



ស្ពាន់ គីន ហ្សេន

Mr et Mme SEN sont Cambodgiens. Ils se sont mariés en 1962 et se sont installés à Battambang, au Cambodge. Ils exerçaient une activité de commerçant et utilisaient un moulin à riz d'origine thaïlandaise. Mr SEN moulait le riz, et sa femme, confectionnait des gâteaux avec la farine ainsi obtenue, qu'elle vendait ensuite sur les marchés.

Mais en 1975, le Khmers Rouges ont envahi le Cambodge et ont organisé le travail forcé de la population. Comme de nombreux Cambodgiens, Mr et Mme SEN ont dû abandonner leur maison ainsi que tous leurs biens personnels pour partir travailler dans un camp.

Au bout de trois mois, ils ont réussi à fuir les Khmers Rouges et se sont réfugiés en Thaïlande. Dans leur exode ils ont tout perdu.

La grande tante de Mme SEN vivait en Thaïlande dans un village proche de la frontière du Cambodge. Elle s'y était installée, avec son mari, dans les années 45, comme quelques autres Cambodgiens, depuis que les Thaïlandais s'étaient retirés du Cambodge qu'ils occupaient jusqu'à Battambang.

Elle avait pu, à cette époque, précieusement conserver un moulin à riz, vieux de plus de 150 ans et originaire de son pays natal.

Le lien familial avec leur tante leur a permis de sortir des camps et ainsi vivre dans le même village qu'elle.

Monsieur et Madame Sen ont cherché à reprendre une activité pour nourrir et élever leurs enfants. La découverte du vieux moulin à riz a enchanté M. Sen.

Dans la famille de sa femme, personne ne savait s'en servir. C'est donc tout naturellement que la Grande tante le leur avait donné. Ils ont ainsi pu reprendre leur activité professionnelle en Thaïlande.

Le moulin fonctionnait tous les jours pour faire des gâteaux, des pâtes, des nems, des galettes, etc. Mr et Mme SEN ne travaillaient que sur commande. Parfois il fallait même réserver plusieurs mois à l'avance, notamment pour des mariages de 400 invités ! Dans les périodes les plus productives, le moulin produisait jusqu'à 50 kg de farine par jour.

« Le moulin, c'est ma vie ». Pour Monsieur Sen Ath, son existence et ses moyens de subsistance étaient intimement liés à ce moulin.

Le moulin est en pierre noire, pèse entre 25 et 30 kg, et mesure environ 50 cm de diamètre. En Cambodgien on l'appelle :

« TBAL KEN MASAW ».

ត្បាល់ កែវ មេដូរ

Il est constitué d'un socle rond entouré d'une rigole avec un bec sur le côté. Sur le socle repose une deuxième pièce ronde mobile traversée d'un trou et avec deux oreilles. Sur l'une des deux oreilles est planté verticalement un bâton. Ce sont d'ailleurs les oreilles et le bâton vertical qui distinguent le moulin cambodgien du moulin thaïlandais. En effet sur ce dernier il n'y a pas d'oreille et le bâton est planté horizontalement.



Comment fonctionne le moulin ?

Tout d'abord le riz blanc décortiqué est placé dans un grand récipient rempli d'eau. D'une main on dépose le riz mouillé dans le creux situé sur le dessus du moulin. Le riz tombe dans le trou et arrive entre les deux blocs de pierre. En même temps l'autre main tient le bâton et fait tourner la partie supérieure du moulin dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Cette rotation permet d'écraser le riz contre le socle. Afin que les grains de riz s'écrasent plus facilement, les surfaces internes des deux parties en contact sont creusées de sillons. Ces derniers n'existaient d'ailleurs pas quand Mr SEN a reçu le moulin. Ou plutôt les sillons avaient existé mais le moulin était tellement vieux que la pierre s'était polie. Mr SEN a donc creusé lui-même de nouveaux sillons en s'inspirant de ceux de son ancien moulin perdu au Cambodge.

De plus la partie supérieure tourne sur le socle grâce à un python en bois planté au milieu. Quand il est usé, le python doit être changé, c'est-à-dire, lorsqu'il fonctionne beaucoup (50 kg par jour), toutes les une à deux semaines.



