



HAL
open science

Pyangaon. Une communauté newar de la vallée de Kathmandou

Gérard Toffin

► **To cite this version:**

Gérard Toffin. Pyangaon. Une communauté newar de la vallée de Kathmandou. Paris: Ed. du CNRS, 218 p., 1977, Cahiers népalais, Corneille Jest. halshs-00374846

HAL Id: halshs-00374846

<https://shs.hal.science/halshs-00374846v1>

Submitted on 9 Apr 2009

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.

pyangaon, communauté newar de la vallée de kathmandou



gérard toffin

 ditions du cnrs

PYANGAON

UNE COMMUNAUTÉ NEWAR
DE LA VALLÉE DE KATHMANDOU

LA VIE MATÉRIELLE

Photographie de la couverture : Une troupe de musiciens pendant la fête
du village (septembre 1975).

CAHIERS NÉPALAIS

PYANGAON

UNE COMMUNAUTÉ NEWAR
DE LA VALLÉE DE KATHMANDOU

LA VIE MATÉRIELLE

par

Gérard TOFFIN

Editions du Centre National de la Recherche Scientifique

15, quai Anatole-France – 75700 PARIS

1977

© Centre National de la Recherche Scientifique, Paris, 1977
ISBN 2-222-01904-4

Summary

Introduction

Nepal can be divided according to three parallel bands oriented from west to east : on the south the Terai constitutes the northern limit with the Indian states of Uttar Pradesh and Bihar; to the center, north of the Mahabharat range, an intermediary zone where inner valleys alternate with hills of medium altitude; finally, to the North, the Himalayan range which runs all along the southern border with China.

The valley of Kathmandu belongs to the medium zone. It has a surface of 568 km² and an average altitude of 1 300 m. Of oval shape, it is surrounded by hills that culminate at 2 500 m above sea level. It is the political, administrative and intellectual center of the country; the king's palace, the ministries, the principal secondary schools, the university, all of it is concentrated within this perimeter.

The population has reached about 500 000 inhabitants, a fifth of which is located in the city of Kathmandu. It is composed in his majority of Newars, an ethnic group of tibeto-burmese language which constitutes the most ancient people of the valley. The other inhabitants — Bahuns-Chetris, Tamangs, Gurungs, Sherpas, etc. — have settled more recently.

Who are the Newars ? From where they come from ? The almost total absence of historical and archeological evidences do not allow to answer accurately this question. Many theories have been elaborated on this subject without actually providing sufficient proofs to be taken seriously into consideration. Some Newars, the high Hindu castes mostly, have derived their origin from a country called Nayera inhabited by Nayars and located in the south of India. The tradition indicates that the ancestors of the Newars have arrived in the Kathmandu valley under the guidance of Nanya deva, a king coming from the country of the Nayera. This theory has been quite criticised by a number of historians. It seems that under the influence of Hinduism in Nepal, the Newar Brahmins have searched for ancestors in India, to assign to themselves a superior rank in the caste hierarchy. The analogy between the two words Nayera and Newara must have played a role favoring such a kind of assimilation.

Another tradition frequently cited by Buddhist Newars indicates that before being inhabited, the Kathmandu valley was occupied by a lake. It is said that the Bodhisatva Manjusri must have, with a sword, opened a gorge and emptied the lake in order to make the valley inhabitable. Manjusri must have come from Mahašina, that means China. The disciples which accompanied the Bodhisatva, and which at first established in the valley, must also have come from the same country. According to this tradition, the Newars would not have come from the south of Nepal, but from the north.

More recently, Dilli Raman Regmi has linked the Newars to the Kirantis and to the Licchavis. According to this author, the Newars would be a mixture of groups of diverse origins which came to settle in the valley of Kathmandu from 100 to 1 100 A.D. This would designate in a general manner the inhabitants of the Kathmandu valley and not an homogeneous cultural unit.

The purpose of this study is to describe the "material life" of a Newar community. The expression "material life" includes here all the techniques which permit man to produce food, to make his own shelter and clothing. Social and religious factors occupy but a minor place in this study. We have approached them only when they were indispensable to the understanding of the text or to underline the importance of a tool or an object. The Newar culture is the result of many centuries of history out of which very few documents have reached us. A study of social and religious institutions need deeper researches. It will be the object of further publications.

Chapter I : The Community

Pyangaon is located 14 km south-west of Kathmandu, at the foot of the mountainous range which surrounded the valley. The village is part of the Lalitpur district in which Patan is the administrative and economic center. In 1971, Pyangaon had a population of 484 inhabitants distributed among 76 houses. The village is composed of a single street oriented NW-SW, with two lines of housings on each side. Behind these houses, some buildings are used for storage.

The structure of the habitat is extremely compact. The village gives the impression of being separated from the outside world. The buildings are tall and the walls are nearly always adjoining. Only two or three lateral lanes break this harmony.

Pyangaon is a monocaste village. It does not have merchants, nor priests, nor permanent artisans. The inhabitants of the community belong to a peculiar sub-caste called *swāgumi* or *gāmal*. This group is attached to the large *gyāpu* agriculturist caste, but occupied a slightly inferior status.

The community is almost totally endogamous. Its inhabitants speak a special dialect that is not found anywhere else in the Kathmandu valley. The village space is conceived as a closed world. The analysis of the vocabulary is particularly instructive in this matter. When referring to their village, the local inhabitants do not use the words *deś* or *gā* which designate merely a group of houses, but the expression *ji thāy* or *ji* which mean "our place" and "us".

Chapter II : Ecological Background

The land of Pyangaon is divided in four large ecological sectors : a terrace located at 1 480 m of altitude, where the village is built, two small valleys, some slopes, and finally gardens on each side of the village.

The terrace is called *la maru thāy*, expression that means "place without water". It is a sector of dry cultivation; the fields are large and are bordered in autumn by fences made of corn stalks. Along the roads, they are edged by plantations of cane.

The valleys are called *la du thāy*, "place with water". These are irrigated lands where paddy is cultivated during monsoon and wheat during the dry season.

The slopes are called *decho* or *tā*, terms which designate in newari any kind of declivity. In spite of their steepness or instability, they are partially cultivated. On the upper part, one cultivates potatoes and eleusine (*Eleusine coracana*); on the lower part, wheat and paddy. In the south of the village, the slopes are used as pastures for goats. Some trees, *Alnus nepalensis*, grow there.

The gardens are called *keba*. They are planted with vegetables and *Cucurbitaceae*. It is the only sector of the land which has orchards. Generally, the land is tilled four times a year instead of two times on the valleys. These gardens are limited permanently by fences made of corn stalks.

Chapter III : Agriculture

The inhabitants of Pyangaon cultivate mainly eight types of crops : irrigated paddy *wā*, weath *cho*, corn *kani*, mustard *tū*, dry paddy *wala*, soja *musya* and beans *māy*. Among all these plants, the most important is paddy. The *swāgumi* call it *mu bāli*, "the main harvest".

Agriculture is characterized by rigorous rotations of plants, a great variety in the use of manure, scarcity of fallows and very intensive methods of cultivation. The cattle-breeding does not play but a secondary role in this economy. There is only one buffalo for seven inhabitants. The cattle is of no use for the peasant, except for his manure.

This economic system does not seem to evolve very rapidly. The harvest-seeding balance and the production of the main cereals have not changed since the beginning of the XIX century. In the same token, the agricultural tools are the same today as those which were used formerly. Finally, according to the ethnographic literature, cattle-breeding does not seem to have played in the past a role more important than today.

However, certain elements of modernisation have appeared. In the first place, the utilization of chemical

fertilizers and the introduction of new varieties of seeds of wheat have permitted the agriculturist to increase sensibly his revenue. One could think that the experiences carried out by the government on the new varieties of rice would allow also to improve the yields.

In the second place, it seems that the zone reserved to the dry crops has diminished considerably since the XIX century. The attempts to suppress the fallow by cultivating beans and peas, introduced also a great change in the crop rotations. They make possible on a short time basis a development of cattle breeding and a more intensive use of manure.

Chapter IV : Food and Drinking

The newar peasant meal possesses a certain harmony. It is composed of a main dish that could be boiled rice or flattened rice or broth or flat bread. To accompany this dish, a *tarkāri*, based on vegetables, tubercules or leguminous plants. If time and means are available one also prepares a lentil soup called *kē*.

Boiled rice, *jā*, occupies a privilege place in every day meals. Among all the culinary preparations, it is the noblest, the one which gives the most prestige. Next to it, the other dishes have a secondary place. The *jā* is served twice a day : in the morning about 8.30 A.M. and in the evening at about 8 P.M. An adult man consumes on the average a *mānā* and a half of rice per day, that means 600 grams of dry rice. When traveling, he can eat up to two *mānā* of rice per day. The children and women eat a little less : from 400 to 450 grams.

Flattened rice is called *baji* in newari and *ciurā* in nepali. This food habit has been prevalent in India since nearly 2000 years. Most probably, it has been introduced in the valley of Kathmandu with the first immigrants coming from northern India. Flattened rice is an essential element of the meal which takes place at about 2 P.M. The very name of this meal derives from the food itself. In Pyangaon, an adult man consumes on the average one half *mānā* of *baji* per day.

In every day meals, the newar peasant drinks only water. During festivities or at the time of the heaviest agricultural works, he drinks mostly beer or alcohol. At Pyangaon, beer *thom* is almost always made from corn. Alcohol *āyela* is prepared on the other hand with rice. Milk and tea are not common drinks in Pyangaon. They are more frequent in the urban or semi-urban areas.

Chapter V : Housing

The Newars call their houses by the word *chē*. This term could be translated into english as household. If somebody is married, the following question will be asked : " do you have a *chē* ? ". On the same way, the husband upon the death of his wife, will say : *jimi chē śena*, " my household is dead ". For the Newar, the house is above all a social and cultural unit which is defined by the family which lives in it.

The *gyāpu* house is tall (from two to three storeys high), it is made of bricks, the roof is covered with tiles. At Pyangaon, most of the houses have a rectangular shape. They face the village street in such a way that they are oriented S.W.-N.E. or N.E.-S.W. However there are some exceptions to this general pattern.

Each storey of the house has its own function. The ground floor is used as stable, the first floor as granary and bedrooms, the second floor as living-room, the third one (or the attic) as kitchen. These storeys are classified hierarchically by three oppositions :

— *Senior/junior*. This opposition is manifest by the regulation that prohibits an individual of placing himself over his senior in the stairway of the house. If by any chance, such situation was to occur, the two persons breaking the rules should go to purify themselves in the Tika Bhairav canal. The hierarchy will be thus re-established. This rule is scrupulously respected; to avoid any misunderstanding one waits for an another person to leave the upper floor in order to go up in turn.

— *Male/Female*. The kitchen is a feminine place and the second floor a masculine place. This opposition is extremely clear : women show themselves but very briefly in the meeting room of the second floor. If a neighbour or a relative comes to pay a visit, it is in the kitchen that she or he will be received. It is in this floor that women prepare also the food and that they nurse their babies. Men on their side rarely climb up to the kitchen, and if they ever do so, they don't remain long.

— *Pure/impure*. The access to the different floors of the house is subject to caste rules. There is a hierarchy

between the floors as there is a hierarchy between the castes. In a general manner, the untouchables are not allowed to enter the house of a *swāgumi*. The persons from which hands water cannot be taken, but who occupy an inferior status, are not admitted to the first floor. If they must be fed, it is at this level that they will be given food. All the castes of an equal or superior status to the *swāgumi* are received at the second floor of the building. Their meal will be served in this room. However, they cannot enter the kitchen. Only the people of Pyangaon have access to the last floor.

The two upper floors are the purest. To enter the kitchen is a ritual act subject to certain rules : one must have bare feet and head, one should purify his face with water before entering in this room for the first time of the day.

Chapter VI : Weaving and Basket-Making

In Pyangaon, works connected with cane, rice straw and fibers of agave are masculine activities. The cotton weaving and spinning works are restricted to women.

From the linguistic view point, five principal categories can be analysed : *tule* which refers to the spinning with a spinning-wheel, *tha* to the interweaving of cotton threads on a loom, *sui* to the sewing with threads and needle, *nile* to the twisting of rice straw and fibers of agave. To designate the interweaving of bamboo stripes in order to manufacture baskets, the Newars will add the verb *deki* at the end of the name of the object.

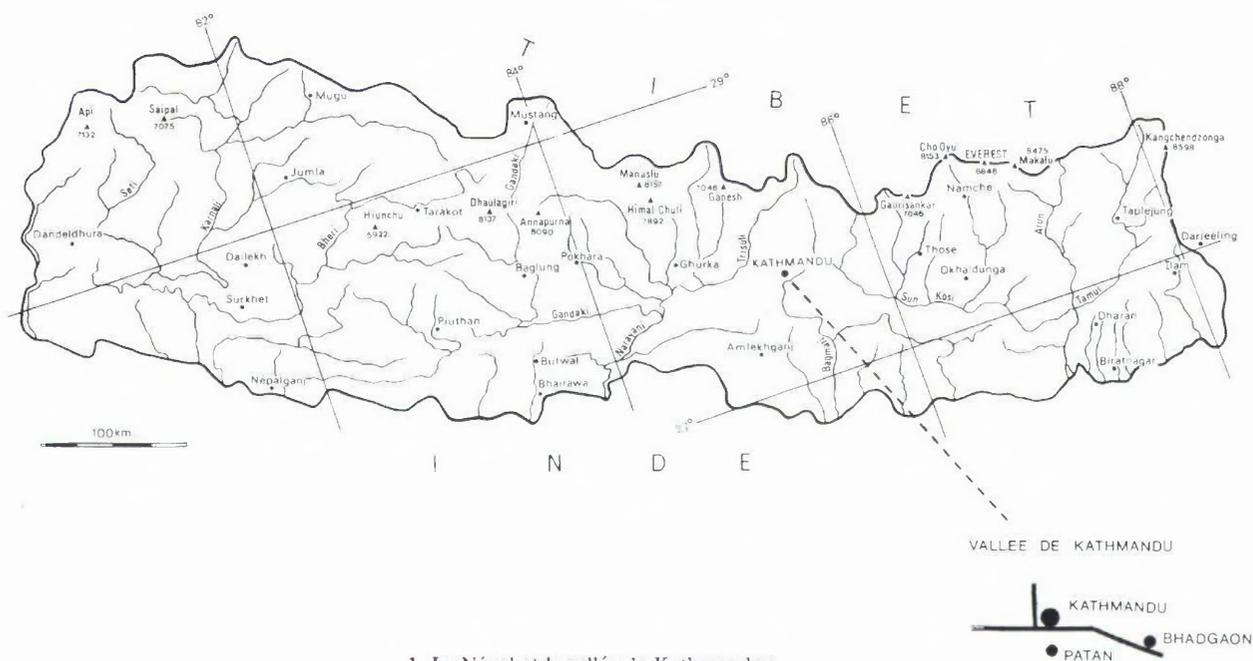
Bamboo is called *pā* in newari. The inhabitants of Pyangaon distinguish many varieties according to its size, quality and usages : *ti pā*, *dhu pā*, *dhwokor pā* and *tama pā*. All these varieties are worked with a cutter called *cupi*.

Introduction

Le Népal peut se diviser en trois bandes parallèles, orientées d'Ouest en Est : au Sud, le Terai, plaine tropicale très riche du point de vue agricole qui forme la limite septentrionale des Etats Indiens de l'Uttar Pradesh et du Bihar; au centre, une fois la chaîne du Mahabharat franchie, on atteint une zone intermédiaire où les vallées alternent avec des collines de moyenne altitude; au Nord enfin, la chaîne de l'Himalaya qui court tout au long de la frontière méridionale de la Chine.

La vallée de Kathmandou appartient à la zone médiane. Elle s'étend sur une superficie de 568 km² à une altitude moyenne de 1 300 m. De forme ovale, elle est ceinturée par des collines qui culminent à 2 500 m au-dessus du niveau de la mer. C'est le centre politique, administratif et intellectuel du pays; le palais du roi, les ministères, les principales écoles secondaires, l'Université, tout est concentré dans ce périmètre.

La population atteint 500 000 habitants environ, dont le cinquième est localisé à Kathmandou. Elle est composée en majorité de Newar, groupe ethnique de langue tibéto-birmane qui constitue le fond le plus ancien de la population de la « Vallée »; les autres habitants, qu'ils soient membres de castes indo-népalaises (Bahun, Chetri, etc.) ou d'autres ethnies de langues tibéto-birmanes (Tamang, Gurung, Sherpa, etc.), sont venus s'y installer à une époque plus récente.



1. Le Népal et la vallée de Kathmandou.

Les Newar ne vivent cependant pas tous dans la vallée de Kathmandou. Un certain nombre d'entre eux, 45 % environ, ont au cours de leur histoire quitté leur foyer d'origine pour se disperser dans plusieurs directions : en 1961, on en comptait 63 000 dans l'Est du Népal, 41 000 dans l'Ouest et 32 000 dans le Terai¹. On connaît également des communautés Newar en Inde, au Sikkim, au Bhoutan et à Lhasa. Quoiqu'il en soit, l'histoire de ce groupe est intimement liée à la vallée de Kathmandou. Le mot Newar semble être dérivé du mot *nepā* qui, jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, désignait la « Vallée »². Les Newar continuent à utiliser le mot *nepā* en ce sens; le néwari lui-même est appelé *nepā bhāsā* : « la langue de la vallée de Kathmandou ». Signalons par ailleurs que la plupart des villes, des villages, des rivières et des collines de la « Vallée » ont un nom néwari à côté du nom népali officiel.

Qui sont les Newar ? D'où viennent-ils ? L'absence presque totale d'évidences archéologiques et historiques ne permet pas pour l'instant de répondre à ces questions. Plusieurs théories ont été élaborées, sans pour autant apporter de preuves suffisantes pour être sérieusement prises en considération. Certains Newar et, en particulier, les hautes castes hindouistes font dériver leurs origines du pays appelé Nayera, habité par le Nayar, et situé dans le Sud de l'Inde, dans l'Etat connu aujourd'hui sous le nom de Kerala³. La tradition veut en effet que les ancêtres des Newar soient arrivés dans la vallée de Kathmandou sous la conduite de Nanya Deva, un roi originaire du pays Nayera. Cette théorie a été vivement critiquée par plusieurs historiens⁴. Il semble bien que sous l'influence naissante de l'hindouisme au Népal, les Brahmanes Newar se soient cherchés des ancêtres sur le sol de l'Inde pour se prévaloir d'un rang supérieur à celui des autres ethnies tibéto-birmanes. L'analogie entre les deux mots : Nayera et Newara a dû jouer en faveur d'une telle assimilation.

Une autre tradition, fréquemment citée par les Newar bouddhistes, raconte qu'avant d'être habitée, la vallée de Kathmandou était occupée par un lac. Ce serait le bodhisattva Manjuśrī qui aurait d'un coup de sabre ouvert une gorge et vidé le fond du lac, afin de rendre la « Vallée » habitable. Or Manjuśrī serait venu d'un pays appelé Mahasina, autrement dit de la Chine; les disciples qui accompagnaient le bodhisattva et qui furent les premiers colons de la « Vallée », auraient été eux aussi originaires de ce même pays⁵. Selon cette tradition, les Newar ne viendraient plus du Sud du Népal, mais au contraire du Nord, des confins de la Chine et du Tibet.

Plus récemment, Dilli Raman Regmi a voulu rattacher les Newar aux Kiranti, groupe d'ethnies vivant aujourd'hui à l'Est du Népal, et aux Licchavi, venus du Nord de l'Inde⁶. D'après cet auteur, les Newar seraient un mélange de groupes d'origines diverses qui seraient venus s'installer dans la « Vallée » du I^{er} au X^e siècles de notre ère; on ne serait plus autorisé à parler d'ethnie, mais tout au plus d'« expression géographique ». Le mot Newar désignerait les habitants de la vallée de Kathmandou d'une manière générale et non pas une unité culturelle homogène.

L'état actuel des recherches ne permet pas de trancher en faveur de telle théorie ou de telle tradition. Si l'on sait peu de choses sur l'origine des Newar, on est en revanche mieux renseigné sur leur histoire. Les Newar possèdent un passé d'une richesse exceptionnelle; c'est le seul groupe, parmi les ethnies népalaises de langues tibéto-birmanes, à avoir fondé une civilisation de très haut niveau culturel. Dès le moment où le Népal entre dans l'histoire — la première inscription date de 464 après J. C. —, la vallée de Kathmandou apparaît comme un centre intellectuel et artistique très riche. La

1. *Rāṣṭriya jan ganaṇā ko parinam*, vol. II, p. 94. En 1951, on avait les chiffres suivants : 76.000 Newar dans l'Est du Népal, 54.000 dans l'Ouest et 20.000 dans le Terai; cf. *Census of population, Népal, 1952-1954 A.D.*, p. 20.

