
Retour sur « Les Mots et les actes »

Marie-Claude Mahias

**Édition électronique**

URL : <https://journals.openedition.org/tc/5102>

DOI : 10.4000/tc.5102

ISSN : 1952-420X

Éditeur

Éditions de l'EHESS

Édition imprimée

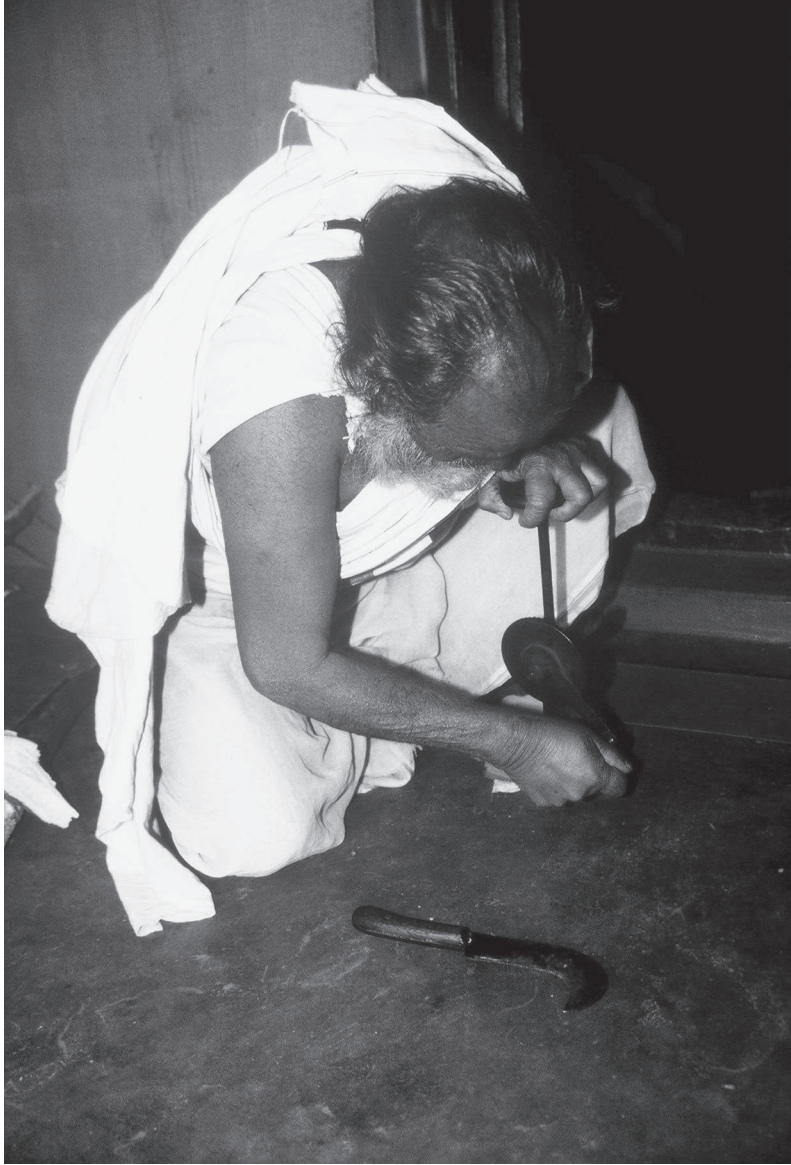
Date de publication : 30 juin 2010

Pagination : 162-164

ISSN : 0248-6016

Référence électronique

Marie-Claude Mahias, « Retour sur « Les Mots et les actes » », *Techniques & Culture* [En ligne], 54-55 | 2010, mis en ligne le 30 janvier 2013, consulté le 29 septembre 2022. URL : <http://journals.openedition.org/tc/5102> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/tc.5102>



Retour sur

« Les Mots et les actes »

La source de cet article se trouve dans une réflexion sur les rapports entre les réalités concrètes et leur expression linguistique, entre l'identification des objets et les catégories sémantiques, rapports auxquels nous avions rendus attentifs les travaux de André-Georges Haudricourt, ainsi que le courant des ethnosciences selon lequel la langue constitue un accès privilégié à la culture. Si « les mots et les choses » (*Wörter und Sachen*) a pu désigner un courant des études philologiques, « les mots et les actes », qui replace les objets dans les actions humaines, qui s'attache au fonctionnement plus qu'à la forme des outils, c'est-à-dire aux humains plus qu'aux objets, s'inscrit dans le droit fil de la technologie initiée par Leroi-Gourhan, Mauss et Haudricourt.