Ensuite le riz moulu et l'eau tombent dans la rigole du socle. L'eau permet de mieux faire glisser la farine qui peut ainsi s'écouler dans le bec pour être récoltée dans un autre récipient. Cette farine est finalement utilisée pour cuisiner de nombreux plats. Elle peut être utilisée humide ou bien on peut la faire sécher, cela dépend des plats que l'on prépare.

De même on n'utilise pas les mêmes sortes de riz si l'on prépare des gâteaux boules, des gâteaux banane, des pâtes, des galettes, etc.... En effet il existe une grande diversité de riz, et donc de nombreux plats possibles :

On trouve 2 sortes de riz :

- ✓ Ordinaire
- ✓ Gluant

Dans chaque sorte, on trouve une multitude de variétés dont les plus fréquemment rencontrées :

Riz ordinaire :

- ✓ Grain long / court
- ✓ Mou / dur
- ✓ Parfumé (fortement, moyennement)
- ✓ De l'année
- ✓ cueilli à 3 mois, à 5 mois ou 6 mois
- ✓ Haut / bas
- ✓ Lourd / léger
- ✓ Riz rouge

Riz gluant :

- ✓ Grain gros, long / court

On choisit le riz en fonction de la nature des plats que l'on veut préparer.

Les différentes variétés sont issues soit d'une sélection des grains, soit de l'influence du terrain (haut et bas) ou de la date de plantation (période de sécheresse ou de pluie).

Le riz haut, qui monte jusqu'à 5 mètres, est réservé à la fabrication de l'alcool (« saké ») et peu apprécié en cuisine. On l'utilise également pour les cochons.

Les autres variétés de riz montent en général à 2 mètres environ.

Le riz rouge, facile à faire pousser et de qualité médiocre, est réservé à l'alimentation des animaux et accessoirement aux prisonniers. On le sème souvent sur des terrains en jachère ou à faible rendement.

Le riz lourd est en général meilleur que le léger.

Le riz haut est cultivé sur les plateaux en hauteur, tandis que le riz bas vient des plaines. Le riz bas est meilleur et plus recherché.

Si chez nous, cette céréale ne porte qu'un seul nom, RIZ, au Cambodge, beaucoup de noms la qualifient :

Riz ordinaire :

✓ Neang saat	belle demoiselle	riz de moyenne qualité
✓ Sam sep leav	30 laotiens	qualité supérieure, grain long
✓ Dor chan	gros grains	
✓ Krochor tchrouc	ongle de cochon	grain court
✓ Krochor chab	ongle d'oiseau	petit grain, qualité médiocre
✓ Phka chan	fleur de cannelle	moyen court et de qualité moyenne
✓ Neang mear	demoiselle or	qualité ordinaire
✓ Neang prom	demoiselle prom	qualité moyenne
✓ Neang kon	demoiselle Kon	qualité moyenne

Riz gluant :

✓ Khan phlou		grain long, apprécié pour les gâteaux
✓ Neang khmao	demoiselle noire	pour les desserts fermentés
✓ Neang ohm	demoiselle Ohm	grain long, moyennement apprécié

C'est ainsi qu'une grande variété de plats était réalisée par le couple Sen :

Avec le riz ordinaire :

- ✓ Galettes pour les nems, rouleaux de printemps
- ✓ Nouilles pour accompagner les soupes
- ✓ Pâtes pour les beignets (pommes, bananes...)
- ✓ Pâtes pour les crêpes farcies (salé)
- ✓ Nom a Kao, farine que l'on met dans des tasses pour la faire cuire à la vapeur, et dans laquelle on ajoute de la levure, de la noix de coco, du sucre...

Riz gluant :

- ✓ Gâteaux boules, recouvert de graines de sésame et fourré à la pâte de soja
- ✓ Gâteaux en rond (comme un anneau)
- ✓ En triangle, sucré avec de la noix de coco, salé avec du porc, des échalotes et du poivre.
- ✓ Boules marinées dans du sirop de sucre.
- ✓ Etc.

C'est pourquoi le moulin à riz est un objet très utile et précieux malgré son apparence rustique. Tout d'abord parce qu'il permet de préparer beaucoup de plats très variés. Mais aussi parce que c'est un objet rare, qui coûte cher, donc peu de familles en possèdent et d'ailleurs ne savent pas s'en servir. Elles sont donc obligées d'acheter de la farine toute faite sur les marchés. Or le riz moulu à la pierre n'a pas le même goût ; selon Mr et Mme SEN il est même bien meilleur.