2. Certains auteurs ont renversé le problème et ont suggéré, sans donner beaucoup d'explications, que c'était le mot *nepā* qui était dérivé du mot *newār* et non l'inverse, le « r » s'étant transformé en « l » sous l'influence des Licchavi; cf. par exemple Baburam Acharya, « Interviews with Baburam Acharya » 1973, p. 135.

3. Nepali (G.S.), 1965, pp. 28-30.

4. Levi (S.), 1905, pp. 220 et suivantes.

5. Levi (S.), 1905, pp. 220 et suivantes. Voir également le texte complet de la légende dans Hodgson (B.H.), 1834, pp. 215-221.

6. Regmi (D.R.), 1969, pp. 13 et suivantes.

statuaire d'inspiration vishnouite, l'architecture bouddhiste témoignent de la maîtrise des artistes de la « Vallée ». La plupart de ces éléments sont venus de l'Inde avec les Licchavi, mais on peut penser que les habitants autochtones de la vallée de Kathmandou ont contribué eux aussi pour une part importante à leur développement.

Un « trou » de deux siècles succède aux Licchavi; les documents ne réapparaissent qu'au XI^e siècle. En 1200, Arimalla fonde une nouvelle dynastie, les Malla, qui à travers bien des vicissitudes va se maintenir au pouvoir jusqu'en 1769. C'est durant cette longue période que progressivement les Newar prennent corps et que leur civilisation se manifeste dans tout son éclat. Politiquement, leur influence s'étend sur tout le Népal central : à l'Ouest jusqu'à la Buri Gandaki, à l'Est jusqu'à Dolakha, au Nord jusqu'aux cols de Kuti et de Kiyrong, au Sud jusqu'à Makwanpur. Cette vaste zone est dans un premier temps unifiée. Puis, en 1480, Yaksa Malla répartit son royaume entre ses trois fils : à l'aîné, il donne le royaume de Bhadgaon, au cadet il accorde le royaume de Kathmandou qui englobait la ville de Patan, le benjamin a droit à la vallée de Banepa. En 1550, Banepa est rattaché à Bhadgaon et, en 1620, Patan devient autonome.

L'âge d'or des Newar se situe tout particulièrement du XIV^e au XVII^e siècles. Durant cette période, les artisans Newar couvrent la « Vallée » de temples, de palais et de monastères. Leur réputation devient si grande qu'un certain nombre d'entre eux s'installent à Lhasa, pour fondre les bronzes tibétains. Dans le même temps, le néwari tend à se substituer au sanscrit comme langue administrative, intellectuelle et religieuse. Une littérature importante et encore mal étudiée, qui comprend des traités de médecine, de droit, des pièces de théâtre, des ouvrages religieux, voit le jour. Le développement de cette riche civilisation n'a été possible que grâce à des conditions économiques extrêmement favorables : la position privilégiée de la vallée de Kathmandou sur la route qui relie l'Inde au Tibet va permettre aux Malla de contrôler étroitement les échanges commerciaux entre ces deux pays et de lever des taxes sur les marchandises en transit. Le monopole de la frappe de la monnaie tibétaine, acquis au XVI^e siècle, sera une autre source d'enrichissement et contribuera à l'essor artistique et culturel général.

A partir du XIV^e siècle, des immigrants venus de l'Ouest du Népal s'installent dans la vallée de Kathmandou. Ce sont des Parbatiya — Brahmanes, Chetri, Magar —, qui parlent une langue appelée la *khas kurā*. Certains vont trouver à s'employer comme mercenaires dans les armées Malla, d'autres font du commerce, d'autres encore occupent des postes administratifs subalternes. Ces immigrants précèdent de plusieurs années les armées Gorkha de Prithivi Narayan qui conquièrent la « Vallée » et déposent les rois Malla en 1769. Pour les Newar, cette conquête est un tournant; ils avaient subi d'autres invasions à des époques antérieures, mais aucune n'avait réellement menacé leurs prérogatives ou fondé une nouvelle dynastie. En 1769, il ne s'agit plus d'un raid ou d'une conquête éphémère; Prithivi Narayan confisque le pouvoir aux Newar et jette les bases d'un Etat centralisé qui s'étend sur l'ensemble du territoire connu aujourd'hui sous le nom de Népal. La dynastie qu'il fonde, celle des Shaha, est encore au pouvoir de nos jours.

Beaucoup d'idées fausses subsistent sur la manière dont la conquête de la vallée de Kathmandou s'est déroulée. L'image d'un peuple uni, luttant pied à pied pour son indépendance, ne correspond en rien à la réalité. A aucun moment, on ne peut parler durant cette période de sentiment national de la part des Newar; où que l'on porte le regard, ce ne sont que divisions, dissensions, complots. L'esprit de faction domine la vie politique. Les trois royaumes Malla n'ont jamais réussi à s'entendre contre les envahisseurs; chaque principauté veille avant tout à sauvegarder ses avantages et à tourner la situation à son profit. Ranjit Malla, roi de Bhadgaon, soutient les armées Gorkha jusqu'au bout; il les aide à s'emparer les uns après les autres de tous les points stratégiques de la « Vallée ». C'est grâce à lui qu'en 1768, Prithivi Narayan prend Kathmandou et Patan. Un an plus tard, le roi de Gorkha se retourne contre son allié et soumet Bhadgaon; l'ensemble de la vallée de Kathmandou tombe alors entre ses mains.

Les trahisons ne viennent pas seulement des royaumes voisins, mais aussi de l'intérieur même

de la ville ou du palais. Très vite, les nobles et les commerçants Newar cessent de soutenir les rois Malla. Certains passent ouvertement dans l'autre camp et font appel au roi de Gorkha. Ainsi, vers 1766, les chefs de la ville de Patan proposent à Prithivi Narayan de devenir leur roi (L.F. Stiller, 1968, p. 32); ce dernier décline la proposition, estimant que le moment n'est pas encore venu pour lui d'accepter une telle fonction, mais il envoie à sa place son frère Dalmardan Shaha. Dans les années qui précèdent la chute de la « Vallée », les nobles de Kathmandou complotent eux aussi contre le roi Jaya Prakas Malla et aident Prithivi Narayan à s'emparer de la ville. Si d'une manière générale les couches aisées de la population accueillent favorablement la conquête Gorkhali et, dans certains cas, contribuent à sa réussite, c'est que le blocus économique imposé par Prithivi Narayan à la « Vallée » les a ruinées : les routes de commerce sont coupées, les produits se font rares, les prix montent, la monnaie se déprécie. Face à une crise économique et financière qu'ils n'arrivent pas à maîtriser et qui les prive de leurs sources traditionnelles de revenus, nobles et commerçants s'en remettent aux Gorkha pour rétablir la situation.

Pour les Newar, la chute des trois royaumes Malla de la « Vallée » est, au premier abord, un coup sévère : ils sont rapidement dépossédés de leurs prérogatives, éliminés de tous les postes politiques et administratifs importants. De groupe dominant, ils passent au rang de peuple soumis; Chetri et Brahmanes prennent la direction des affaires politiques du pays. Puis, pour financer leurs campagnes militaires, les Gorkha leur confisquent une grande partie de leurs biens fonciers, essentiellement des terres *guthi* et *birtā* (7). Toutes les parcelles qui n'étaient pas enregistrées ou dont les titres de propriété étaient incomplets, sont accaparées et transformées en terres d'Etat, *raikar*. On estime que pour la seule année 1806, 9777 *muri*, soit plus de 100 hectares, ont été saisis de cette manière par l'administration (8). Selon l'historien Mahesh Chandra Regmi, la conquête de la « Vallée » marque également une dégradation du niveau de vie pour le paysan Newar, tenancier et petit propriétaire (M.C. Regmi, 1973, pp. 99-100). Les Gorkhali relèvent en effet les taux des taxes et exigent que les impôts fonciers ne soient plus payés en nature mais en monnaie. Ces mesures obligent les paysans à vendre leur récolte sur pied, donc aux cours les plus bas. Les plus pauvres doivent emprunter pour s'acquitter de leurs charges et tombent petit à petit sous l'influence des usuriers.

Certaines catégories sociales profitent pourtant de la nouvelle situation et en retirent des bénéfices. C'est le cas des commerçants Newar qui sont redevables à Prithivi Narayan d'avoir éliminé du pays leurs concurrents indiens. L'unification du Népal et la mise en place d'une administration centralisée leur permettent également de diversifier et d'étendre leurs opérations commerciales et financières. Ils obtiennent ainsi le droit de collecter des revenus, d'exploiter des mines et de frapper la monnaie. Un grand mouvement d'émigration s'organise : les Newar quittent la « Vallée » et vont s'installer dans les collines, le long des routes commerciales et dans les centres administratifs. Il n'y aura donc pas eu de véritable résistance au niveau régime; les Newar, bien au contraire, vont collaborer étroitement avec les Gorkhali et vont aider à unifier le pays.

En 1846, une famille Kṣatriya, les Rana, réduit par un coup de force toute opposition politique et s'attribue l'ensemble des pouvoirs. Le roi est maintenu sur son trône mais, confiné dans son palais, il n'a plus d'autorité réelle. Pendant plus d'un siècle, les Rana vont gouverner le pays dans l'arbitraire le plus absolu; les libertés publiques sont supprimées, les liens avec l'extérieur sont volontairement coupés, le Népal se replie sur lui-même. La répression contre les Newar va prendre une dimension nouvelle : elle va s'attaquer à leur littérature et à leur langue. Toute manifestation culturelle Newar est interdite, la vie intellectuelle dans son ensemble est réduite à néant par une censure étouffante. Les bouddhistes Newar, désignés comme les dépositaires de l'ancienne culture « népalaise », sont plus particulièrement visés; les Rana les forceront à respecter les lois hindoues et à se plier à l'autorité des brahmanes.

En 1950, le roi Tribhuvan s'enfuit à New Delhi et, avec l'appui des Indiens, renverse le régime des

7. *guthi* : « lang given to a temple, for which the original owner pays a nominal rent » (Turner, p. 143); *birtā* : « a grant of land » (Turner, p. 471). Sur ces deux systèmes fonciers, on se reportera à Regmi (M.C.), 1967, 4 vol.

8. Regmi (M.C.), 1967, vol. IV, pp. 68-69.

Rana. Le pouvoir de la dynastie Shaha est restauré. En 1959, une constitution est promulguée qui accorde pour un temps des libertés démocratiques. Profitant de cette situation, les Newar vont améliorer sensiblement leur situation. Aujourd'hui, ils ont retrouvé un rôle important dans le pays. Économiquement, leur position est enviable à beaucoup d'égards : les Newar contrôlent avec les Chetri une grande part du commerce national; ils ont investi des sommes importantes dans les secteurs de pointe, comme l'hôtellerie et les nouvelles industries du Terai. Partout dans le Népal, ils font figure de gens aisés. Dans les « collines », ils sont commerçants, parfois usuriers; dans la « Vallée », les paysans Newar, nous le verrons tout au long de cette étude, sont nettement privilégiés par rapport à la moyenne nationale.

Mais ce n'est pas tout. Dans les autres secteurs de la vie publique, les Newar jouent également un rôle essentiel. C'est ainsi qu'ils forment l'élite intellectuelle du pays. Dans l'enseignement, les taux de scolarisation des campagnes et des villes de la vallée de Kathmandou sont parmi les plus élevés de l'ensemble du Népal. Le néwari continue à jouir d'un grand prestige : il n'est pas rare à Kathmandou ou à Patan que des Brahmanes ou des Chetri, éduqués depuis toujours avec des Newar, parlent cette langue. Dans l'administration, ils forment une part importante du personnel; certains ont accédé à des postes politiques de haut niveau. On trouve même des conseillers Newar dans l'entourage du roi. De même dans l'armée, où autrefois ils n'avaient pas le droit de rentrer, les Newar peuvent maintenant faire carrière. Somme toute, cette communauté est bien intégrée à la société népalaise. Entre le pouvoir incarné par les Ksatriya, et les Newar, les intérêts politiques et économiques convergent sur de multiples points.

**

Cette étude porte sur la vie matérielle des paysans Newar de la vallée de Kathmandou. Par vie matérielle, nous entendons l'ensemble des techniques qui permettent à l'homme de cultiver le sol, de se nourrir, de s'abriter et de se vêtir. Les faits sociaux et religieux n'occupent qu'une place secondaire dans ce travail; nous ne les avons abordés que lorsqu'ils étaient indispensables à la bonne compréhension du texte ou pour mieux souligner l'importance d'un outil ou d'un objet. Si nous nous sommes restreint à ce sujet, c'est essentiellement pour combler un vide : on ne dispose pas aujourd'hui d'études approfondies sur les techniques et la vie rurale des Newar. La documentation ethnographique sur ce groupe ethnique est fondée pour une part déterminante sur les travaux de W. Kirkpatrick (1811), F.B. Hamilton (1819), B.H. Hodgson (1828-1849), A. Campbell (1837), H.A. Oldfield (1880), S. Levi (1905) et G.S. Nepali (1965). Bien qu'ils datent pour la plupart du siècle dernier, les ouvrages de ces auteurs sont une mine de renseignements toujours actuels. Néanmoins, ils traitent surtout des hautes castes de la société Newar et de la vie religieuse; à l'exception de A. Campbell qui donna de l'agriculture Newar du début du XIX^e siècle un tableau magistral, dont on trouvera un extrait en annexe, les données qu'ils rapportent sur la vie matérielle et sur les paysans sont très fragmentaires.

Les Newar, contrairement à ce que l'on a trop souvent affirmé, ne forment pas un groupe homogène. Ce qui frappe en premier lieu, c'est leur extrême diversité. Diversité dans les traits physiques d'abord : certains sont grands, ont le nez droit, l'œil bien arrondi et pourraient être aisément confondus avec les populations du Nord de l'Inde. D'autres sont petits, ont le teint jaune, l'œil en amande, une pilosité faible et tous les caractères qu'il est convenu d'appeler mongoloïdes. Entre ces deux extrêmes existent toute une série de types physiques intermédiaires qu'il est parfois difficile de caractériser. Diversité linguistique ensuite : le néwari connaît un grand nombre de formes patoises. Entre la langue parlée par des castes marginales comme les *ballahmi*, les *putuwār* ou même les habitants de Pyangaon, et les Newar de Kathmandou, il n'y a pas toujours compréhension immédiate; il faut faire de réels efforts pour se faire comprendre. De même, il existe des variations linguistiques non négligeables entre les trois grands districts de la « Vallée » : Kathmandou, Patan et Bhadgaon. Ces différences correspondent aux trois anciens royaumes de la vallée de Kathmandou et s'expliquent en grande partie par cette division. Parmi les autres facteurs de diversité, il y a le système des castes : ce système, que les Newar ont officiellement emprunté au Nord de l'Inde au XIV^e siècle, divise la société en un nombre infini de castes et de sous-castes. Tout est prétexte pour constituer de petits groupes locaux, repliés sur eux-mêmes, soucieux de préserver

leur identité. Les interdits de commensalité, de mariage et de contact cloisonnent considérablement la société. Dans la vie quotidienne, c'est moins la communauté ethnique qui est importante que la caste; on s'identifie davantage au second groupe qu'au premier. Le système des castes est directement responsable par ailleurs des différences profondes que l'on peut observer dans la vie rituelle: chaque caste a sa propre manière de célébrer les cérémonies religieuses; le choix des offrandes, la manière de les apprêter, les jours de bon augure varient selon sa position dans la hiérarchie sociale.

Il n'est plus possible aujourd'hui d'étudier cette société divisée, hétérogène, de manière globale. C'est pourquoi nous avons choisi de travailler à l'échelle d'un village et de présenter cette étude sous la forme d'une monographie. On peut se demander, dans ces conditions, quelle portée on peut accorder aux documents que nous présentons ici? Pyangaon n'est pas un village Newar type, il possède des caractéristiques socio-linguistiques qui lui sont propres: c'est un village unicate, endogame à plus de 80 %, et le néwari que l'on y parle est très différent de celui des villages voisins. Ces traits ne se retrouvent pas dans les autres communautés Newar, ou tout du moins de manière moins accentuée. Le premier chapitre de ce travail est tout au plus l'histoire d'un cas; il montre le village tel qu'il est, avec ses particularités. Le reste de l'étude a une portée plus générale: tous les paysans Newar de la vallée de Kathmandou construisent leurs maisons de la même manière, cultivent les mêmes plantes, consomment les mêmes aliments, portent les mêmes vêtements. Au delà des différences linguistiques, physiques ou sociales, la vie matérielle sert de dénominateur commun et contribue pour une part importante à créer un sentiment d'unité.

*
**

Nous devons exprimer toute notre gratitude envers M. Corneille Jest, responsable de la RCP 253, pour l'aide matérielle qu'il nous a accordée tout au long de nos recherches. M. Jest accepta par ailleurs de diriger la partie scientifique de ce travail. Qu'il soit sincèrement remercié pour ses conseils et la lecture attentive et critique qu'il fit de notre manuscrit.

Plusieurs membres de la RCP 253 nous ont aidé dans des disciplines qui ne sont pas la nôtre. M. Dollfus, Professeur de géographie à l'Université de Paris VII et M. Bertrand, chargé d'enseignement à l'Université de Toulouse, ont visité Pyangaon en avril 1972; ils nous ont fait part de remarques judicieuses sur l'organisation écologique de ce village. M. Bertrand a dessiné la carte écologique de Pyangaon et relu attentivement notre chapitre sur le milieu physique.

MM. Teissier et Bonnemaire, de l'Institut National de la Recherche Agronomique à Dijon, M. Dobremez, Maître-assistant à l'Université de Grenoble (Laboratoire de Biologie végétale) ont identifié les plantes que nous avons rapportées du Népal. En outre, M. Dobremez nous fit part de remarques fort utiles sur l'agriculture dans la vallée de Kathmandou.

Nous devons également témoigner une vive gratitude envers M. Lucien Bernot, Directeur d'Etudes à l'Ecole pratique des Hautes Etudes (sixième section), pour avoir accepté de diriger ce travail. Par ses conseils et ses encouragements, il nous témoigna de beaucoup d'amitié. Ses séminaires et ses livres sur le Bangladesh et la Birmanie furent des guides précieux dans notre étude.

Madame Boulnois nous ouvrit avec bienveillance les portes du Centre d'Etudes Népalaises au Musée de l'Homme. Vincent Barré, architecte, releva le plan du village au cours d'un séjour qu'il fit au Népal en octobre 1970. Marc Gaborieau nous fit bénéficier de ses connaissances très étendues sur la vallée de Kathmandou. Enfin, Mademoiselle Cousin (C.N.R.S.), M. Guichard (Université de Grenoble) et M. Barré ont assuré l'illustration et la cartographie. A tous, nous présentons nos sincères remerciements.

Ces remerciements vont également à tous les amis Newar qui nous ont aidé à apprendre leur langue et à comprendre leur culture. Kesab Raj Bhandari, Lecteur à l'Université de Tribhuvan et Punia Ratna Bajracharya, professeur de sanscrit et auteur d'ouvrages sur la culture Newar, ont été pour nous beaucoup plus que de simples interprètes ou informateurs. Ce travail n'aurait pas pu voir le jour sans leur aide.

Nous devons enfin beaucoup d'obligations à R.B. Maharjan, Sheel Tamrakar, Vishnu Maharjan, ainsi qu'à tous les hommes et femmes de Pyangaon qui nous ont accueilli dans leur village, hébergé dans leur maison et dont les visages restent présents dans notre mémoire.

Note sur la transcription des mots newari et nepali

Le newari peut se transcrire de deux manières : on peut tout d'abord adopter le système de transcription phonétique établi par le " Summer Institute of Linguistics " (SIL), organisme qui s'est voué depuis une dizaine d'années à l'étude des langues du Népal. Ce système offre l'avantage de restituer toutes les nuances phonétiques de la langue; il a par contre l'inconvénient d'être d'une grande complexité pour le lecteur non averti et de ne pas se conformer strictement à l'alphabet phonétique international. De plus, il semble que dans l'esprit de ses auteurs, il n'ait pas encore été fixé de manière définitive; le Directeur du SIL, Austin Hale, a récemment modifié sa transcription du newari (A. Hale, 1972), remettant en question ses publications antérieures.

Après de longues hésitations, nous avons finalement décidé de transcrire les mots newari comme on a coutume de le faire pour les mots nepali, c'est-à-dire en translittération, selon les conventions établies par R. L. Turner en 1931 dans son dictionnaire : *A Comparative and Etymological Dictionary of the Nepali Language* (désormais cité Turner). Il peut paraître arbitraire d'écrire le newari, langue tibéto-birmane, selon un système conçu à l'origine pour des langues indo-européennes, mais n'étant pas linguiste, nous n'avons pas pu faire mieux. Ce choix s'appuie également sur des faits historiques : le newari, comme le tibétain et le birman, a toujours été écrit avec des caractères dérivés du sanscrit. Aujourd'hui encore, tous les livres, revues et journaux newari sont imprimés en devanagari.