L'étude de la cuisine chez les Jains (Mahias 1985) m'avait conduite à relever, définir et traduire tout un lexique culinaire. Le classement des verbes en fonction de types d'action, lointains cousins des modes d'action d'André Leroi-Gourhan, avait permis de trier une cinquantaine de verbes, mais il conservait ou révélait des zones d'ombre émanant de la présence d'un même terme dans plusieurs catégories. L'un d'eux, *mathnâ*, désignant l'opération de baratter le yogourt pour en extraire le beurre et celle de tourner vivement une pâte pour l'homogénéiser, figurait dans deux catégories intitulées respectivement « séparation d'éléments » et « mélanges », ce qui manifestait l'inadéquation du classement. De plus, un classement en fonction de critères externes, ce qu'étaient les types d'action, introduisait un certain ordre mais ne disait rien de la façon dont les Jains structurent leur univers technique culinaire, ce que releva avec perspicacité la sinologue Françoise Sabban dans le compte rendu qu'elle fit de mon livre (Sabban 1989).

Plus tard, l'étude des traitements du lait et des laitages me familiarisa avec la valorisation exceptionnelle du beurre et du barattage dans la culture indienne (Mahias 2002), et me fit découvrir des récits mythologiques dans lesquels se trouvait un mot formé sur la

même racine que *mathnâ*. La diversité des traductions de ce mot – rendu selon les auteurs par « produire le feu », « baratter » ou « frotter » – m'intrigua et me conduisit dans une enquête pouvant, je l'espérais, faire émerger et éclairer une conception indigène de ces opérations. En vérité, cette enquête m'entraîna bien loin du terme culinaire à l'origine de mon questionnement, mais l'inséra dans un champ sémantique d'une extension et d'une profondeur historique inattendues. Prenons garde toutefois de ne pas plaquer des représentations savantes anciennes sur des éléments contemporains, car elles aussi sont liées à des contextes historiques et sociaux particuliers.

Dans les villages de l'Inde du Nord, les barattes électriques ont progressivement remplacé les anciennes barattes manuelles à partir des années 1970, sans pour autant bouleverser le processus de traitement des laitages et en conservant le même mode d'action, un mouvement circulaire alternatif. Plus récemment, la place du barattage quotidien dans les activités fermières a fortement diminué, non parce que le procédé serait archaïque ou inefficace mais parce que la vente du lait absorbe désormais la presque totalité de la production.

L'allumage du feu par frottement des bois se rencontre encore, même si ce n'est que dans des occasions exceptionnelles. C'est ce que je découvris en allant rencontrer des potières en Inde du Sud. Dans les Nilgiri, la règle enjoint aux chefs religieux kota de chaque village d'allumer le feu de la manière traditionnelle, c'est-à-dire par forage. Elle ne dit rien de la manière d'actionner les forêts. Lorsque D. Kamtan fut désigné pour cette fonction éminente par le devin en état de possession, il dut démissionner de son emploi de charpentier dans les chemins de fer et revint vivre dans son village. Il délaissa alors les vêtements de ville, se laissa pousser les cheveux et observa toutes les obligations liées à son nouveau statut. Dans les années 2000, il allumait le feu cérémoniel en fixant le morceau de bois servant de forêt à l'extrémité d'une chignole, et considérait l'usage du forêt à arc employé par son homologue du village voisin comme dépassé et archaïque. La tradition n'est jamais ce qu'elle était et toute lignée technique permet à l'inventivité et aux compétences humaines de s'y exercer, forçant l'admiration devant l'intelligence technique à l'œuvre.