C'est ainsi que de 1975 et 1978, Mr et Mme SEN ont pu continuer à gagner leur vie grâce au moulin que la grand-mère leur avait offert. Celle-ci mourut en 1977, à l'âge de 96 ans.

La famille SEN est restée trois ans en Thaïlande. Mais là-bas les enfants ne pouvaient aller à l'école ; dans ce pays la liberté d'expression n'était pas respectée, la population n'était pas vraiment libre. Monsieur et Madame Sen ne voyaient pas d'avenir pour leurs enfants. C'est pour ces raisons qu'ils ont décidé, avec l'aide du HCR (Haut Commissariat aux Réfugiés), de quitter la Thaïlande et de venir avec leurs deux enfants en France.

Ne parlant pas un mot de français, Mr et Mme SEN craignaient, une fois en France, de ne pas pouvoir trouver d'emploi à cause de la barrière de la langue. C'est pourquoi ils ont décidé d'emmener le moulin avec eux, se disant que, quoiqu'il arrive en France, ils pourraient se faire à manger et travailler grâce à lui. Jusque-là le moulin leur avait toujours permis de subvenir à leurs besoins.

Ils ont donc soigneusement emballé le moulin dans des cartons, bien ficelés, avant de prendre l'avion pour la France. A la douane, les contrôleurs Thaïlandais étaient très intrigués par ces paquets volumineux et très lourds qu'ils ont

d'abord pris pour des sculptures en provenance des temples Khmers, principalement d'ANGKOR.

Le trafic de pierres issues des temples était assez fréquent et donnait lieu à des versements de bakchichs importants. Les temples khmers ont été fortement dépouillés depuis la venue des Français en « l'Indochine », mais ce « marché » s'est encore développé après le génocide khmer rouge, dans un pays exsangue où tout est bon pour gagner de l'argent, notamment avec une population habituée pendant les années de conflits à négocier les armes à la main !

Ils ont ainsi soupçonné Mr et Mme SEN de faire faire passer une statuette ou autre sculpture religieuse afin de la revendre en France, en toute illégalité. Heureusement, après contrôle des cartons et quelques explications, ils ont accepté le chargement des colis dans l'avion.

C'est donc au printemps 1978 que Mr et Mme SEN, leurs deux enfants et leur moulin à riz sont arrivés à Rennes. Ils ont d'abord été logés au foyer Guy Houist. Par manque de place, le moulin n'a pas pu servir beaucoup, excepté pour la consommation personnelle de la famille, en particulier pour préparer des gâteaux pour les enfants, pour les proches, ou à l'occasion de fêtes particulières.

Mr SEN a trouvé du travail comme charpentier. Il est resté 14 ans dans la même entreprise jusqu'à ce qu'elle ferme en 1992. Pendant un an il est resté au chômage. En 1994, il a monté, avec sa femme, un restaurant asiatique à Fougères, appelé « Angkor ». D'une surface de 110 m², le restaurant pouvait accueillir 65 couverts et employait deux salariés en plus de Mr et Mme SEN. Ils faisaient eux-mêmes la cuisine, mais cette fois sans le moulin.

Le commerce demandait beaucoup d'énergie et de travail. Mme SEN, après 6 ans de travail à Fougères, commençait à être fatiguée ; alors en 2000 le couple a revendu le restaurant et est revenu habiter à Rennes, où les enfants étaient restés pendant ces années.

Aujourd'hui, tout comme Mr et Mme SEN, le moulin savoure une retraite bien méritée. Les enfants n'ont pas souhaité prendre la relève, ils trouvent que le moulin est trop lourd, et que cela demande beaucoup trop d'efforts.

Mais le moulin n'a pas été oublié pour autant ! En effet tous ceux qui rendent visite à Mr et Mme SEN peuvent l'admirer, exposé près de la statue de Bouddha. Il symbolise l'histoire de la famille SEN : il rappelle leur fuite du Cambodge, leur vie en Thaïlande et leur arrivée en France.

Ce moulin à riz, autrefois outil de travail et aujourd'hui objet d'art, fait le lien entre le passé et l'avenir. Sa pierre polie raconte une histoire vieille de plus de 150 ans, que malheureusement on ne connaîtra jamais que partiellement.