Une grande partie du vocabulaire, surtout celui qui concerne la vie matérielle, a été recueillie de manière orale auprès de paysans qui ne savaient ni lire ni écrire. Pour vérifier l'orthographe des mots, nous avons dû avoir recours à des dictionnaires. Le plus ancien est celui de Hans Jorgensen : *A Dictionary of the Classical Newāri* (désormais Jorgensen) réalisé en 1936 à partir d'une compilation de textes anciens. Cet ouvrage a le défaut de sanscritiser à outrance le newari et de ne donner aucun mot de la vie courante ou du vocabulaire technologique; d'un usage limité pour l'ethnologue, c'est plutôt un guide dans l'étude de la littérature Newar. Le meilleur dictionnaire dont nous disposons à l'heure actuelle est celui de B. P. Josi : *Sankṣipti Nepāl bhāṣā śabdakoś*, B. S. 2022; il est incomplet, contient quelques erreurs, mais il rend dans l'ensemble de très grands services. Nous avons utilisé également les lexiques toujours pratiques de P. R. Bajracharya, *Punya-Pathya-Pustak*, B. S. 2015 et de G. P. Sharma, *Sabda-Sangraha*, B. S. 2022. Signalons enfin que la " Royal Nepal Academy " de Kathmandou a entrepris, depuis quelques années, de rédiger un dictionnaire à plusieurs entrées qui regroupe les langues principales du Népal, dont le newari. Le premier volume, intitulé *Prayāyawari śabda-koś*, a été publié en 1972.

Les noms cités dans cet ouvrage sont presque tous des mots newari. Pour éviter des confusions, les noms nepali sont suivis de l'abréviation (nep.).

Pour des raisons de commodité, les noms de lieux ont été francisés : Pyangaon pour Pyāngāū, Patan pour Pātan, etc. Les noms de castes, de fêtes, de mois et de divinités ont été translittérés. Nous avons par contre simplifié l'orthographe des noms propres dont la première lettre est imprimée en majuscule (Rana pour Rāṇā), ainsi que ceux qui reviennent souvent dans le texte (Newar pour Newār).

Calendrier

Pour situer un événement dans le temps, les paysans de la vallée de Kathmandou se réfèrent au calendrier lunaire. Selon le système népali, chaque mois est divisé en deux quinzaines, *pakṣa* : la quinzaine sombre (*kr̥ṣṇa pakṣa*) qui part de la pleine lune, *pur̥ṇi*, et va jusqu'à la nouvelle lune, *aūsi*, et la quinzaine claire (*śukla pakṣa*) qui part de la nouvelle lune et va jusqu'à la pleine lune. D'après ce système, le mois commence le premier jour de la quinzaine sombre et se termine le quinzième jour de la quinzaine claire, c'est-à-dire à la pleine lune.

Les Newar, pour leur part, appellent la quinzaine claire *timilā*, et la quinzaine sombre *khimilā*. Ils adoptent le système *amānta mās*, selon lequel le mois commence le premier jour de la quinzaine claire et se termine le quinzième jour de la quinzaine sombre, c'est-à-dire à la nouvelle lune.

Le nouvel an népalais tombe à la mi-avril et le nouvel an Néwar au début du mois de novembre, le quatrième jour de la fête de *tihār*. Voici dans l'ordre les mois népali et néwari tels qu'ils sont prononcés par les agriculteurs de la vallée de Kathmandou :

	<i>Mois Népali</i>		<i>Mois Néwari</i>
Avril-Mai	<i>baiśāk</i>	Novembre	<i>thīlā</i>
Mai-Juin	<i>jeṣṭha</i>	Décembre	<i>pwēlā</i>
Juin-Juillet	<i>āṣādh</i>	Janvier	<i>śilā</i>
Juillet-Août	<i>śrāvan</i>	Février	<i>cillā</i>
Août-Septembre	<i>bhādra</i>	Mars	<i>chaulā</i>
Septembre-Octobre	<i>āśvin</i>	Avril	<i>bachalā</i>
Octobre-Novembre	<i>kārtik</i>	Mai	<i>tacalā</i>
Novembre-Décembre	<i>mārga</i>	Juin	<i>dillā</i>
Décembre-Janvier	<i>pus</i>	Juillet	<i>gūlā</i>
Janvier-Février	<i>māgh</i>	Août	<i>yōlā</i>
Février-Mars	<i>phāgun</i>	Septembre	<i>kaulā</i>
Mars-Avril	<i>caiṭra</i>	Octobre	<i>kocalā</i>

Il est à noter que les Newar emploient presque toujours les mois népali (avec la prononciation indiquée ci-dessus); seules les personnes les plus âgées connaissent encore le nom des mois néwari. C'est la raison pour laquelle, à quelques exceptions près, nous nous référons dans ce travail au calendrier népali.

Poids et mesures

La place nous manque dans ce travail pour traiter en détail des différents systèmes de mesure utilisés par les paysans Newar. Nous ne mentionnons ici que les unités les plus courantes avec leurs équivalents.

A — Mesures de volume

Les grains, qu'ils soient vêtus ou décortiqués, sont mesurés en volume. Cette opération est appelée *dāygu* en néwari. Seuls les instruments de mesures qui portent le sceau de l'Etat sont agréés officiellement. Ce sont des pots en laiton de tailles différentes qui correspondent chacun à une mesure particulière. Ces pots sont utilisés surtout par les commerçants des zones urbaines ou semi-urbaines. Dans les villages, on emploie plus couramment des récipients usuels en vannerie, — corbeille, panier, hotte —, dont on connaît exactement la capacité et qui ont des correspondances avec le système népali officiel. On passe d'un système à un autre par l'intermédiaire de l'unité la plus petite et la plus simple : la poignée, que l'on appelle *mhu* en néwari et *muṭhi* en népali.

A Pyangaon, les paysans utilisent en outre des boîtes en bambou appelées *pyāng* comme unités de mesure. Ces boîtes, nous le verrons par la suite, ont joué autrefois un rôle important dans la vie socio-économique du village; ses habitants avaient le monopole de leur fabrication pour la vallée de Kathmandou toute entière. Cet artisanat est aujourd'hui en voie de disparition.

La mesure comble est appelée *jhusi* (nép. : *jhusi* ou *culuwa*) et la mesure rase *yalā* ou *yale* (nép. : *kātuwa*). On admet que dix poignées *jhusi* valent onze poignées *yalā*. A l'intérieur de la communauté, on emploie toujours des mesures combles. Lorsqu'on fait des transactions avec des personnes vivant à l'extérieur du village, les usages varient; les deux partenaires doivent s'accorder au départ à la fois sur les récipients et sur les mesures qu'ils vont utiliser. Dans les « maisons de thé », *cyā pasal*, on sert les flocons de riz en mesure comble.

Voici une liste des principales unités de volumes utilisées par les paysans Newar :

<i>mhu</i> (nép. : <i>muṭhi</i>)	= une poignée
<i>bācakā</i>	= 1/8 ^e de <i>mānā</i>
<i>cakāchi</i>	= 1/4 de <i>mānā</i>
<i>bāmānā</i>	= 1/2 <i>mānā</i>
<i>mānā</i> ou <i>māna</i> (nép. : <i>mānā</i>)	= 10 poignées = 570 cm ³ ¹
<i>kūchi</i>	= 2 <i>mānā</i> ²
<i>tyachi</i>	= 4 <i>mānā</i>

1. *mānā* est un nom de mesure d'origine indienne (Monier-Williams, p. 809); il apparaît sous la forme *mānika* dans les premières inscriptions Licchavi; cf. Jha (H.N.), 1970, pp. 194-195.

2. *kūchi* vient probablement de *kuḍuva*, mot que l'on rencontre dès le XIV^e dans la *Gopālarāja vamsāvalī*; cf. Regmi (D.R.), 1965, p. 533.

phā ou *phāchi* (nép. : *pāthī*) = 8 *mānā*³
muri (nép. : *muri*) = 20 *pāthi*

Pour mesurer de l'engrais ou de la terre, les Newar utilisent également la mesure *ku*, qui correspond au volume de deux paniers *khamu* portés au fléau, soit 0,028 m³/environ. Pour les épis de maïs, l'herbe et parfois les pommes de terre, on mesure en *bari* (nép. : *bari*), mot qui désigne la capacité d'une hotte, *ḍoko*. Enfin, pour les graines, on tend à utiliser de plus en plus le *borā*, sac en toile de jute, qui sert à l'origine à transporter de l'engrais chimique et dont la capacité varie entre 10 et 12 *pāthi*. Un *borā* d'engrais chimique pèse 22 *dhāni*, soit 49,5 kg.

Pour convertir les unités de volume en unités de poids, nous avons utilisé les chiffres donnés par la *Physical input-output characteristics of cereal grain production*, Kathmandu, 1966, p. 109. Ces chiffres ne peuvent être que très approximatifs, chaque variété de paddy ou de blé a en fait son poids propre. N'ayant pas pu mesurer nous-mêmes toutes les variétés de grains, nous ne pouvons préciser davantage.

1 *muri* de riz non décortiqué (paddy) = 50 kg
 1 *muri* de riz décortiqué = 68,6 kg
 1 *muri* de blé = 67,3 kg
 1 *muri* de maïs = 62,7 kg

B — Mesures de poids

Peser se dit *lanegu* en néwari. En zone rurale, on pèse généralement avec la balance romaine que l'on appelle *hāmu*. Cette balance est entièrement en bois, à l'exception d'un plateau, *haiā*, qui est en métal. Elle sert uniquement à peser les morceaux de viande que l'on distribue aux convives à la suite d'un banquet cérémoniel ou d'un sacrifice. Chaque clan ou lignage a la sienne, le partage de la nourriture se faisant à l'intérieur de ces unités sociales. En ville, les bouchers et les pêcheurs utilisent encore quelquefois la balance romaine.

Dans les bazars, les commerçants se servent d'une balance à fléau d'importation récente. Avec cette balance, on pèse aussi bien des oignons, des pommes de terre, des tomates que des fruits.

Qu'il s'agisse de la balance romaine ou à fléau, les unités de poids sont toujours les mêmes. Nous ne citons ci-dessous que celles qui sont utilisées pour les produits alimentaires, à l'exclusion des unités les plus petites qui ne sont guère employées que par les orfèvres :

dhāni (nép. : *dhāni*) = 2,250 kg
tyāla = 4 *pāu*
kūla = 2 *pāu*
pāla (nép. : *pāu*) = 0,245 kg
bāla = 1/2 *pāu*
āitā (ou *āitāchi*) = 1/4 de *pāu*

C — Mesures de surface et de longueur

Nous aurons constamment à nous référer tout au long de cette étude aux mesures de surface et de longueur qui sont utilisées dans la vallée de Kathmandou. Ces mesures ont une histoire dont il est important pour notre propos de dresser un rapide tableau :

3. Le mot *phāchi* apparaît également dès le XIV^e siècle; Regmi (D.R.), 1965, p. 533.

A l'époque Licchavi (v^e-viii^e siècles) on mesurait la superficie des terres dans la vallée de Kathmandou selon la quantité de graines que l'on pouvait semer. Ainsi, le mot *mānika*, qui a donné aujourd'hui *mānā*, désignait à la fois une unité de volume et la superficie emblavée par la quantité de graines contenue dans cette unité⁴. Il est possible que dès cette époque on mesurait également comme dans le nord de l'Inde⁵, avec une chaîne d'arpenteur. On connaît ainsi l'existence d'une mesure appelée *bhūmi* (du sanscrit *bhumi* : « terre, endroit ») qui d'après l'historien népalais D. R. Regmi aurait été égale à 0,8 hectare⁶. A mesure que la densité démographique de la « Vallée » augmenta et que la terre prit de la valeur, le système de mesure se codifia de manière plus précise. Pendant la période Malla (xiii^e-xviii^e siècles), l'unité la plus petite est la largeur de la phalange du pouce; elle est appelée *aṅgula* en sanscrit et *cālu* en néwari. 24 *aṅgula* équivalent à une coudée (sanskrit : *hasta*, néw : *ku*)⁷. L'unité supérieure est le *ropanikā* qui avait une valeur différente selon la richesse de la terre et ses possibilités d'irrigation. Les terres de première catégorie, les plus riches, mesuraient 95 *hasta*, les terres de seconde catégorie 109 *hasta*, les terres de troisième catégorie 112 *hasta* et celle de quatrième catégorie 125 *hasta*⁸. En cas de contestation, c'était la coudée du roi qui prévalait et qui servait d'étalon⁹. Une caste particulière, les *bhandel*, avait la charge d'arpenter et de cadastrer les champs. Ils utilisaient pour cela une perche en bambou qui mesurait 10 1/2 *hasta*. Par la suite, Jaya Sthiti Malla (1382-1395) réduisit la longueur de cette perche à 7 1/2 coudées, ce qui correspond indirectement à une augmentation des impôts fonciers¹⁰. On sait peu de choses sur les *bhandel*, sinon qu'ils formaient un corps de métier très fermé et qu'ils étaient étroitement contrôlés par l'Etat¹¹.

Aujourd'hui, toutes les terres de la vallée de Kathmandou sont cadastrées par des agents officiels du gouvernement appartenant au « Cadastral Survey Département ». On les évalue toujours en *ropani(ka)*, mais cette mesure a pris maintenant une valeur unique pour toutes les catégories de champs : 500 m², soit 1/20^e d'un hectare. Notons toutefois que ce système n'a pas encore été étendu à tout le pays; le *ropani* reste une mesure tout à fait particulière à la vallée de Kathmandou.

Voici les principales unités de surface utilisées par les paysans de Pyangaon :

<i>pi</i> (nép. : <i>ropani</i>)	= 500 m ²
<i>culā</i>	= 1/4 de <i>ropani</i>
<i>bāpi</i>	= 1/2 <i>ropani</i>
<i>hana</i> ou <i>kanuwā</i>	= 1/16 ^e de <i>ropani</i> .

Lorsqu'on tisse un vêtement, lorsqu'on fait de la vannerie ou lorsqu'on construit une maison, on utilise également les mesures suivantes :

<i>kolāchi</i>	= un empan
<i>muchi</i>	= distance qui sépare le coude du poing
<i>cālāgu, nilāgu, etc.</i>	= largeur d'un, deux ou trois doigts mis côte à côte.

4. Regmi (D.R.), 1969, p. 269; Jha (H.N.), 1970, p. 195. Ce système est encore en usage aujourd'hui dans les « collines ».

5. Maity (S.K.), 1970, p. 53.

6. Regmi (D.R.), 1969, p. 209. Cet auteur suggère un rapport entre le mot *bhūmi* et le mot néwari *buṁ* (ou *bū*) qui désigne le champ et plus particulièrement le champ irrigué (*idem*, p. 209). *bhūmi* était également utilisé en Inde à l'époque Gupta comme unité de mesure; cf. Maity (S.K.), 1970, p. 60.

7. Levi (S.), 1905, t. I, p. 299.

8. Gnyawali (S.B.), B.S. 2019, trad. *Regmi Research Series*, 1972, p. 56.

9. *Idem*, p. 157.

10. Levi (S.), 1905, t. I, p. 299.

11. Le mot *bhandel* est cité par S.B. Gnyawali, 1972, pp. 56-57. Dans la liste des 64 castes de Jaya Sthiti Malla, on trouve pour arpenteur le mot sanscrit *kṣetrakāra*; cf. Wright, 1966, p. 126. S. Levi les identifie avec la caste Newar appelée *danghu* (1905, t. I, p. 233 et 242).

D — Mesures monétaires

<i>carka</i>	= une roupie (0,55 centimes en 1971)
une roupie	= 100 <i>paisā</i>
<i>moha</i> (nép. <i>mohar</i>)	= 1/2 roupie
<i>sukā</i>	= 25 <i>paisā</i>

Chapitre I

La communauté

Pyangaon est une unité homogène aux limites territoriales et administratives bien déterminées. Ce village forme à lui seul une circonscription particulière que l'on appelle *wad*, de l'anglais « ward ». L'ensemble de sa population élit un délégué, *sadasya*, qui a pour charge de défendre ses intérêts à l'assemblée, *gāū pañcāyat*, du bourg voisin de Chapagaon dont il dépend. Le *sadasya* est en principe le représentant du village tout entier, il est l'intermédiaire privilégié entre les paysans et l'Etat.

Si on l'appréhende de l'intérieur et non plus de l'extérieur, Pyangaon apparaît comme un monde à part. C'est une communauté qui possède des traits socio-culturels tout à fait spécifiques. Ses habitants ont conscience d'être différents des autres Newar de la vallée de Kathmandou, ils ont des traditions d'origine qui leur sont propres, ils parlent un dialecte que les Newar de Kathmandou ou de Patan ont du mal à comprendre, ils ne se marient pas à l'extérieur du village. De plus, ils forment une caste particulière que l'on ne rencontre pas ailleurs dans la « Vallée ».

Pyangaon est un monde clos. L'espace villageois est conçu comme un cercle fermé. Il y a des frontières invisibles au-delà desquelles les enfants ne s'aventurent jamais seuls. L'analyse du vocabulaire est particulièrement instructive : quand il se réfère à son village, le paysan utilise moins les termes *deh* (nép. : *deś*) ou *gā* (nép. : *gāū*), qui s'appliquent à proprement parler à un groupe d'habitations, que les expressions *jī* ou *jī thāy*, qui signifient « nous » et « chez nous ». « Nous », par opposition au monde extérieur, désigne la communauté dans son ensemble; c'est le lien par lequel l'individu se rattache et s'identifie à son village.

I – Description générale

A – Situation du village

Pyangaon est situé à 14 km au Sud-Ouest de Kathmandou, au pied de la chaîne montagneuse qui ceinture la « Vallée ». Il fait partie du district de Lalitpur, dont le centre administratif et économique est Patan, la seconde ville du Népal avec une population de 60 000 habitants.

Pour y accéder, on prend au Sud de Patan, à Lagan Khel, une piste en mauvais état qui serpente à travers les rizières. Les champs forment un immense damier qui s'étend de tous côtés à perte de vue. Il n'y a pas d'arbres. De petits abris sont édifiés de loin en loin, le long de la piste, pour que l'on puisse déposer sa charge et se reposer quelques instants. Après 5 km de marche, le chemin prend brusquement

de l'altitude et l'on arrive à Sonagutti, la première agglomération après Lagan Khel, peuplée principalement par des paysans *iyāpu*. La route passe au milieu du village, elle est pavée de briques. Dans la rue, des femmes font sécher leurs grains sur des nattes en bambou, d'autres lavent des vêtements et des ustensiles de cuisine près d'une mare. Quelques vieux, assis sur le seuil de leur maison, fument une pipe à eau, *hukkā*. Trois kilomètres plus loin, on parvient à une autre agglomération, Thesto, en tout point identique à la première. Puis, plus loin encore, on arrive au bourg de Chapagaon, centre régional qui, par son bazar, a une assez grande importance économique. Entre Thesto et Chapagaon, la campagne change de visage : les larges étendues vertes des rizières disparaissent; elles sont remplacées par des champs de maïs ou de moutarde, bordés par des agaves ou des palissades. La végétation se fait plus abondante : on a par endroits des bosquets d'arbres ou de bambous. Parfois même, des petites forêts ont été préservées comme celle de Bajrabarahi, qui abrite le temple d'une divinité tantrique. Sur le bord de la route, un canal d'irrigation, construit il y a une dizaine d'années par l'Etat, draine les eaux de la rivière vers les champs. A la sortie Sud de Chapagaon, un chemin oblique vers la gauche et mène à Pyangaon en une dizaine de minutes de marche. On est maintenant à 1 480 m d'altitude, soit à 150 m de plus que dans le centre de la « Vallée ». Au loin, vers le Nord, on voit Kathmandou, la colline de Swayambhu et, par beau temps en hiver, une partie de la chaîne himalayenne, du Dhaulagiri jusqu'au Lhotse. Le chemin ne s'arrête pas à Pyangaon; plus au Sud, il conduit à la léproserie de Tika Bhairav, où travaillent quelques médecins américains, et à Lele, village qui est déjà situé en dehors de la vallée de Kathmandou.

Pour se rendre à Pyangaon, on peut prendre une jeep jusqu'à Chapagaon. Au-delà de ce bourg, on ne se déplace plus qu'à pied. Le trafic de jeep est aux mains de riches commerçants Newar de la région; il est encore peu fréquent et irrégulier, surtout en période de mousson, époque à laquelle des ornières profondes se forment tout au long de la piste. Il arrive également que la route soit coupée en plusieurs endroits par des canaux d'irrigation que les paysans creusent au milieu de la voie, pour permettre à l'eau de passer d'une rizière à une autre. Cette route est animée; les villageois l'empruntent pour aller vendre leurs produits agricoles en ville, les adolescents vont suivre des cours dans les écoles secondaires de Patan. On peut y voir également des groupes d'hommes et de femmes, habillés de leurs plus beaux atours, qui se rendent en pèlerinage dans l'un des nombreux lieux saints de la « Vallée ».

