au fait que l'on trouve, parmi ses ingrédients principaux, des herbes, des piments et des épices.

Les herbes sont très souvent des plantes ayant non seulement des propriétés gustatives et odorantes mais aussi médicinales. En plus d'être employées comme condiments alimentaires, elles font partie des ingrédients de diverses recettes médicinales, nutritives ou même de poisons.

Les épices, quant à elles, contiennent des substances aromatiques d'origine végétale utilisées comme assaisonnement ou comme conservateur. Elles sont appelées *khrueng thet*. *Krueang* signifie « ingrédients » et *thet*, « étrangers ». Ce nom confirme que l'origine de ces épices n'est pas siamoise. Elles ont certainement été importées durant l'ère Ayutthaya quand le roi initia le commerce avec les puissances occidentales. Les plats qui contiennent des épices ne sont donc pas réellement thaïlandais. Ils sont ainsi issus de l'influence d'autres cultures, lors de contacts commerciaux, ou importés.

Certaines épices, telles que la cardamome, la cannelle, le clou de girofle, les graines de coriandre et de carvi, le cumin, la poudre de curry, le macis ou la muscade, sont utilisées dans l'élaboration des *kaeng khiao wan*, *kaeng phet*, *kaeng khua*, *kaeng kari* et *kaeng matsaman*. Certaines d'entre elles ne poussant pas naturellement en Thaïlande, on peut assumer que ces currys sont d'origine étrangère.

Les herbes les plus communes de la cuisine thaïlandaise sont : le basilic thaï, les piments, la coriandre, le galanga<sup>90</sup>, l'ail, le gingembre, le citron vert *kaffir*, la citronnelle<sup>89</sup>, la menthe, le poivre, les échalotes, le tamarin, le curcuma, etcetera.

## LES RELATIONS SOCIALES

La société thaïlandaise est très hiérarchisée. Quel que soit le statut d'une personne, elle trouve toujours quelqu'un plus haut ou plus bas dans l'échelle sociale, en fonction :

- de l'âge ;
- de la richesse ;
- de la profession ;
- du statut social ;
- ou de la situation familiale.

Par conséquent, il faut savoir où se placer précisément afin de s'adresser aux autres, de manière adéquate.

Quand ils se rencontrent pour la première fois, les Thaïlandais doivent donc collecter des informations sur leur(s) interlocuteur(s) afin de déterminer leur statut respectif. Ils peuvent, ainsi, communiquer de façon appropriée.

Pour les contacts sociaux distants, les termes polis *khun* et *than* sont généralement utilisés. Cependant, adopter un de ces termes n'est pas automatique.

En plus du statut social, d'autres facteurs sont à prendre en compte, tels que :

- le contexte ;
- l'âge ;
- et le degré d'intimité.

### CAS PARTICULIERS

- pour s'adresser à ses Majestés, le Roi et la Reine, ainsi qu'aux membres de la famille royale, on utilise un vocabulaire spécifique, spécialement réservé à la monarchie ;
- il en est de même lorsque l'on s'adresse aux moines.

Le mot *than* (sans y ajouter le prénom) est usité lorsque l'on s'adresse aux personnes hautement considérées, aux membres haut placés du gouvernement ou aux collègues seniors. Il est,

## LES PROCESSIONS DES BARGES ROYALES

Les premières colonies thaï étaient toujours situées au bord ou non loin d'une rivière. Les cours d'eau constituaient, ainsi, les principaux axes pour le transport.

Le type et la taille des bateaux variaient selon la fonction qu'on leur destinait : croisières d'agrément, voyages d'affaires ou transport de troupes en temps de guerre.

Les rois de Sukhothai et d'Ayutthaya avaient pour habitude de se déplacer en flottille, constituée de barges royales et d'escorte.

La plupart des barges que l'on connaît, de nos jours, ont été construites au début de la période Rattanakosin. Nombre d'entre elles tombèrent en ruines avant d'être restaurées ou reconstruites, durant les règnes suivant cette période d'histoire.

C'est sous le règne du roi Rama I de Rattanakosin que la barge royale *Suphannahong* fut construite.

À son bord, le souverain se rendait à divers temples, pour offrir des robes aux moines, à la fin de la saison des pluies.

Une autre barge royale, *Anantanakharaj*, fut construite, elle, sous le règne du roi Rama III. Elle transportait le trône royal.