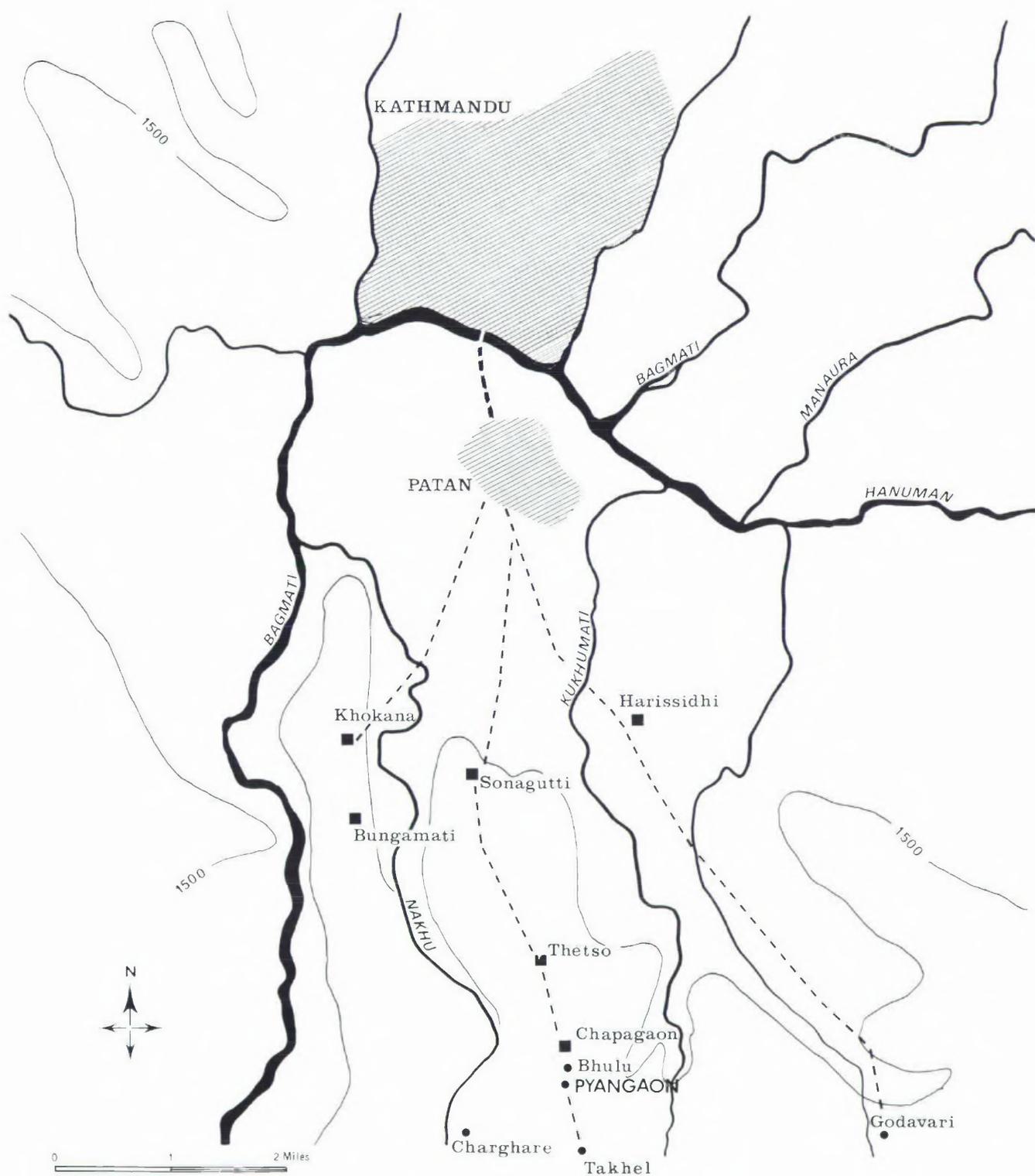
B — Disposition du village

Le village de Pyangaon est situé sur une terrasse. De part et d'autre, deux vallées forment à l'Ouest, le lit de la rivière Nakhu, et à l'Est, celui de la rivière Kukhumati. Ces deux rivières prennent leur source dans la chaîne de montagne du Mahabharat. La première se jette dans la Bagmati, au niveau des gorges de Cobar, la seconde dans la Hanumante, à l'Est de Patan.

Venant de Chapagaon, on a tout d'abord au Nord-Ouest de Pyangaon, un petit hameau de six maisons où vit l'ancien collecteur d'impôts, *dwārik*, de la communauté. On passe ensuite devant la maison du barbier et près d'une grande mare, *pukhu*, où l'on mène les buffles se baigner. Un peu plus loin, on aperçoit l'aire de séchage sur laquelle les paysans viennent battre, vanner et faire sécher leurs céréales. Cette aire est commune à l'ensemble de la communauté. Puis, tout de suite, on rentre dans Pyangaon. Le village est tout en longueur; il est composé d'une rue unique, longue de 200 mètres et large de 15 à 20 mètres, orientée NO-SE, et bordée de chaque côté par une rangée d'habitations. Derrière les maisons, des bâtiments annexes sont édifiés; ils servent de granges et de réserves. Des jardins s'étendent jusqu'à la bordure de la terrasse.

En 1971, Pyangaon comptait une population de 484 habitants répartis entre 76 maisons¹. La struc-

1. Recensement effectué personnellement par l'auteur. Le « Censu » de 1971 donne pour la population totale du village, y compris le hameau du *dwārik*, 543 habitants; cf. *1971 Population Census of Nepal*, vol. 3, p. 335.



2. Le sud de la vallée de Kathmandou et le village de Pyangaon.

ture de l'habitat est extrêmement compacte. Le village donne l'impression d'être ramassé sur lui-même, totalement coupé du monde extérieur. Les maisons sont hautes et serrées les unes contre les autres. Les murs sont presque toujours mitoyens; seuls deux ou trois chemins latéraux viennent rompre cette harmonie. Lorsque quelqu'un décide de construire une maison, il demande à son voisin le droit d'utiliser un côté de ses murs. Ce droit est cédé sans contrepartie financière; les deux parties intéressées s'engagent seulement à assurer à part égale l'entretien et la réparation du mur commun.

Le village n'est pas électrifié. Il ne possède aucun système d'égouts ni de caniveaux. Les ordures ménagères sont jetées dans la rue ou dans les jardins; la volaille et les chiens se chargent de les faire disparaître rapidement. Il n'y a pas de latrine, ni publique, ni privée; les zones d'aisance sont situées tout autour du village, dans les jardins et dans les champs. La rue est très imparfaitement pavée de briques et de pierres. En période de mousson, des fondrières se forment devant les maisons et rendent les déplacements particulièrement difficiles.

La hauteur et la disposition des maisons restreignent la durée d'exposition du soleil. Le village reste sombre et humide, même en période sèche. Il n'en reste pas moins vrai que, comparée à celle des villes, la situation sanitaire est dans son ensemble satisfaisante. D'après les informations que nous avons pu recueillir au dispensaire de Chapagaon, il semblerait que Pyangaon soit moins touché par les épidémies de choléra et de variole que les centres de population plus importants, tels que ceux de Patan ou de Kathmandou.

Plusieurs abris, *phalcā*, sont construits dans la rue du village. Ce sont des petits édifices composés d'un toit à deux pans, soutenu à l'arrière par un mur de 30 cm d'épaisseur et à l'avant par quatre ou cinq piliers. La toiture abrite une plate-forme ouverte sur trois côtés, qui est surélevée par rapport au niveau du sol par des murets de 50 cm de hauteur environ. Les *phalcā* jouent un rôle important dans la vie publique et religieuse de la communauté : c'est un lieu de rencontre et de réunion. Les jeunes gens s'y rassemblent pour jouer aux cartes, les vieux pour fumer le *hukkā* ou pour discuter avec les voisins. C'est également un lieu de travail : les hommes y fabriquent des récipients en vannerie, les femmes y ourdissent la chaîne de leur métier à tisser. Le *phalcā* joue enfin un rôle religieux : lors des fêtes, les musiciens s'installent sur la plate-forme pour jouer et chanter des hymnes sacrés. C'est là qu'au cours des processions religieuses, on expose aux fidèles la statue ou l'image de la divinité.

Comment expliquer la forme linéaire du village de Pyangaon ? Il y a tout d'abord des raisons physiques : l'étroitesse de la terrasse sur laquelle est localisé Pyangaon ne permet pas le développement de rues latérales. L'extrémité Sud-Est du village est d'autre part trop proche du rebord de la terrasse pour que l'on puisse y construire des maisons. A l'heure actuelle, lorsqu'un paysan veut construire une nouvelle habitation, il en creuse presque toujours les fondations dans le prolongement de la rue du village, à l'entrée Nord-Ouest.

Il y a aussi des raisons d'ordre religieuses. Il est ainsi interdit de bâtir des maisons sur la vaste aire de séchage et de battage, dont on pourrait pourtant penser qu'elle est propice à une extension de l'agglomération. Cet interdit est strictement respecté; quiconque le transgresserait s'exposerait à subir de graves malheurs. A ce sujet, on raconte l'histoire suivante :

« Il y a très longtemps, un couple de commerçants *shreṣṭha* et leurs deux enfants vinrent construire une maison sur l'aire de séchage du village. Les conditions étaient favorables : la terre avec laquelle on façonne les briques était abondante et de bonne qualité, l'eau nécessaire aux travaux de maçonnerie toute proche. La maison fut bientôt achevée et la famille y emménagea. Un mois après leur installation, le mari succomba à une violente fièvre. Quelques jours plus tard, son épouse tomba à son tour gravement malade; elle ne voulait rien manger ni boire. Tant et si bien que, malgré les soins d'un prêtre bouddhiste Newar, *gubhāju*, elle maigrit de jour en jour et finit par être emportée par sa maladie. Le prêtre interpréta ces deux morts successives comme une manifestation divine et déclara que le lieu était habité par le dieu *mahādyā* (nép. : *mahādev*). Depuis ce jour, personne ne vint plus construire de maison sur l'aire de séchage ».



3. Pyngaon et son terroir. Au second plan, on voit le village de Bhulu et, au fond, le bourg de Chapagaon.



4. L'espace villageois.

C — Les points d'eau

Plusieurs points d'eau sont localisés dans la périphérie immédiate du village. Il y a tout d'abord la large mare à buffles qui s'étend à l'entrée Nord-Ouest de Pyngaon. Les paysans, nous l'avons vu, l'utilisent pour baigner leurs buffles et leurs bufflonnes; les ménagères, pour leur part, s'en servent pour laver leurs ustensiles de cuisine.

On a, en deuxième lieu, deux sources situées respectivement au Nord-Ouest et à l'Est du village. Pour atteindre la plus éloignée, il faut cinq minutes de marche à partir du centre de Pyangaon. Matin et soir, les femmes vont y remplir leur jarre. A ces moments de la journée, les abords des sources sont très animés; c'est une des seules occasions pour les femmes de se retrouver entre elles et d'échanger les dernières nouvelles de la communauté. En saison sèche, le débit est faible et l'on doit souvent faire la queue pendant plus d'une demi-heure avant de remplir sa jarre. L'approvisionnement de la maison en eau est une activité essentiellement féminine; une jeune femme est jugée dévouée ou au contraire paresseuse selon sa plus ou moins bonne volonté à accomplir cette tâche.

Troisième point d'eau : un puits, situé au Sud-Est, immédiatement en contrebas de la terrasse. On y accède en trois ou quatre minutes de marche par un chemin très abrupt. Ce puits est davantage utilisé en période sèche qu'en mousson, époque à laquelle l'eau des sources est encore abondante.

Enfin, à l'Ouest, passe le canal de Tika Bhairav qui dérive sur huit kilomètres une partie des eaux de la rivière Nakhu. Bien que ce soit surtout un canal d'irrigation, on l'utilise également à des fins non agricoles : pour laver les vêtements, baigner les buffles en saison sèche lorsque la mare est à sec, faire rouir les feuilles de l'agave, pour se laver le corps ou les cheveux, etc.

D — L'école

Pyangaon possède une école qui a été construite en 1967-68 par les habitants du village eux-mêmes, avec une aide financière du *pañcāyat* de Chapagaon. C'est une maison un peu plus grande que les autres, située à l'entrée Nord-Ouest du village. Elle n'a qu'un seul étage : le rez-de-chaussée sert d'école et le premier de salle de réunion pour les associations, *guthi*, de la communauté (cf. p. 43).

L'école est ouverte à tous les enfants du village sans exception. On peut estimer que 80 % des garçons sont scolarisés. Pour les petites filles, le taux est beaucoup plus bas : de l'ordre de 20 % environ². L'école toutefois n'a pas encore créé la discipline et les obligations que l'on connaît dans les pays développés. Les enfants la fréquentent d'une manière très irrégulière; ils peuvent s'absenter des cours pendant plusieurs mois et y retourner ensuite.

La scolarité est en principe de trois ans. Les enfants sont ensuite intégrés à la vie économique du village. Seuls deux garçons, âgés l'un de 14 ans, l'autre de 16 ans, suivent de temps à autre les cours d'une école secondaire à Patan.

Le maître habite le village voisin de Bhulu. Il est rétribué par le gouvernement; les fournitures restent à la charge des parents. Normalement, la classe doit se faire en népali; en fait, le maître et les élèves étant tous Newar, c'est bien souvent le néwari qui sert de langue d'enseignement.

E — Les lieux de culte

Les temples, les autels sont relativement nombreux à l'intérieur du village. Les divinités qu'ils abritent ou qu'ils symbolisent font presque toutes l'objet d'un culte commun à l'ensemble de la population. Les autels attachés plus particulièrement à telle ou telle lignée sont situés en dehors du village.

— Les deux temples de *nikuncā mahādyā* (nép. : *kāleswar mahādev* ?). Ils sont tous les deux situés

2. En 1965-66, 37 % des enfants de la vallée de Kathmandou fréquentaient l'école primaire. Parmi cette population scolaire, on comptait 72 % de garçons et 28 % de filles; cf. *The Physical Development Plan for the Kathmandu valley*, 1969, p. 101.



5. Pyngaon.

sur le côté Sud-Ouest de la rue, l'un au Nord-Ouest, l'autre au Sud-Est du village. D'un point de vue architectural, ces deux temples sont rigoureusement identiques : ce sont des bâtiments à deux étages avec des murs de briques et des toits recouverts de tuiles. Une seule porte frontale donne accès à l'intérieur du temple. Les deux fenêtres du premier étage sont fermées en permanence. Un tympan de bois richement sculpté est accroché à mi-hauteur du mur de façade; quelques images religieuses traditionnelles décorent également ce mur. De part et d'autre de la porte, deux lions en pierre gardent l'entrée du temple.

nikuncā mahādyā est la divinité la plus importante du village. Elle est représentée par une statue en bronze doré qui est placée une année dans le temple Nord-Ouest et l'année suivante dans le temple

Sud-Est. Le changement a lieu en août-septembre. Il se déroule pendant la nuit; après avoir déposé des offrandes devant la divinité, quatre personnalités religieuses de la communauté appelées *ācāju*³, transportent la statue à travers le village dans un palanquin. Cette coutume explique l'étymologie du nom de ce dieu : *nikuncā mahādya*, « le dieu *mahādya* (qui réside) au deux coins ».

La divinité est propitiée par l'ensemble de la communauté au moment de l'*indra jātrā*, fête en l'honneur du dieu *indra* qui a lieu au mois de septembre. Ce n'est qu'à cette occasion que la statue de *nikuncā mahādya* est exposée aux yeux de tout le monde. Le reste du temps, le culte se réduit à peu de choses : une fois par mois, les *ācāju* déposent devant la statue du dieu, du lait, du miel, du riz et des bâtons d'encens. La divinité est « végétarienne », elle n'accepte pas de sacrifices animaux⁴.

— Le temple de *ganedyā* (nép. : *gaṇeś*)⁵. Il est situé sur le côté Nord-Est de la rue, au milieu du village. C'est un petit auvent soutenu par derrière par un mur en briques et par devant par des poteaux. La statue qui représente le dieu éléphant *gaṇeś* est placée dans une niche creusée au pied du mur. Les fidèles qui viennent déposer des offrandes sur l'autel, agitent une cloche accrochée au toit de cet édifice. *gaṇeś* est propitié à l'occasion de tous les rites importants du cycle de la vie; on lui offre des sacrifices de buffles, de chevreaux ou de poulets.

— L'autel de *nasadyā*. Cette divinité (skt : *nṛṭṭyanāth*) représente *śiva* sous la forme du dieu de la danse et de la musique. Elle est représentée par une pierre ovale à demi enfouie dans le sol et abritée par un muret de 1,30 m de hauteur sur 0,70 m de largeur. Cet autel est situé à l'extrémité Sud-Est du village, sur le côté Nord-Est de la rue. Il convient de le contourner par la gauche quand on le dépasse. *nasadyā* est vénéré tout particulièrement par les groupes de musiciens et de danseurs qui animent les grandes fêtes religieuses de la communauté.

— *bhagwān yā thāy*, « la demeure de *bhagwān* ». Le mot *bhagwān* est employé comme en népali pour désigner « Dieu » d'une manière générale. La « demeure de *bhagwān* » est un petit édifice en forme de *stūpa* qui prend appui sur une base carrée en briques. Il a été construit en mars 1972, grâce à une donation d'un habitant du village. Les rites de fondation et de construction ont été célébrés par un prêtre bouddhiste *gubhāju* de Patan. Cet édifice est situé à l'extrémité Sud-Est du village, devant la maison du donateur.

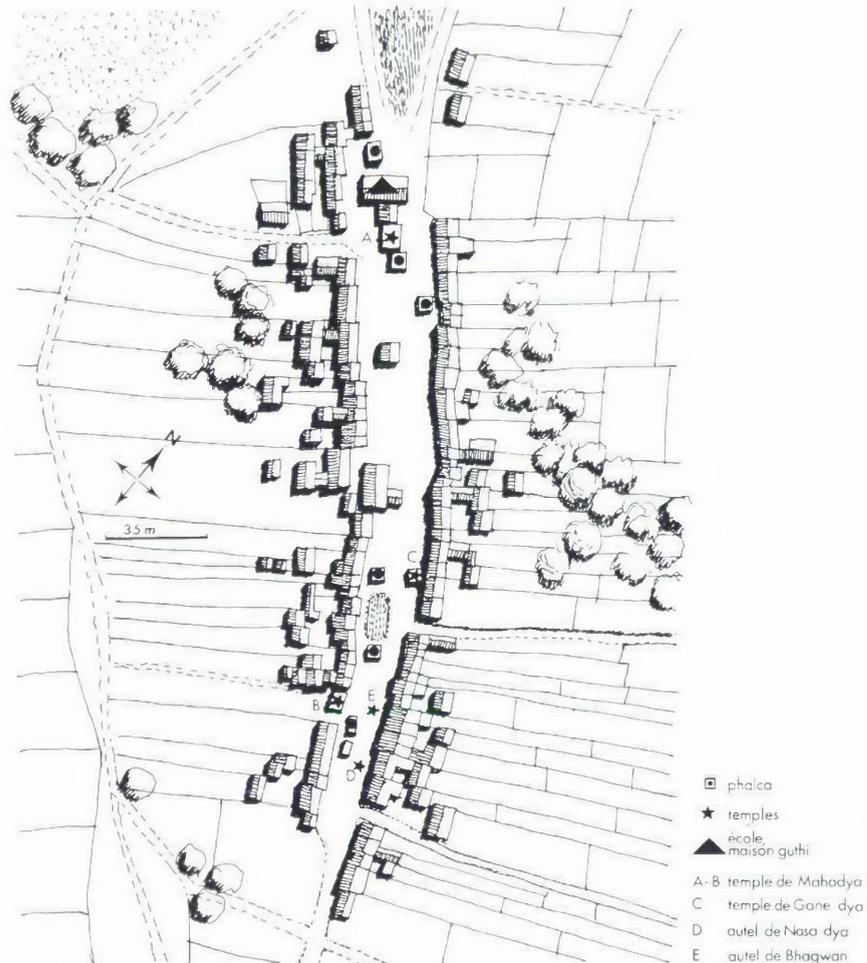
— Le *chwasā*. On désigne par ce terme un endroit, situé à l'entrée Nord-Ouest du village, qui est censé être la demeure d'esprits malfaisants. Il n'est marqué par aucun autel; seules des traces d'offrandes sur le sol signalent son existence. Le *chwasā* ne fait pas l'objet d'un culte régulier comme les autres lieux sacrés du village; les paysans ne font qu'y jeter occasionnellement des objets impurs, tels que des vêtements souillés par les menstruations, des cordons ombilicaux, des aliments offerts aux mauvais esprits, les draps des morts, etc.

3. Du sanscrit *ācārya* : « Knowing or teaching the *ācāra* or rules; a spiritual guide or teacher (especially one who invests the student with the sacrificial thread, and instructs him in the Vedas, in the law of sacrifice and religious mysteries) » (Monier-Williams, p. 131).

Chez les Newar de Kathmandou, le mot *ācāju* désigne une sous-caste *shreṣṭha* dont les membres auraient été autrefois des brahmanes. Ils sont associés tout particulièrement avec le culte des divinités *śakti*. A ce sujet cf. G.S. Nepali, 1965, p. 157.

4. Les divinités locales de la communauté ont été traitées dans un autre travail intitulé : « Unité sociales et unités religieuses dans une communauté Newar », à paraître.

5. *gaṇeś* : « The name of a god, son of *śiva* and *pārvati*, and depicted as having the head of an elephant and a fat belly » (Turner, p. 133).



6. Plan du village.

!! – Les habitants de Pyangaon : histoire et caste

A – Histoire, légende

On sait peu de choses sur l'histoire de Pyangaon. Ce village n'est mentionné ni dans les inscriptions ni dans les chroniques *varṃśāvali*, documents dont on connaît l'importance pour reconstituer le passé de la vallée de Kathmandou. Pyangaon est attesté pour la première fois en 1802 sur une carte de la « Vallée » dessinée par le Capitaine Crawford, fonctionnaire de nationalité britannique, qui était attaché au début du XIX^e siècle à la Résidence anglaise de Kathmandou ⁶. Avant cette date, aucune trace historique du village n'a encore été retrouvée.

6. La carte du Capitaine Crawford est intitulée *Nepaul*; échelle : 1/47.332. Elle est datée de 1802-1803. L'inscription la plus ancienne que nous ayons relevée dans la communauté date de 1812 (N.S. 932).

Les premiers occupants de Pyangaon n'étaient pas originaires de la vallée de Kathmandou. Ils venaient de Pulan Sankhu et de Makal Kuca, villages situés vers le Sud, à un ou deux jours de marche de l'emplacement actuel de Pyangaon. Tout le monde s'accorde sur ce point, aussi bien les membres de la communauté que leurs voisins. Aujourd'hui encore, à certains moments de l'année, les habitants de Pyangaon doivent se rendre en pèlerinage près de ces deux villages pour y faire des offrandes dans un temple de *kāleswar mahādyā*. Les circonstances qui ont amené à la création du village sont relatées dans la légende suivante :

« Il a très longtemps, un roi Malla du nom de Chipatur Rājā, régnait sur le royaume de Bhadgaon. Un jour, ce roi décida d'aller chasser dans la région de Lele avec sa cour et ses ministres. Chemin faisant, la troupe vint à s'éloigner de la « Vallée » et arriva près d'un village connu sous le nom de Pulan Sankhu. Aux abords du village, le roi rencontra une jeune fille très belle dont il tomba aussitôt amoureux; une union fut nouée, suivie de la naissance d'un petit garçon.

Sur les conseils de ses parents, la jeune mère alla demander de l'aide au père de son enfant. Celui-ci, convaincu de ses devoirs, décida alors d'accorder aux descendants de son fils adultérin le droit de couper du bambou là où ils le désireront. Il leur concéda également le monopole de la fabrication des boîtes en bambou, appelées *pyāng* en népalī, que l'on utilise pour mesurer les graines.

Trois générations après ces événements, les descendants de Chitapur Rājā et de son éphémère maîtresse quittèrent Pulan Sankhu pour aller s'installer dans la vallée de Kathmandou. Là, ils défri-



7. La rue centrale du village (Janvier 1976). Les piquets plantés devant les maisons servent à faire sécher les épis de maïs, du mois de Septembre au mois de Décembre. Deux fontaines ont été installées dans le village en 1974; on voit l'une d'entre elles au premier plan, à gauche. Pyangaon a été électrifié en 1973.

chèrent une forêt et construisirent un village auquel ils donnèrent le nom de Pyangaon en souvenir du privilège que leur avait accordé le roi quelques années plus tôt.

Plusieurs années passèrent. Un jour, les habitants d'un autre village appelé Makal Kutsa vinrent se joindre au premier groupe. Ces nouveaux arrivants vivaient auparavant de la fabrication et du commerce de balais, *tuphi*. Mais en venant s'installer à Pyangaon, ils abandonnèrent cette spécialité et se consacrèrent à la fabrication des boîtes *pyāng*.

Les habitants de Pyangaon étaient donc à l'origine des « gens des collines », des *pahārpi*, comme leurs voisins ont l'habitude de les appeler. Ils ne sont arrivés dans la « Vallée » qu'à une époque récente, aux XVI^e-XVII^e siècles d'après l'étude des généalogies, et ont créé leur village après avoir défriché une portion de la forêt et avoir obtenu d'un roi Malla le monopole de la fabrication de boîtes en bambou, *pyāng*.

Il est très probable que les premiers occupants de Pyangaon étaient apparentés à un petit groupe ethnique, proche des Newar, connu sous le nom de Pahari (ou Pahi, Pihi). Un certain nombre de faits peuvent être cités à l'appui de cette thèse. Les Pahari tout d'abord vivent à l'extrême Sud de la « Vallée », dans des régions proches des deux villages mentionnés dans la légende : Pulan Sankhu et Makal Kuca. D'après le recensement de 1961, il y a 1 278 Pahari dans la vallée de Kathmandou; tous vivent dans le Sud du district de Patan (Lalitpur *jillā*)⁷. Pyangaon même n'est qu'à une heure de marche de Kodku, gros village Pahari situé à côté de Godavari. Deuxième point : comme les habitants de Pyangaon, les Pahari accordent une grande place à la vannerie dans leurs activités économiques. Chez les uns, c'est la fabrication de boîtes à mesure qui est dominante, chez les autres, c'est celle de vans et de hottes. B. H. Hodgson décrivait les Pahari au début du XIX^e siècle en ces termes : « Ils font des paniers, des balais, etc. ..., ils amènent des roseaux et des bambous de la jungle »⁸. Le mythe d'origine de Pyangaon ne spécifie-t-il pas d'autre part que les habitants de Makal Kuca étaient des spécialistes des balais *tuphi*, avant de venir s'installer dans la « Vallée » ? Le troisième point est d'ordre religieux : les Pahari, comme les habitants de Pyangaon, sont à la fois bouddhistes et hindouistes⁹. Pour célébrer leurs rites funéraires, certains font appel à des prêtres hindouistes, d'autres à des prêtres bouddhistes. Dernier point enfin, qui mériterait à lui seul une étude approfondie mais que nous ne pouvons ici que mentionner : des séjours répétés en milieu Pahari, à Kodku et Shikarpa en 1973 et 1974, nous ont permis de trouver des traits communs entre le dialecte parlé à Pyangaon et le pahari.

Tous ces éléments mettent clairement en relation ces deux groupes. Il semble d'ailleurs que ce lien, aujourd'hui contesté par les habitants de Pyangaon, était clairement admis par tout le monde au siècle dernier. B. H. Hodgson affirmait sans ambiguïté que les *gāmal*, nom que l'on donne parfois aux habitants de Pyangaon, étaient des rejetons (« offshot ») de Pahari¹⁰. Cette origine n'est ni particulièrement glorieuse ni honorifique : les Pahari ont un statut relativement bas dans la hiérarchie des castes Newar, ils occupent un rang nettement inférieur à celui des paysans Newar *gyāpu*; de plus ils pouvaient être réduits en esclavage (*māsinyā*), alors que les Newar ne pouvaient pas l'être (*nāmāsinyā*)¹¹. On comprend dès lors pourquoi les habitants de Pyangaon ont tenu à tout prix à rejeter dans l'oubli cette filiation et pourquoi ils prétendent aujourd'hui à un statut supérieur.

7. *Rāṣṭriya jan ganānā ko parinam*, vol. II.

8. B. H. Hodgson, *Unpublished papers* (« Indian Office Library », Londres); d'après Chattopadhyay (K. P.), 1923, p. 543.

9. Les informations que nous présentons ici sur les Pahari ont été recueillies à Kodku et Shikarpa. Cf. également à ce sujet Chattopadhyay (K. P.), 1923, p. 543.

10. Chattopadhyay, *idem*, p. 544.

11. Macdonald (A. W.), 1970, p. 145.



8. En mousson, une petite mare à l'intérieur du village permet aux buffles de se baigner. Seules les maisons situées à proximité de cette mare en font usage.

B — La caste

Tous les habitants de Pyangaon vivent de l'agriculture. C'est un village unicasté; il ne comporte ni commerçant ni artisan. Le barbier fait exception, encore ne fait-il pas partie à part entière de la communauté; sa maison est située légèrement à l'écart, à la limite de l'espace villageois. Pyangaon est donc composé d'une population relativement homogène : tous ses habitants sont égaux au regard des lois de l'hindouisme. Ceci n'est pas fréquent dans la vallée de Kathmandou; les communautés Newar, même rurales, sont généralement multicastes.

Les habitants de Pyangaon forment un groupe particulier que l'on appelle soit *swāgumi* (du nom newari du village, Swāgu), soit *gāmal* (de *gā*, « village » ?). Ce groupe fonctionne comme une caste : les *swāgumi* ne prennent pas de femmes à l'extérieur du village; ils ne consomment pas le riz cuit par des personnes étrangères à la communauté, même s'il s'agit de paysans appartenant à des villages voisins. La première règle est respectée par plus de 80 % de la population; toute personne qui l'enfreint peut être expulsée du village ou déshéritée. La deuxième règle n'est en principe appliquée qu'aux seules castes inférieures, mais le riz cuit ne se mange en fait qu'en famille, de sorte que Pyangaon forme une aire de commensalité presque totale.

Quelle est la place de cette caste dans la hiérarchie sociale Newar ? B. H. Hodgson la classait avec les Pahari parmi les castes *ekthariya*, mot qui signifie « qui appartiennent au même clan ou à la même

lignée »¹². Par ce nom, on désigne un ensemble de castes pures (*ju pi*), 16 ou 17 selon les auteurs, qui occupent un rang juste inférieur à celui des agriculteurs *gyāpu*. La plupart sont des castes artisanales; parmi elles, on peut citer les presseurs d'huile *sāymi*, les peintres *pū*, les barbiers *nau*, les teinturiers et imprimeurs *chipā*, les bûcherons *ballahmi*, les jardiniers *gathū*, les porteurs de palanquin *khusa*, etc. Signalons d'autre part que G. S. Nepali classe lui aussi les *swāgumi*, qu'il écrit « Swa(n) gami », comme une caste *ekthariya*¹³.

Telle devait être à l'origine la position des habitants de Pyangaon. Mais aujourd'hui, ils prétendent avoir un statut supérieur : tous se disent *gyāpu*, agriculteurs. Le statut des *swāgumi* peut se définir de la manière suivante : les Newar les considèrent comme des *gyāpu* certes, mais comme des *gyāpu* de rang inférieur. Les agriculteurs n'acceptent pas de se marier avec eux, ni de manger le riz cuit de leurs mains. Ils ne manquent pas d'arguments pour justifier une telle attitude : les habitants de Pyangaon, disent-ils, ne sont pas de vrais Newar, ils viennent des collines, ce sont des *pahārpi*; ils n'ont adopté les coutumes Newar qu'à une époque récente. Ce sont des gens de basse caste, *ko jāt*, qui sont au même plan que les Tamang et les Gurung. Et puis, ajoute-t-on, ils ne célèbrent pas le *ihī*, rite d'initiation féminine au cours duquel la petite fille est symboliquement mariée au fruit *bel*, *Aegle marmelos*; de même, ils ne font pas appel à des prêtres *gubhāju* ou brahmane au moment de la naissance et du mariage.

Les habitants de Pyangaon admettent tout cela, mais ils considèrent néanmoins qu'ils sont supérieurs aux *gyāpu* des villages voisins : « Par nos ancêtres les plus lointains, disent-ils, nous descendons de la famille royale des Malla, comment pourrions-nous manger le riz cuit par les *gyāpu* ? Comment pourrions-nous nous marier avec eux ? » Selon le point de vue auquel on se place, on obtient donc des systèmes hiérarchiques non seulement différents, mais aussi contradictoires.

Une telle situation n'est pas exceptionnelle dans le système des castes Newar; si l'on met de côté les prêtres et les castes impures, on peut même dire qu'elle est la règle dans la majorité des cas. Chaque groupe entend occuper une position supérieure ou égale à la caste située au-dessus de lui. Pour justifier de telles prétentions, tous les moyens sont bons : on invoque des filiations d'origine divine ou royale, on cite des événements historiques ou légendaires, on veille à respecter le plus scrupuleusement possible les prescriptions brahmaniques, etc. Il est particulièrement difficile dans ces conditions d'apprécier de manière objective et globale la position de deux parties engagées dans un conflit. Les interlocuteurs eux-mêmes ne sont pas gênés par les contradictions qui peuvent surgir d'une telle situation. A donner une image trop statique du système des castes Newar, on perd de vue que ces conflits jouent un rôle non négligeable, sinon essentiel, dans ce système.

Une question mérite toutefois d'être posée : comment les *swāgumi* peuvent-ils prétendre au rang de *gyāpu*, alors que les paysans des villages voisins les considèrent comme des gens de statut inférieur et qu'eux-mêmes forment une caste endogame ? Poser cette question, c'est s'interroger sur le sens du mot *gyāpu*. Comment peut-on caractériser la caste d'agriculteurs Newar ? Elle forme un groupe très important dans la vallée de Kathmandou : 120 000 personnes au total, soit 42 % de la population Newar¹⁴. Ses limites sont extrêmement floues, d'autant plus que la mobilité sociale joue un rôle non négligeable : un *gyāpu* peut accéder en deux ou trois générations à la caste qui occupe un rang immédiatement supérieur, celle des commerçants *shreṣṭha*. Pour cela, il lui suffit de devenir citoyen, d'obtenir un poste de fonctionnaire dans un bureau quelconque et de bien marier ses filles. Entre les *gyāpu* et les *shreṣṭha*, il n'y a pas de véritables barrières; le passage d'une caste à l'autre est un processus courant que l'urbanisation croissante de la « Vallée » et le développement du secteur tertiaire dans l'économie ne font qu'accroître.

12. Chattopadhyay (K. P.), 1923, p. 544.

13. G. S. Nepali classe, par erreur semble-t-il, les « Swa(n) gami » avec les bûcherons *ballahmi* (1965, p. 174).

14. Rosser (C.), 1966, p. 86.



9. Septembre 1975. Pendant l'*indra jātrā*, grande fête religieuse Newar, les jeunes gens construisent au milieu du village une estrade, *dabuli* (néw.), sur laquelle ils donnent une représentation théâtrale appelée *kha pyākḥā* en néwari.

TABLEAU I
Position des jyāpu dans le système des castes Newar.

CASTES PURES <i>(ju pi)</i>	HAUTES CASTES HINDOUISTES ET BOUDDHISTES SHRESTHA JYAPU (<i>kumhā, gakhū, tepe, suwāl, dangul, etc.</i>) CASTES EKTHARIYA (OU "ARTISANALES") (<i>sāymi, pū, nau, chipā, gaṭhū, khusa, ballahmi, etc.</i>)
CASTES IMPURES <i>(maju pi)</i>	<i>nāy, kusle, kulū, pore, cyamakhalak.</i>

On peut dire la même chose des *gyāpu* et des castes *ekthariya*. Entre ces deux groupes, la mobilité sociale n'est pas absente, les frontières sont mal délimitées. Il y a certaines castes que l'on a du mal à situer; ainsi, les *kahabhuja* qui jouent de l'instrument de musique *kaha* au moment des funérailles des personnes de hautes castes et les *gatha* qui ramassent des plantes sauvages et qui les vendent, sont classés selon certains auteurs parmi les *gyāpu*, selon d'autres parmi les castes *ekthariya*¹⁵. De plus, ici comme ailleurs, la hiérarchie fait l'objet de vives contestations. Il n'est pas possible de mettre d'accord tout le monde sur une liste définitive. La position des castes varie selon chaque district, chaque village pourrait-on dire : à Lubhu, les *gathū* se disent *gyāpu* et se marient avec eux, alors qu'à Kathmandou, il n'y a pas d'intermariage entre ces deux castes. De même, à Bhulu et à Pyangaon, le barbier *nau* est parfois accepté au deuxième étage de la maison; à Kathmandou, il est rare qu'on l'y laisse rentrer.

De fait, les *gyāpu* comme les *shrestha* sont des groupes vagues, informels, sans grande solidarité. Ils sont fractionnés en de multiples sous-groupes, seuls pertinents du point de vue du système des castes. Au début du XIX^e siècle, B. H. Hodgson avait compté 16 « sections » *gyāpu* réparties en trois grands groupes : les « Bheendhungo », les « Dhungo » et les « Dungo »¹⁶. Pour la période actuelle, D. R. Regmi donne pour sa part une liste de 12 « divisions » *gyāpu*¹⁷. Parmi elles, citons les *kumhā*, les *gakhū*, les *suwāl*, les *dangul*, les *tepe*, etc. Toutes ces « sections » vivent de l'agriculture. Elles se différencient les unes des autres par des spécialités professionnelles annexes (vannerie, poterie, etc.) et par des tâches



10. L'entrée du village. La maison que l'on voit au premier plan sur la photographie, a été construite pendant l'hiver 1971.

15. Cf. Regmi (D. R.), 1965, pp. 671-676 et Chattopadhyay (K. P.), 1923, p. 543.

16. Chattopadhyay (K. P.), 1923, p. 544.

17. Regmi (D. R.), 1965, pp. 671-673.

rituelles : ainsi, les *yungwar* sont chargés d'attacher les roues du char sur lequel la statue de Matsyendranāth est exposée une fois l'an, les *gakhu* doivent guider et, au besoin, bloquer les roues de ce même char, les *suwāl* sont chargés de préparer les repas que l'on offre à cette divinité¹⁸.

Comme les *swāgumi* de Pyangaon, ces « sections » sont de véritables castes ou sous-castes. Elles forment des unités de commensalité extrêmement fermées. Contrairement à ce qu'affirmait B. H. Hodgson, les intermariages entre elles sont rares, sinon prohibés. Chaque groupe prétend occuper un statut supérieur à l'autre. Il n'y a pas d'autorité suprême aujourd'hui qui puisse décider d'une manière définitive du rang de tel ou tel groupe. Le fractionnement en petits groupes quasi endogames, localisés, se disputant une place dans la hiérarchie sociale, est en fin de compte un trait essentiel du système des castes Newar; Pyangaon n'en est que l'illustration exemplaire.

III – L'organisation sociale

A – Les unités de parenté

Pyangaon est composé de cinq clans qui ont pour nom : 1. *parba*; 2. *ta*; 3. *bu*; 4. *ācā*; 5. *wosi*. Pour désigner le clan d'une manière générale, on emploie le mot d'origine indienne *khalak* que Turner traduit par "family, household" (1931, p. 100) et Jorgensen par "a flock, troupe" (1936, p. 44). Le sens de ce mot est vague : il s'applique non seulement aux clans, mais aussi à d'autres unités sociales, telles que des équipes d'entraide agricole ou des groupes de musiciens. Le clan est appelé également *gwā*.

Les cinq clans de Pyangaon sont des groupes de filiation patrilinéaire. On appartient au *khalak* de son père; au moment de son mariage, la femme quitte son clan d'origine et est introduite au cours d'une cérémonie particulière dans celui de son mari. Tous les membres de ce groupe de filiation sont appelés collectivement *phuki*. Même les brus, après quelques années de mariage, finissent par avoir droit à ce titre. Les *khalak* sont difficiles à reconstituer; la mémoire généalogique est courte, au-delà de trois générations, on ne connaît plus le nom des ascendants : tout le monde est *ājā* ou *aji*, « grand-père » et « grand-mère », ou bien encore *rsi*, « ancêtre ».

La division de la communauté en cinq *khalak* trouve son explication dans le mythe d'origine du village. Les quatre premiers clans sont issus du couple fondateur de Pyangaon; au début, *parba* et *bu* ne formaient qu'un seul et même clan, de même que les *ta* et les *ācā*. C'est par segmentation progressive que l'on est arrivé à la situation actuelle. Quand au cinquième *khalak*, celui des *wosi*, il correspond dans la légende au groupe qui, venu de Makal Kuca, s'est installé plus tard à Pyangaon. Ce dernier clan s'est maintenu sans division jusqu'à nos jours.

Les quatre premiers clans sont hindouistes, *śivamārgi*; ils font appel à des prêtres brahmanes pour célébrer leurs rites funéraires. Le dernier est bouddhiste, *buddhamārgi*; ses membres font appel à des prêtres bouddhistes, *gubhāju*. A ce clivage, ne correspond pas d'idées hiérarchiques particulières. Les deux groupes sont de même statut, ils peuvent s'intermarier librement, fumer ensemble la même pipe à eau, etc. On dit bien que les quatre premiers clans mangent de la viande de sanglier, alors que pour des raisons religieuses, la chair de cet animal est interdite aux *wosi*, mais ceci n'a pas de conséquences sur la hiérarchie : *buddhamārgi* et *śivamārgi*, gens de Makal Kuca et gens de Pulan Sankhu, forment une même unité de commensalité.