Cependant, le roi Rama IV ordonna qu'elle serve aussi à transporter les robes jaunes qui devaient être présentées, lors de la cérémonie de présentation des robes.

Le souverain fit aussi construire la seconde barge au trône royal, *Aneckchatbhuchong* <sup>138</sup>.

Les actuelles barges royales, *Suphannahong* et *Anantanakharaj*, furent construites sous le règne du roi Rama VI, pour remplacer les barges originelles, totalement hors d'usage.

## LES INSTRUMENTS DE MUSIQUE

Un grand nombre d'instruments de musique siamois<sup>154</sup> furent développés à partir d'instruments anciens, certains importés d'autres pays comme la Chine, la Birmanie, l'Inde et la Malaisie. Ils sont principalement en bois et furent, à l'origine, utilisés comme signal d'alarme en cas de danger. Exemples : les blocs en bois, les claquettes\*, les gongs et les tambours.

Certains instruments traditionnels représentent l'identité de chaque région :

- les *sa lo* et *so*, les vielles<sup>155</sup> (ou violes) du Nord ;
- les *sueng*, *phin pia* et *phin nam tao*, les luths<sup>156</sup> du Nord ;
- le khên (ou khène)<sup>157</sup>, l'orgue à bouche du Nord-Est ;
- les divers types de *klong* et *thon*, les tambours et les timbales du Sud.

Cependant, ces instruments régionaux sont rarement utilisés dans les orchestres royaux ou lors de concerts.

Dans un orchestre thaï, les instruments peuvent être classés de la façon suivante :

- les instruments à cordes pincées ;
- les instruments à cordes frottées ;
- les percussions ;
- les instruments à vent.

### LES INSTRUMENTS À CORDES PINCÉES

Il en existe de nombreux types qui ont, cependant, pour caractéristiques communes, d'avoir des cordes et une caisse de résonance.

La taille de chaque instrument, le nombre de cordes et la façon

---

\* Claquette, cliquette : crécelle formée de lames de bois fixées autour d'un axe et heurtées pour servir d'avertissement ou de signal de la présence de celui qui l'agite.



1 - Amulettes diverses.



2 - Palat khik et griffe de tigre.



3 - Ta krut.



4 - Pha yan (un mouchoir). © Baramée07



5 - Nang Kwak.



144 - *Krap féminin.*



145 - *Rap wai.*



146 - Personnages de *li-kê.*



147 - Représentation de *li-kê.* © earlsy1.



148 - *Fon lep*, la « danse des ongles ».

# Les liens qui unissent les Thaïs

## COUTUMES ET CULTURE

Depuis les premières rencontres entre Français et Siamois, à l'époque de Louis XIV, une grande fascination mutuelle, et aussi, parfois, une relative incompréhension réciproque dominent les relations de nos deux peuples.

Fascination, tout d'abord, parce que la société thaïlandaise a su conserver, malgré son modernisme et son ouverture à l'autre, des traits très spécifiques, qui sont ici expliqués sous une forme concise et simple.

Incompréhension ensuite, qui se manifeste par notre difficulté à interpréter le sourire thaï, les règles de politesse complexes et raffinées ou par notre surprise lorsque nous voyons par exemple un chauffeur de taxi lâcher le volant en plein Bangkok pour saluer d'un *wai* une maison aux esprits.

Ce livre richement illustré apporte des connaissances complètes et fondamentales permettant de mieux comprendre la Thaïlande.



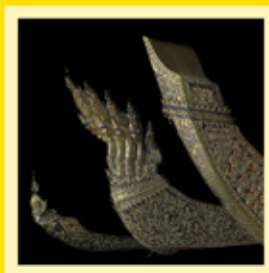
### spiritualité

- Croyances
- Traditions bouddhistes
- Cérémonies et festivals



### les arts

- Cuisine
- Artisanat
- Spectacles



### la culture

- Langue thaïe
- Identité nationale
- Styles de vie

Pornpimol Senawong a fait des études de pédagogie et de socio-linguistique. Elle a obtenu une licence de l'Université Chulalongkorn à Bangkok, une maîtrise de l'Université d'Indiana à Bloomington (USA) et un doctorat de l'Université Monash dans l'État du Victoria (Australie).

Elle est actuellement en poste à Bangkok comme professeur associé à la Section d'anglais, Département des langues occidentales, de la Faculté d'Archéologie de l'Université Silpakorn.



Prix France: 19,75 €