Les clans sont à leur tour subdivisés en lignées, neuf pour l'ensemble du village. Huit sont issues par segmentation des quatre premiers clans, la dernière correspond exactement au clan des *wosi*.

18. Chattopadhyay (K. P.), 1923, pp. 540-543.



11. Septembre 1972; la rue centrale. On notera en haut, au premier plan, un dais fait d'étoffes de couleurs. Ce dais est posé en période de fête devant les deux temples de la divinité *mahādyā* (nép. : *mahādev*) que comprend la communauté. Au fond, une danse de *lakhe*.

Les lignées ont entre trois ou quatre générations de profondeur. Généralement, au-delà de la quatrième génération, une division intervient et un nouveau groupe apparaît. Cette unité est très importante d'un point de vue rituel. Si l'un de ses membres meurt, toutes les autres personnes de la patrilignée doivent rester en deuil pendant 13 ou 45 jours. La lignée, comme le clan, est exogame.

Les parents agnatiques proches sont appelés *sya phuki* (de *sya* : « moëlle »); ceux qui sont plus éloignés sont appelés *tāpā/phuki* (de *tāpā* : « loin »).

Les lignées jouent un rôle prépondérant dans la vie sociale. Les sentiments qui unissent ses membres sont extrêmement forts. Le soir, au moment du dîner, on vient assister au repas des parents, on se rend des visites. C'est à l'intérieur de la lignée que l'on discute des mariages et que l'on prépare les négociations matrimoniales. Le *lami*, personne qui sert d'intermédiaire entre la famille du garçon et celle de la fille, est toujours un proche agnat. Sur le plan économique, la coopération est quotidienne : c'est ensemble que les membres de la lignée construisent leurs maisons, repiquent et moissonnent le paddy; c'est ensemble qu'ils pilent et décortiquent les graines. Toutes les décisions intéressant le groupe sont prises en commun; aussi bien l'entretien et la réparation des canaux d'irrigation, que les rétributions en grains ou en monnaie que l'on donne aux barbiers, bouchers, musiciens, etc. La lignée, unité de parenté la plus petite, règle pour une bonne part les relations économiques et sociales dans le village.



12. En hiver, pendant la journée, on attache les buffles devant les maisons, pour qu'ils puissent se réchauffer au soleil.

B — Les *guthi*

Aux unités de parenté que nous venons de dégager, se superposent d'autres types d'organisations sociales, les *guthi*¹⁹. Ce sont des associations qui ont des fonctions essentiellement religieuses : elles ont pour charge de financer une fête, de célébrer les funérailles d'un individu, de propitier une divinité, d'organiser des danses et des banquets cérémoniels, etc. A Pyangaon, deux *guthi* sont tout particulièrement importants : le *sanā guthi* et le *digu dya guthi*. Le premier est une association funéraire, dont les membres *guthiyār* doivent assister la famille du mort au moment des funérailles, porter le corps du défunt jusqu'au lieu de crémation et le brûler. Le second est une organisation qui a pour charge de vénérer une fois par an la divinité tutélaire *digu dya*. Tout habitant du village doit obligatoirement faire partie de ces deux *guthi*; en être exclu équivaut à être exclu de sa caste et de sa communauté.

Il y a cinq *sanā guthi* et trois *digu dya guthi* dans le village. Cette division correspond à la segmentation en clans. Les cinq associations funéraires regroupent les cinq clans du village; les trois *digu dya guthi* expriment pour leur part un niveau de segmentation supérieur : le premier regroupe les *parba* et les *bu*, le second les *ta* et les *ācā*, le troisième les *wosi*.

19. *guthi* vient du sanscrit *goshthi* : « an assembly, meeting, society, association, family connection, partnership, fellowship » (Monier-Williams, p. 367).

Les *guthi* ne sont pourtant pas tout à fait des clans ou des lignages : leurs membres ne sont pas tous *phuki* entre eux. On trouve à la base de chaque organisation un noyau d'agnats, auquel viennent s'ajouter des personnes venues d'autres groupes de parenté, avec qui il n'est pas possible de retracer des liens en ligne masculine. Qui sont ces personnes ? Pourquoi quittent-elles les *guthi* qui correspondent à leurs groupes de parenté et s'affilient-elles à des associations où elles n'ont pas de frères de clan ? Ces changements se produisent généralement à la suite de querelles entre frères ou entre père et fils. Si les tensions éclatent au grand jour et mettent en cause l'unité du village tout entier, les chefs de clans peuvent autoriser un villageois à changer d'association. Une autre raison explique le brassage de la population au sein de *guthi*, c'est la coutume du *ghar juwāi*, selon laquelle le gendre vient s'installer dans la maison de ses beaux-parents pour y assurer une descendance en ligne masculine. Les enfants appartiennent dans ce cas au *guthi* de la mère et non du père.



13. Les deux poteaux recouverts de branchages que l'on voit sur la photographie, symbolisent la divinité *taha dya*, lit. « le grand dieu ». Ils sont surmontés par de petits parasols, *chatṭa* (nép. & néw.). Ces poteaux ne sont édifés que durant la fête de l'*indra jātrā*. Par terre, des piments sont en train de sécher sur des nattes. Cette photographie a été prise en 1975.

Chaque *guthi* possède une organisation hiérarchique très développée. C'est le principe de séniorité qui domine, c'est-à-dire que le pouvoir est réparti de manière décroissante du plus âgé au plus jeune. Le chef de l'organisation est appelé *thakāli*, lit. « la personne la plus âgée ». Il est toujours choisi dans le groupe dominant du *guthi* : ainsi, les cinq chefs des *sanā guthi* sont aussi les chefs de clans du village. Les *thakāli* ont une fonction d'arbitre au sein du groupe, ils règlent les dissensions internes et les querelles. Réunis en assemblée dans la maison du *guthi*, au-dessus de l'école, ils prennent toutes les décisions importantes de la communauté. Ce sont eux qui prononcent les exclusions en cas de mésalliance. Les conflits fonciers sont eux aussi de leur ressort, à moins que l'affaire, devenue trop grave, ne soit portée devant une cour de justice. Le *thakāli* est également un personnage religieux doté d'un certain pouvoir : les habitants de Pyangaon ne font appel à des prêtres que pour les cérémonies funéraires. Les cultes locaux, les autres rites du cycle de la vie, sont célébrés par les chefs du *guthi*.

Les chefs de ces associations sont aidés dans leurs tâches par sept assistants appelés respectivement selon leur âge : *noku*, *soku*, *pyeku*, *nyāku*, *khuku*, *nheku*, *chyaku*. Les titres sont dérivés des numératifs de deux à huit. Les huit personnes sont appelées collectivement *thakāli*, mot que l'on pourrait rendre ici par « aînés », par opposition aux autres membres du *guthi*, *kwokāli*, « les cadets », qui n'ont aucun pouvoir au sein du groupe.

Un ensemble de règles tacites assure la cohésion interne du groupe. Les *guthiyār* doivent verser tous les ans une cotisation à une caisse commune gérée par le *thakāli* et le *noku*. Ces cotisations permettent de couvrir les frais annuels du *guthi* : offrandes aux divinités, achat du bois pour le bûcher funéraire, nourriture servie lors des banquets de groupe, etc. Elles servent également à aider un *guthiyār* qui se trouve dans le besoin, à la suite d'un décès dans sa famille. En outre, les fonds des *guthi* sont alimentés par le revenu de biens fonciers. Chaque *guthi* a trois ou quatre *ropani* de terre, dont le fruit est versé à l'organisation. Ces terres sont appelées *guthi yā bū*; elles sont cultivées par des salariés agricoles que l'on rétribue en monnaie.

C – Pouvoir et administration locale

Le pouvoir au sein de la communauté était traditionnellement réparti entre les chefs de clans d'une part et le *dwārik* (ou *dwāre*), personnage nommé par l'Etat, d'autre part²⁰. Le *dwārik* avait pour fonction principale de collecter les impôts et de les remettre à l'administration royale. Il faisait également respecter l'ordre et la loi à l'intérieur de la communauté. Il pouvait, par exemple, mettre les gens en prison, faire payer des amendes, organiser et régler les détails d'une fête villageoise, etc. Ses droits judiciaires ne s'étendaient cependant qu'aux cas mineurs; les cinq grands crimes reconnus par le droit hindou : meurtre d'une vache, d'un enfant, d'une femme, d'un guru ou de son propre frère, n'étaient pas de son ressort. De même, il n'était pas habilité à prononcer des peines capitales, ni à confisquer des biens; seules les cours de justice de Patan pouvaient prendre de telles décisions.

En principe, le *dwārik* dépendait d'un autre fonctionnaire appelé *prāmāna*²¹. Pour l'ensemble du district de Patan, il y avait deux *prāmāna* : l'un résidait à Balambu ou à Thankot, l'autre à Chapagaon²².

20. Le mot *dwārik* vient du sanscrit *dauvārika* : « door-keeper, warder, porter » (Monier-Williams, p. 499). C'est encore ce sens qu'il conserve en néwari classique, *dvāli* : « door-keeper » (Jorgensen, p. 95). Dans la vallée de Kathmandou, le mot *dauvārika* apparaît pour la première fois pendant la période Licchavi (V^e-VIII^e siècles). A cette époque, il désignait un fonctionnaire qui avait un rôle judiciaire important à l'échelon villageois (H. N. Jha, 1970, pp. 214-215); selon D. R. Regmi, il faisait également fonction de gardien au Palais royal (1969, p. 243).

On sait peu de choses sur le *dwārik* pendant la période Malla (XIII^e-XVIII^e siècles). En revanche, pour le XIX^e siècle, on est bien renseigné grâce à un article de B. H. Hodgson (1836), auquel nous nous référons ici.

21. Sur le *prāmāna* et son rôle, voir tout particulièrement Regmi (D. R.), 1966, pp. 433 et suivantes.

22. *Idem*, p. 448.



14. Plate-forme avec auvent, *phalcā*.

Mais il semble que ce fonctionnaire s'en remettait totalement au *dwārik* pour administrer les villages où lui-même ne résidait pas.

A Pyangaon, le *dwārik* jouait aussi le rôle de chef de village, ce qui ne semble pas avoir été toujours le cas dans la vallée de Kathmandou²³. On l'appelait *nāyak* ou *nāyo*, mot que Turner traduit par « leader, headman of a Newar village » (p. 337), ou bien encore *jujuman* (de *juju* : « roi »). Il était à ce titre associé aux réunions plénières des *guṭhi* et à toutes les décisions importantes. Il présidait et organisait les fêtes du village, notamment celle de l'*indra jātrā* au mois de septembre-octobre.

Les pouvoirs du *dwārik* ont été abolis officiellement en 1961 avec l'instauration du système des *pañcāyat* et son application à l'ensemble du pays. A l'échelon local, la nouvelle administration repose aujourd'hui sur un *sadasya*, délégué élu par l'ensemble de la population, qui participe aux assemblées du *gāū pañcāyat* et doit y défendre les intérêts de la communauté à laquelle il appartient. C'est cette assemblée en particulier qui décide de la création d'une école, de l'installation d'un réservoir d'eau potable, de la réfection d'une chaussée, etc.

Le *sadasya* malgré tout n'est pas un personnage très important dans le village. Ses pouvoirs et ses moyens sont limités, il fait surtout figure de consultant. Le *dwārik* lui, conserve encore un certain prestige.

23. D'après B. H. Hodgson, le *dwārik* et le chef de village (« mukhiāh » ou *nāyak*) étaient deux personnes distinctes : « The mukhiāh is the representative of the community, the *dwāriah* of the government, both in matter of revenue and justice. The latter is the responsible person, but he acts with the assistance and advice of the former » (1836, p. 110). Pourtant, D. R. Regmi note qu'à Thimi, ces deux fonctions étaient assumées par la même personne (1966, p. 490).

Il n'a plus de pouvoirs légaux, mais la tradition continue à faire de lui une notabilité. Tout le monde l'appelle par son titre et lui manifeste du respect. Il suffit d'assister aux fêtes villageoises pour se convaincre de son ascendant et de son importance dans la vie religieuse. L'ancien *dwārik* vit aujourd'hui légèrement à l'écart de Pyangaon, dans le hameau situé à 200 mètres au Nord du village. Ce hameau est appelé Tusal, ou bien encore *dwārik yā thāy*, « l'endroit (où vit) le *dwārik* ». Tous ses habitants appartiennent à la même lignée, l'une des neuf du village.

IV – « Les autres »

Une fois franchies les limites de Pyangaon, on entre dans le monde des « autres », des *mepi*. Les « autres », ce sont toutes les personnes étrangères au village, quelle que soit leur caste ou leur ethnie : *iyāpu* (agriculteurs), *shreṣṭha* (commerçants), castes d'artisans Newar, castes indo-népalaises, groupes de langues tibéto-birmanes (Tamang, Sherpa, Gurung), etc. Nous décrivons ici brièvement les communautés voisines de Pyangaon que nous aurons souvent l'occasion de citer dans ce travail ²⁴.

Au Nord-Ouest, Pyangaon est entouré par les deux bourgs de Chapagaon et de Thetso, au Nord par le village de Bhulu, et au Sud par des hameaux Bahun, Chetri et Tamang (fig. 2).

A – Chapagaon

Chapagaon est un bourg de 2 528 habitants (1971) situé à un kilomètre au Nord-Ouest de Pyangaon. Il est composé de quatre quartiers principaux (*tol*) : Yeku tol, Hikka tol, Wakha tol et Banksar tol. L'agglomération est rattachée directement à Patan et de là à Kathmandou par une route carrossable pendant la majeure partie de l'année. La population est composée en majorité de Newar, 55 % environ; elle comprend également des personnes de castes indo-népalaises (31 %) et des Tamang (12 %) ²⁵. Parmi les castes Newar, les commerçants *shreṣṭha* sont les plus nombreux; les agriculteurs *iyāpu* ne viennent qu'en seconde position. On compte également quelques familles de forgerons *kau*, de peintre *pū*, de barbiers *nau*, de bouchers *nāy* et de pêcheurs *pore*.

D'après la *vamsāvali* bouddhiste traduite par D. Wright, Chapagaon fut fondé en 991 de notre ère (N.S. 111), par Raja Malla et Kathya Malla ²⁶. C'est aujourd'hui un chef-lieu de *pañcāyat* qui couvre une population de 5 647 personnes (1971); cinq villages y sont rattachés administrativement : Pyangaon, Tahakhel, Borathan, Bistagaon et Bhulu. Chapagaon est également le siège d'un poste de police dont l'autorité s'étend sur une grande partie du Sud-Ouest de la « Vallée », et d'un dispensaire médical construit en 1967 grâce à l'aide étrangère.

Mais c'est surtout à son rôle économique que Chapagaon doit son importance. Ce bourg représente en effet une plaque tournante dans les échanges du Sud-Ouest de la « Vallée » : les paysans des villages voisins viennent acheter dans son bazar des produits manufacturés et importés de Chine ou d'Inde (crayons, tissus, piles, savons, etc.), des condiments, du tabac, des plantes médicinales. En retour, ils vendent aux *shreṣṭha* des produits tissés, des objets en vannerie et surtout le surplus de leur production de céréale. Ces produits sont ensuite acheminés par jeep jusqu'à Patan ou Kathmandou. De cette manière,

24. Pour une description complète des relations inter-castes entre Pyangaon et les villages voisins, cf. Toffin, 1973.

25. *The Physical Development Plan...*, 1969, p. 61.

26. D. Wright, 1958, p. 113.

le bazar de Chapagaon permet aux agriculteurs de la région de s'insérer dans les circuits économiques plus vastes de la vallée de Kathmandou.

B — Thetso

Comme Chapagaon, Thetso est un chef-lieu de *pañcāyat*. L'agglomération, qui est située sur la route qui relie Patan à Chapagaon, compte 3 000 habitants environ. La population est entièrement Newar; elle compte une majorité de *gyāpu* et quelques familles de barbiers, de bouchers et de jardiniers. Dans un quartier situé au sud du village, se trouve un temple à trois étages dédié à *bāl kumāri*. La fête de la déesse a lieu à l'époque du *yomarhi punhi* (novembre-décembre); elle rassemble une foule considérable de personnes venues des environs.

Bien que Pyangaon soit relativement éloigné de Thetso, 3,5 km environ, ses habitants entretiennent des relations économiques privilégiées avec ce village. C'est notamment là qu'ils ont coutume de faire presser leur huile de moutarde. Des échanges de maïs, d'ail, de tomates et d'oignons ont également lieu entre ces deux agglomérations.

C — Bhulu

D'après le recensement de 1971, Bhulu est un village de 631 habitants, répartis entre 126 maisons. Il est situé sur une petite terrasse, à 800 m au Nord de Pyangaon. La population est entièrement Newar; elle est composée de *gyāpu* et de deux familles *shreṣṭha*.

Entre Bhulu et Pyangaon, les rapports sont pratiquement inexistantes. On peut même dire que les habitants de ces deux villages évitent de se fréquenter. Les agriculteurs de Bhulu se plaisent à raconter, non sans quelque condescendance et mépris, que les *swāgumi*, habitants de Pyangaon, crient fort, aiment la bagarre et parlent une langue incompréhensible. Il n'y a évidemment pas d'intermariage entre ces deux communautés.

D — Les hameaux Bahun, Chetri et Tamang

La zone qui s'étend entre Pyangaon et la bordure méridionale de la « Vallée » est habitée par des hautes castes indo-népalaises, Bahun et Chetri, par des Tamang et quelques Pahari. L'habitat est très dispersé; les maisons sont soit totalement isolées, soit regroupées en hameaux comme ceux de Takhel, Jhyaluntar et Carghare. Un petit village Danuwar, Duku, est situé sur les rives de la Bagmati.

Les habitants de Pyangaon entrent fréquemment en contact avec ces populations, pour leur vendre du riz, du maïs et de l'huile de moutarde. Ils leur achètent en retour de la volaille et des chevreaux.

Chapitre II

Les données de l'écologie

Après avoir présenté Pyangaon, le moment est venu d'introduire le milieu physique dans lequel ce village est situé. Pour ce faire, nous nous attacherons à étudier les zones écologiques du terroir, les sols, tant du point de vue de leur nature que de leurs utilisations, et enfin le climat particulier du Sud-Ouest de la vallée de Kathmandou. Le cadre écologique sera moins défini à partir des sciences exactes que du vocabulaire des paysans Newar.

I – Présentation du terroir

Le terroir de Pyangaon est divisé en quatre grands ensembles écologiques. Une terrasse située à 1 480 m d'altitude qui s'incline très légèrement vers le Nord, en direction du centre du bassin de Kathmandou; elle sert de site au village de Pyangaon et aux bourgs voisins de Chapagaon et de Thesto. Deux vallons, l'un orienté Sud-Nord, qui longe la forêt de Vajrabarahi¹ et l'autre beaucoup plus large, qui forme le lit de la rivière Nakhu. Des talus dont la ligne de pente est plus ou moins raide selon les endroits. Et enfin, de part et d'autre du village, des jardins.

A – La terrasse

La terrasse est appelée *la maru thāy*, expression qui signifie littéralement : « terre sans eau »². C'est un secteur de culture sèche, ce qui limite et spécialise les plantes cultivées : maïs, moutarde, paddy sec,

1. Cette forêt est sacrée; personne n'a le droit de venir y couper de l'herbe ou du bois. Elle abrite un temple dédié à la déesse Vajrabarahi, divinité appartenant au panthéon tantrique népalais. Au sujet de ce temple, voir Pandey (R. N.), 1971, pp. 7-15.

2. En népalais, on oppose *pakho* : « unirrigated land on which only maize, millet and other dry crops can be grown » à *khet* : « irrigated land on which paddy and wheat can be cultivated », Regmi (M. C.), 1967, vol. 4, pp. 225-226. Dans la vallée de Kathmandou, ces deux termes sont parfois utilisés par l'administration pour fixer les impôts fonciers. Dans les « collines » on préfère à *pakho* le mot *bāri* : « garden, vegetable garden » (Turner, p. 435). A Pyangaon, on emploie souvent *pakho* pour désigner les terrasses par opposition à *lakha* pour les terres irriguées ou inondées. Notons d'autre part que les Newar de Pyangaon et de Chapagaon associent le mot *bū*, « champ », à la rizière. Les auteurs anglo-saxons du XIX^e siècle, tels que Hamilton, Hodgson ou Kirkpatrick, emploient le mot *dol* pour désigner les vallons et le mot *tār* pour les terrasses. Turner donne *tār* : « a level piece of ground above a stream » (p. 243) et *dol* : « pail, bucket » (p. 262).

pois et haricots. Les parcelles sont grandes et bordées, en automne, par des palissades en tiges de maïs; le long des chemins, elles sont clôturées par des plantations d'agaves et de roseaux.

Les champs sont extrêmement dispersés : certains d'entre eux sont à proprement parler enclavés dans des terroirs appartenant à des agglomérations voisines (Bhulu et Chapagaon). D'autres encore sont très éloignés du village (plus d'une demi-heure de marche pour y accéder), ce qui rend leur entretien difficile. Les caractères géomorphologiques de cette zone peuvent être définis de la manière suivante :

« La terrasse correspond à la surface la plus ancienne du relief, donc la plus évoluée. Elle est constituée par des marnes lacustres³ et des formations caillouteuses qui ont été altérées *in situ*. Il s'est formé des sols rubéfiés à texture argileuse sur un à deux mètres de profondeur. Dans les secteurs de cône, les galets de grès et de schistes ont perdu toute consistance et se sont transformés en argile rouge. Ces sols pratiquement dépourvus de matière organique et d'éléments solubles, résultent de l'action alternée des périodes hyper-humides et sèches des climats de mousson »⁴.

D'un point de vue agronomique, ce sont des sols lourds, difficiles à travailler. Durs comme de la brique en période sèche, ils deviennent boueux en mousson. C'est la raison pour laquelle il faut savoir les « prendre » au bon moment.

Ces sols sont très acides en surface (pH de l'ordre de 5, environ) d'où la nécessité d'une fumure abondante et d'amendements fréquents. Il n'y a aucun danger d'érosion mécanique, du fait de l'absence de pente. Par contre, il peut y avoir appauvrissement biochimique si la fumure et les amendements ne sont pas assurés.

Pour laisser reposer le sol, les champs situés sur les terrasses sont presque tous laissés en jachère pendant les trois mois de saison froide et sèche : janvier, février et mars.

B — Les vallons

Les vallons sont appelés *la du thāy*, expression qui signifie : « terre où il y a de l'eau ». Contrairement aux terrasses, ce sont des terres irriguées : on y cultive du paddy en mousson et du blé en période sèche. Les *jyāpu* établissent une hiérarchie dans cette catégorie de terres selon le degré de productivité du sol : les champs situés dans la vallée drainée par la rivière Nakhu sont ainsi les plus recherchés car on y obtient des rendements bien supérieurs à toutes les autres parties du terroir.

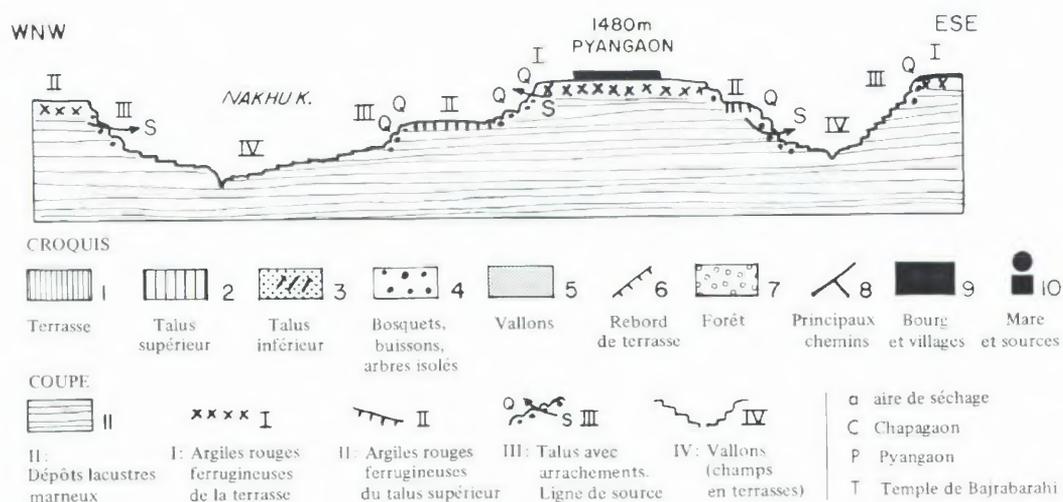
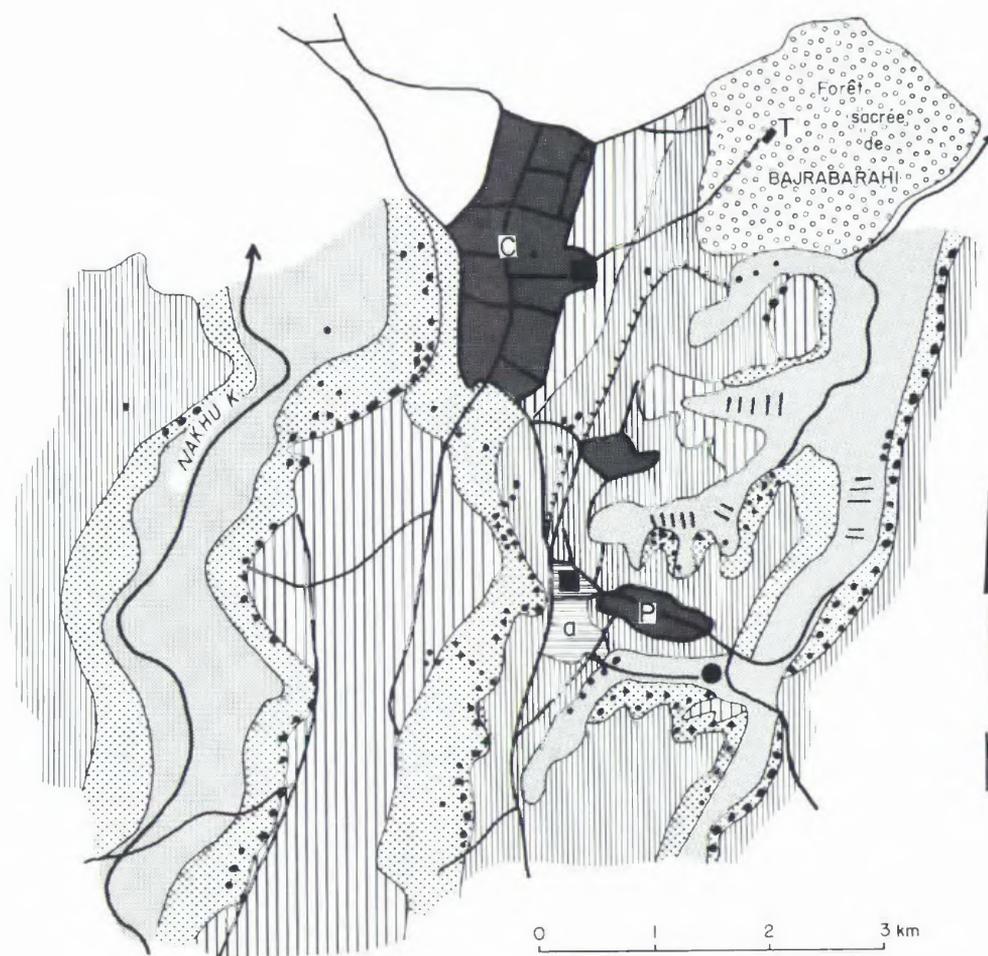
Les champs sont aménagés en terrasses, *takicā bū*⁵. Ils sont relativement grands (30 m de large en moyenne sur 20 à 40 m de long) et sont bordés par des diguettes de 40 cm de hauteur environ.

« Ce sont des sols argileux à horizons hydromorphes qui ont été déblayés par des rivières et qui se sont directement taillés dans la masse tendre des terrains lacustres. De part et d'autre de la rivière Nakhu,

3. Les Newar racontent qu'avant d'être habitée et cultivée, la vallée de Kathmandou était occupée par un lac. Ce serait le bodhisattva Manjuśri qui aurait ouvert avec son sabre une gorge dans le Sud de la « Vallée » (à Cobar), afin de permettre aux eaux du lac de s'écouler vers le bassin indo-gangétique. L'histoire géologique apporte quelques fondements à cette légende : des dépôts lacustres ont été identifiés en plusieurs points de la « Vallée »; les sédiments marneux et argilo-sableux qui constituent le fond du bassin sont accumulés en couches horizontales sur plusieurs centaines de mètres d'épaisseur, comme s'ils avaient été déposés sous une large marge d'eau. On peut imaginer enfin que si les gorges de Cobar étaient comblées, les montagnes entourant la « Vallée » formeraient une barrière si continue qu'aucune rivière ne pourrait s'en échapper. Voir à ce sujet Malla (U. M.), 1971, p. 61.

4. G. Bertrand, *Notes sur la géomorphologie de la vallée de Kathmandou*, manuscrit aimablement communiqué par l'auteur.

5. *takicā bū* s'oppose d'une manière générale à *bāri*, qui désigne les champs situés sur les terrasses.



15. L'environnement écologique du village de Pyangaon.

ils sont remblayés par des dépôts fins et argileux. L'érosion est limitée au lit de mousson de la rivière dont elle menace directement les berges »⁶.

Les paysans font également la différence entre les vallons et les terrasses en employant les mots *kwone* et *thane*, qui signifient respectivement le bas et le haut.

C — Les talus

Les talus sont appelés *dethso* ou *tā*, termes qui désignent d'une manière générale la pente. Malgré leur versant abrupt et leur instabilité, ils sont partiellement cultivés. On distingue deux secteurs :

— La partie supérieure qui forme souvent corniche, est taillée dans la roche en place. Elle n'est pas mise en valeur sauf dans les zones de glissement où la pente s'atténue. On y cultive des pommes de terre et de l'éleusine (*Eleusine coracana*). Les talus situés au Sud du village servent de pacage pour le troupeau de chèvres. Ils portent également des bois (*Alnus nepalensis*), où les femmes et les enfants vont ramasser des branches mortes.

— Le canal qui dérive une partie des eaux de la rivière Nakhū en amont de Tika Bhairav, délimite un talus inférieur où l'on cultive du blé en saison sèche et du paddy en mousson. Les champs sont aménagés en terrasses; ils sont bordés par des diguettes dont la hauteur varie selon la texture du sol : 30 cm sur les terrains argileux, 40 cm sur les terrains sableux et perméables.

Cet aménagement en escaliers s'accompagne d'une très grande exigüité des parcelles. Exigüité qui s'accroît à mesure que la pente devient plus forte : les champs situés sur les flancs de côtes n'ont pas plus de 3 à 4 mètres de large; ceux qui se trouvent plus bas, vers les vallons, peuvent atteindre 10 à 20 m de large.

D'après les habitants les plus âgés du village, il semble qu'il y a une cinquantaine d'années, la bordure des talus ait été beaucoup plus avancée qu'elle ne l'est aujourd'hui. Des informateurs nous ont fait état d'une période déjà ancienne où l'on faisait dériver les eaux de la rivière Nakhū sur les talus, de manière à en reculer les limites et, par là même, à étendre la superficie des champs de paddy.

D — Les jardins

Les jardins sont appelés *keba*. Malgré leur faible superficie, ils forment un milieu écologique tout à fait particulier : on y cultive des légumes (ail, oignon, légumineuses, etc.) et des cucurbitacées; c'est la seule zone du terroir qui possède des arbres fruitiers : goyaviers, poiriers et orangers essentiellement. En règle générale, la terre est retournée quatre fois par an, au lieu de deux fois sur les terrasses et dans les vallons. Ces jardins sont délimités d'une manière permanente par des palissades en tiges de maïs, *wā*.

Nous estimons la superficie du terroir de Pyangaon à une centaine d'hectares. Les terrasses (cultures sèches) occupent environ 35 % des terres, les vallons (cultures inondées ou irriguées) 45 %, les talus 20 % et les jardins 0,5 %. Par rapport aux autres villages Newar de la « Vallée », le terroir de Pyangaon se caractérise par une extension des cultures sèches au détriment des cultures inondées ou irriguées. A Thetso, les terrasses n'occupent que 20 % des terres cultivées et à Nala (district de Kabhre Palanchok; Est de la « Vallée ») 10 % seulement⁷.

Pyangaon appartient donc à un milieu écologique légèrement différent de celui des autres villages

6. G. Bertrand, *idem*.

7. Amatya (S. L.), 1969, p. 28.

Newar. Ceci s'explique par le relèvement plus important de la partie Sud-Ouest de la « Vallée » par rapport à sa partie Nord ou Est : la différence de niveau entre Kathmandou et Pyangaon est de 200 mètres environ, alors qu'elle n'est par exemple que de 50 mètres entre Kathmandou et le bourg de Sankhu, situé à l'extrémité Nord-Est de la « Vallée ». Pyangaon occupe une position excentrique par rapport au centre du bassin de Kathmandou. Les habitants de ce village sont davantage enclins à se considérer comme des *pahārpi* (« gens des collines »), que comme des habitants de la « Vallée »; lorsqu'ils vont à Kathmandou, ils emploient l'expression : *nepā gāle khwā wane*, qui signifie littéralement « descendre dans la Vallée ».

II – Les sols

Le fond de la vallée de Kathmandou est constitué de sédiments marneux et argilo-sableux accumulés sur plusieurs centaines de mètres d'épaisseur. Cette couche de sédiments est moins profonde dans les vallons que sur les terrasses⁸. Les seules roches que l'on puisse trouver sont localisées sur les collines entourant la « Vallée » : ce sont des calcaires avec, par endroits, des schistes argileux et du grès⁹.

Le sable est appelé *phi* et les argiles *cā*. Ce dernier mot désigne également la terre d'une manière générale. Nous étudierons la classification locale Newar des différents types de sol, ainsi que, pour chacun d'entre eux, leur utilisation dans la vie quotidienne.

A – *hyāmuṅcā*, la « terre rouge »

Les sols argileux des terrasses sont appelés *hyāmuṅcā* (de *hyāmu* : rouge et de *cā* : argile, terre). A Kathmandou, la « terre rouge » est appelée *siyucā* (lit. : « la terre brune »)¹⁰; elle fait l'objet d'un commerce très actif : les *iyāpu* et les *duī* (caste Newar dont les membres habitent principalement derrière la colline de Swayambhu, au Nord-Ouest de la « Vallée » et qui vivent du travail de la pierre) l'extraient du sol et vont la vendre dans les bazars de Patan ou de Kathmandou. En 1971, la boule de 10 cm de diamètre coûtait 10 *paisā* environ, soit l'équivalent d'un paquet de dix cigarettes.

A Pyangaon, le *hyāmuṅcā* joue un grand rôle dans la construction des maisons : arrosé d'eau, puis foulé au pieds, on s'en sert pour fabriquer des briques, du mortier et pour revêtir les planchers. Délayée dans de l'eau bouillante, la « terre rouge » est censée, par ailleurs, avoir des vertus médicinales contre la toux.

B – *pāūcā*, la « terre acide »

Sur les terrasses, on trouve également une terre sableuse de couleur franchement jaune, qui est appelée *pāūcā* (lit. : « la terre ou l'argile acide »)¹¹. Les champs qui sont composés de cette terre doivent être amendés tous les huit ou dix ans avec des argiles prélevées dans les vallons.

8. Malla (U. M.), 1971, p. 62.

9. *The Physical Development Plan for the Kathmandu valley*, 1969, p. 32.

10. « It (*siyucā*) is easily available on the surface of the hilly regions of the valley and contains very little sand », Shrestha (C. B.), 1969, p. 23.

11. « Panchaa (*pāūcā*) is dull yellow when wet and faint yellow when dried. It contains a large proportion of refined sand particles. It is soft, smooth and powdery », Shrestha (C. B.), 1969, p. 24.

Les ménagères font sécher le *pāucā* au soleil, puis elles le réduisent en poudre en l'effritant dans les doigts. On l'utilise alors comme enduit pour le moulage des briques, comme mortier pour la partie supérieure des murs et comme revêtement des planchettes qui portent les tuiles de la toiture (voliges); les *jjāpu* assurent, avec raison, que de cette manière, l'eau ne suintera pas à l'intérieur de la maison ¹².

C – *takucā*

Le *takucā* est une argile de couleur blanche, très légère, qui est localisée sur les terrasses, au Sud du village ¹³. Elle est le plus souvent accumulée en couches de 2 à 4 mètres d'épaisseur, à 1,50 mètre de profondeur environ. Les Newar de Kathmandou l'appellent, pour leur part, *tuyūgucā*, mot qui signifie : « la terre blanche » (de *tuyūgu* : blanc).

Les agriculteurs de Pyangaon extraient le *takucā* en creusant à la houe des trous de 1,50 mètre de diamètre. L'argile est remontée à la surface au moyen de paniers en bambou. Tous les habitants du village possèdent des réserves de cette terre dans leur maison. Les Tamang et les Pahi vont en vendre régulièrement dans le bazar de Chapagaon ou de Patan. En 1971, un *dhārni* coûtait 75 *paisā* environ.

Mélangé avec de l'eau, puis longuement pétri entre les doigts, le *takucā* sert de revêtement pour les murs intérieurs de la maison. C'est également un dégraissant très actif que les ménagères utilisent pour laver les vêtements de coton.

D – *thyaīkcā*

A deux ou trois mètres de profondeur de la surface du sol, les *jjāpu* distinguent par endroits, une argile de couleur noire, extrêmement malléable. Cette argile est appelée *thyaīkcā*. Les habitants de Pyangaon ne l'utilisent pas à des fins particulières; seuls les *kumhā* (potiers) de Kathmandou, de Bhadgaon et de Thimi s'en servent pour fabriquer leurs poteries. Les paysans disent que lorsque cette argile affleure à la surface du sol, le terrain est totalement inculte.

E – *kōcā*

Les agriculteurs de la vallée de Kathmandou extraient depuis longue date une terre qui est connue, en néwari, sous le nom de *kōcā* ¹⁴. C'est une sorte de lignite de couleur grise, presque noire, résultant de la décomposition d'éléments végétaux accumulés dans le sous-sol du bassin de Kathmandou. Les *jjāpu*

12. « It (*pāucā*) has proved impervious to rain water », Shrestha (C. B.), 1969, p. 24.

13. En népali, cette argile est connue sous le nom de *kamero* : « lime, chalk, white clay » (Turner, p. 76). Dans l'ouvrage intitulé *The Physical Development Plan...*, elle est définie de la manière suivante : « This clay is grayish, white in color, light, porous, and high in silica content, containing an appreciable amount of diatoms » (p. 32). Les auteurs de ce livre ajoutent que cette argile est plus spécialement localisée dans le Sud-Ouest de la « Vallée » et dans la région de Thimi.

14. En népali, cette terre est appelée *kāli-māṭi* : « a particular kind of black earth » (Turner, p. 90). En 1837, A. Campbell la décrivait de la manière suivante : « fossil earth of a grey color when dug and of a dark blue when pulverized between the fingers » (1837 a, p. 70). Après l'avoir montré à un ami chimiste, il ajoute : « It (*kāli-māṭi*) is almost wholly composed of silicious matter with a trace of alumina not amounting one per cent. It contains numerous particles of mica, from which I infer that the stratum of the valley is formed of decomposite granite, which having been washed from the neighbouring hills, was deposited by the water floods in the subjacent valley » (1837 a, p. 71).

l'utilisent, nous le verrons par la suite, pour amender leurs champs. Cette terre n'est pas étrangère à la couleur bleuâtre que prennent, en hiver, les champs situés dans les vallons.

Sur le terroir de Pyangaon, le *kōcā* est accumulé en couches de 2 à 6 mètres d'épaisseur, à des profondeurs variant selon les endroits de 4 à 14 mètres. Ces couches sont localisées principalement dans la vallée de la rivière Nakhu; elles sont également fréquentes à l'Est du village, dans le vallon qui longe la forêt de Vajrabarahi¹⁵.

Le *kōcā* est extrait en hiver quand « la terre est sèche et que le soleil est brillant », disent les paysans. Si la couche que l'on veut atteindre est peu profonde (de 4 à 5 mètres), on creuse à la houe un puits de 1,50 mètre de diamètre. Avant de remonter le lignite à la surface, on entretient au fond du puits un feu de paille, afin d'enrichir la terre et de permettre une pulvérisation plus rapide. Ces puits sont appelés *nichi kō gha*, expression qui signifie : « le trou que l'on peut creuser en une journée ». Le travail se fait généralement au niveau de la famille; en deux jours, on extrait environ 100 *ku*, soit 2,8 m³.

Lorsqu'on veut atteindre des couches plus profondes, les techniques d'extraction deviennent plus complexes. En avril 1971, une mine de 15 m de profondeur fut creusée au Sud-Est du village. Une vingtaine de jeunes gens appartenant à des patrilignées différentes l'exploitèrent pendant deux semaines. La pente de la galerie était, au départ, très forte; elle s'adoucisait à mesure que l'on atteignait le fond de la mine. Pour rendre l'accès plus facile, les paysans avaient creusé des marches de 20 cm de hauteur. L'espace compris entre deux marches était appelé *puāka*. Cette mesure servait à estimer la longueur de la mine; en huit jours, on avait ainsi atteint une longueur égale à 21 *puāka*. Les mineurs creusaient la galerie à la houe et évacuaient la terre dans des paniers en bambou, qui étaient remontés à la chaîne jusqu'à la surface. Plusieurs dizaines de mètres cubes ont été extraits de la sorte.

Le travail fut interrompu lorsque les parois de la galerie commencèrent à se fissurer et menacèrent d'éboulements. Ces puits de mine sont appelés *lāchi kō gha*, littéralement : « le trou que l'on peut creuser en un mois ».

III – Le climat

Les *gyāpu* divisent l'année en deux périodes distinctes :

— *cikulā*, « les mois froids », = saison froide et sèche qui commence à la mi-décembre et finit à la mi-mars.

— *barkhā*¹⁶, ou *tanolā* : « les mois chauds » = saison chaude et humide qui s'étend du mois de juin au mois de septembre.

Il n'existe pas de mots particuliers pour désigner le printemps ou l'automne; on emploie des périphrases telles que *cho hole bole* = « l'époque où l'on sème le blé » (novembre-décembre) ou *wā pu pi bole* = « l'époque où l'on sème le paddy en pépinière » (mai). Certaines dates du calendrier religieux peuvent également servir à situer un événement météorologique : la fête en l'honneur de la divinité tutélaire qui a lieu le quinzième jour de la quinzaine claire de *māgh* (janvier-février), est ainsi presque toujours associée à de grosses averses. De même, on dit qu'il y a des risques de grêle à l'époque du *sithi nakha*¹⁷ (sixième jour de la quinzaine claire de *ještha* : mai-juin).

15. Pour la répartition du *kōcā* dans la vallée de Kathmandou, on peut se reporter à la carte établie par Pradhan (M. L.), Pradhan (S. B.), 1970, pp. 81-82. Ces auteurs donnent également les résultats d'une analyse chimique effectuée sur plusieurs variétés de *kāli-māji*.

16. Du népalī *barkhā* : « the rainy season, the rains » (Turner, p. 422).

17. Fête en l'honneur du dieu *kumar*; à ce sujet, voir Népalī (G. S.), 1965, p. 397.

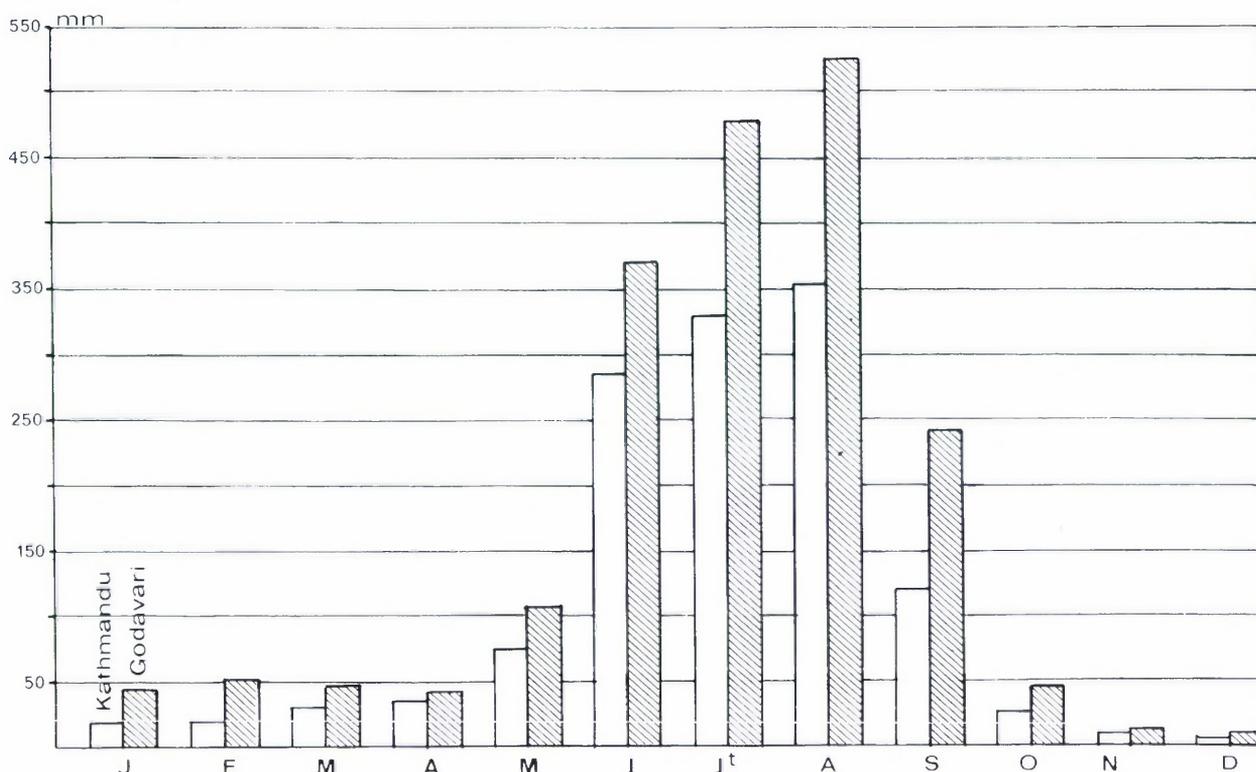
A — Les pluies

Le régime des pluies de Pyangaon est ici représenté par la station de Godavari, qui par son altitude, 1 515 m, et sa situation au Sud de la « Vallée », au pied du mont Phulchoki, rappelle en tous points Pyangaon.

Les précipitations sont nettement plus élevées dans le Sud de la « Vallée » qu'à Kathmandou (fig. 16) : de 1952 à 1966, Godavari a reçu une moyenne de 1 821 mm d'eau par an et Kathmandou 1 288 mm¹⁸. Ces écarts entre deux points distants d'une quinzaine de kilomètres seulement, ne peuvent s'expliquer que par la proximité de la bordure méridionale de la « Vallée », qui tend à provoquer des pluies plus abondantes dans cette région.

Les précipitations sont non seulement plus importantes en mousson, mais aussi en période sèche : ainsi, les trois mois de janvier, février et mars sont beaucoup plus humides à Godavari qu'à Kathmandou : 139 mm contre 61 mm.

Le régime des pluies de Godavari-Pyangaon est caractéristique d'un climat subtropical de mousson à quatre mois de saison humide (juin, juillet, août et septembre) et huit mois de saison sèche. Durant les quatre mois de mousson, il est tombé, de 1952 à 1966, 1 589 mm d'eau, soit plus des trois quarts du total des pluies annuelles. Le 26 juillet 1957, il est tombé 174 mm d'eau à Godavari, chiffre record pour les vingt dernières années¹⁹.



16. Pluviosité comparée de Kathmandou et Godavari de 1952 à 1966.

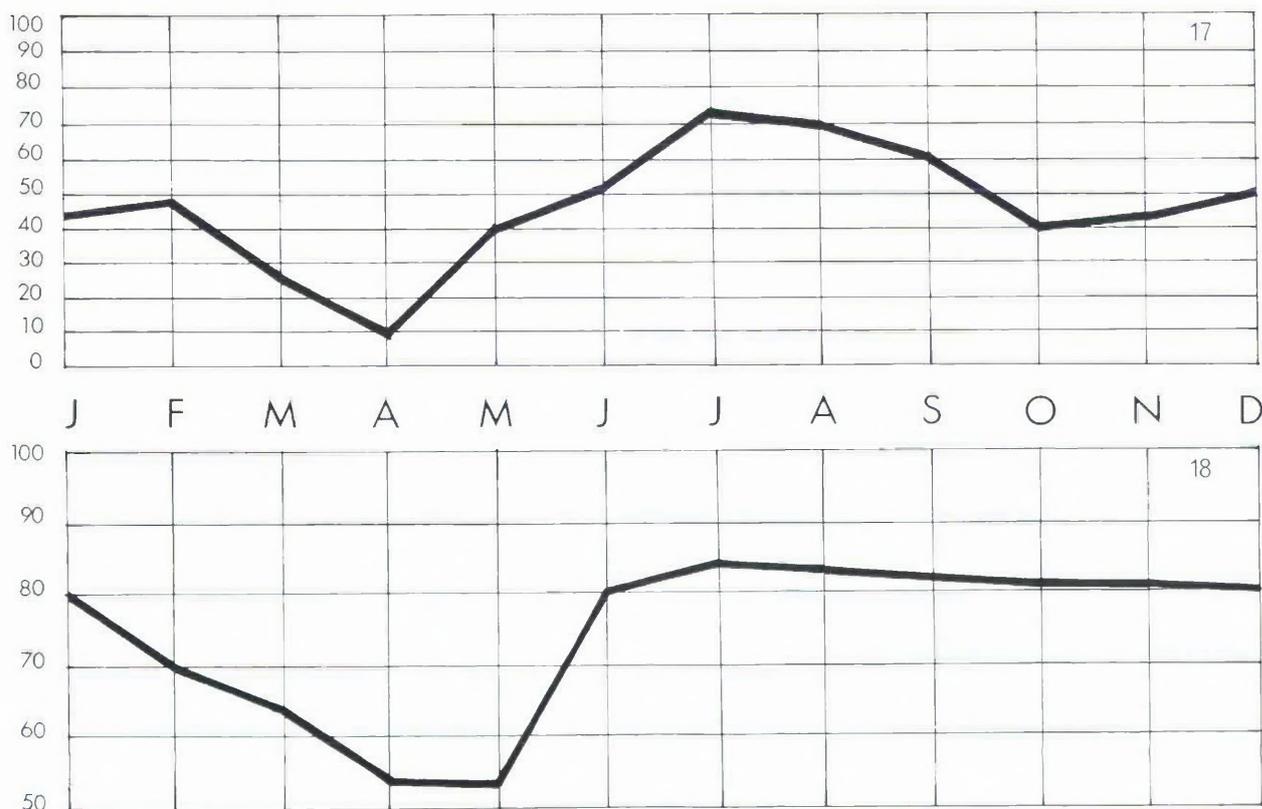
18. D'après *Climatological Records of Nepal*, 1966.

19. *Idem*, p. 151.

La mousson n'arrive pas brusquement, en quelques jours, comme dans la majeure partie de l'Inde; les pluies commencent en mai, parfois même en avril, au cours d'orages nocturnes extrêmement violents. Ces averses sont très importantes pour l'agriculteur : elles surviennent au moment où le maïs traverse sa période de croissance la plus difficile et a un grand besoin en eau pour développer son système foliaire. Mais ces brusques chutes d'eau peuvent aussi s'accompagner de grêle, *pwa*, dont les effets sont catastrophiques pour le blé déjà mûr et pour les pépinières ensemencées de graines de paddy.

Les pluies du mois de juin sont primordiales : elles seules permettent d'inonder les rizières avant le repiquage du paddy; un simple retard de deux ou trois semaines peut gravement handicaper l'agriculteur. Or, d'année en année, les précipitations du mois de juin varient considérablement : en 1963, il n'est tombé que 168 mm d'eau et en 1956, 618 mm. Des pluies très abondantes en juillet et en août ne compenseront pas, pour les cultures, une sécheresse relative en début de mousson; d'où l'importance, en cette période de l'année, d'une irrigation d'appoint qui puisse suppléer tout retard éventuel des pluies.

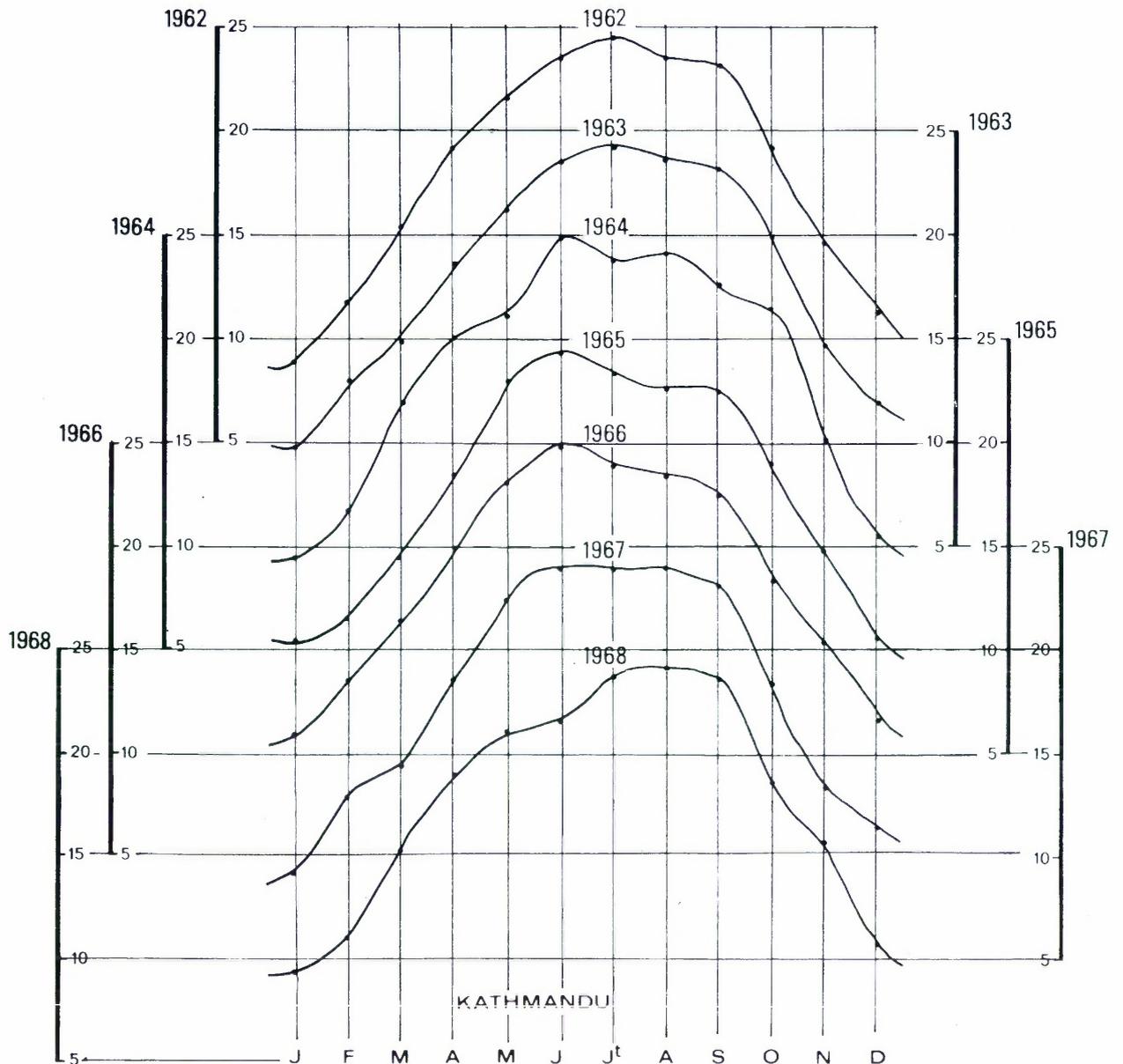
Certaines moussons sont, par ailleurs, plus pluvieuses que d'autres. Ainsi, en 1956, il est tombé 1 883 mm d'eau du mois de juin au mois de septembre, alors qu'en 1958, il n'est tombé que 1 186 mm d'eau pour la même période. Ces « mauvaises années » voient inmanquablement la production de paddy s'effondrer et, parallèlement, les cours des grains atteindre des hausses vertigineuses sur les marchés. L'agriculteur a donc intérêt à équilibrer les risques encourus en semant plusieurs variétés de paddy dont les besoins en eau ne sont pas tous les mêmes.



17, 18. En haut, nébulosité moyenne mensuelle à Kathmandou, d'après U.M. Malla (fig. 17). En bas, degré d'humidité mensuel à Kathmandou en 1968, d'après J.F. Dobremez (fig. 18).

B — Les températures

Les températures ne sont pas aussi importantes pour le *gyāpu* que les précipitations; elle n'influent pas sur le sort des récoltes d'une manière aussi contraignante. A Kathmandou, la température moyenne actuelle est de $19,8^{\circ}$ ²⁰. Janvier est le mois le plus froid avec une moyenne de $10,8^{\circ}$ et juillet, le mois



19. Variations des températures mensuelles moyennes à Kathmandou de 1962 à 1968, d'après J.F. Dobremez.

20. Ce chiffre vaut pour l'année 1961; d'après Bhatt (D. D.), 1970, p. 10.

le plus chaud, avec une moyenne de 25,1°. L'amplitude journalière varie considérablement : elle est forte pendant la saison sèche, puis elle s'atténue durant la mousson.

Les températures de Godavari-Pyangaon sont légèrement plus froides qu'à Kathmandou : 1,4° de moins en saison sèche et 0,8° de moins en mousson. Les nuits sont fraîches pour ne pas dire froides, mais les journées restent chaudes. Dès la tombée de la nuit, les paysans s'enroulent dans leurs châles et se serrent autour de braseros en terre cuite et du foyer.

C – *Nébulosité et brouillard*

En mousson, le ciel est le plus souvent couvert, alors qu'en saison sèche, la « Vallée » est ensoleillée (fig. 17). Du mois de janvier au mois de février, des brouillards matinaux extrêmement denses augmentent de façon sensible la quantité d'eau reçue par le sol. Ces brouillards sont appelés en néwari *khasu*.

D – *L'humidité*

L'humidité de l'air est plus élevée en mousson qu'en saison sèche (fig. 18). En 1968, le maximum fut obtenu au mois d'août avec 84,8 %, et le minimum aux mois de mars et d'avril avec 54 %. Nous verrons par la suite que cette humidité joue un rôle important pour la conservation des boissons et des aliments fermentés, ainsi que pour le stockage des céréales.

21. Dobremez (J. F.), 1972, p. 68.

Chapitre III

L'agriculture

En 1961, la vallée de Kathmandou comptait une population de 250 000 personnes vivant directement de l'agriculture¹, réparties sur une superficie cultivée de 300 km²². La densité se situe donc autour de 830 ruraux au km², ce qui signifie qu'en moyenne huit personnes vivent d'un hectare de terre cultivée³. Ce chiffre est extrêmement élevé si l'on sait que pour l'ensemble du Népal, la densité brute n'atteint pas 70 habitants au km²; il se rapproche davantage des régions de riziculture intensive de l'Asie du Sud-Est⁴.

Quelles peuvent être les causes d'un peuplement aussi dense? Les conditions naturelles (sol, climat, etc.), le développement du commerce à une époque déjà très ancienne, le poids d'une civilisation remarquablement féconde en réalisations artistiques et techniques, fournissent les premiers éléments d'une réponse. Mais seule la manière dont le paysan Newar s'est adapté et surtout a transformé son milieu naturel permet d'expliquer ce peuplement d'une manière décisive. Hodgson n'écrivait-il pas au début du XIX^e siècle que « les Newar sont les meilleurs agriculteurs de toute l'Asie »⁵?

A partir de l'exemple particulier de Pyangaon, nous examinerons les techniques utilisées par les *gyāpu* pour travailler le sol et pour cultiver les plantes les plus importantes, en réservant au paddy une place privilégiée. Puis nous étudierons les formes sociales du travail agricole, ainsi que les techniques d'élevage. Enfin, nous reprendrons et analyserons les principales caractéristiques de l'agriculture Newar.

I – Les techniques agricoles

A – Irrigation et inondation

Il n'existe pas en néwari de mots différents pour désigner l'action d'irriguer et celle d'inonder; dans les deux cas, on emploie l'expression *la lay*, ou bien le verbe *mune* qui signifie littéralement « rassembler,

1. La population rurale représente 67 % de la population totale de la vallée de Kathmandou; cf. Bhatt (D.D.), 1970, p. 97.

2. 61,2 % de la surface de la « Vallée » est cultivée (d'après *The Physical Development Plan for the Kathmandu valley*, 1969, p. 85).

3. Pour le seul district de Lalitpur, dans lequel Pyangaon est situé, on compte une population de 100 000 ruraux, répartis sur 180 km², soit une densité de 833 ruraux au km² cultivé; cf. *Census of population (1952-1954)*, p. 85.

4. Gurung (H.B.), 1971, p. 7.

5. Hodgson (B.H.), 1847, p. 15.

grouper ». Selon les statistiques officielles, 27,3 % des terres de la vallée de Kathmandou sont irriguées ⁶. Aucun document ne permet de chiffrer la proportion des terres qui sont inondées.

Les techniques d'irrigation ne jouent qu'un rôle secondaire dans l'agriculture du Sud de la « Vallée ». Ainsi, à Pyangaon, la plupart des champs sont seulement inondés, c'est-à-dire que l'on retient l'eau des pluies en construisant des diguettes. L'irrigation à proprement parler n'intervient qu'au moment du repiquage du paddy, et lorsque les pluies des mois de juin et de juillet sont peu abondantes. A ce moment-là, les *gyāpu* utilisent le canal construit en 1961 par le « Department of Irrigation », qui dérive une partie des eaux de la rivière Nakhu en amont de Tika Bhairav ⁷. Ce canal, nous l'avons vu, passe à l'Ouest du village; il est pratiquement à sec en hiver et ne permet d'irriguer en période de mousson que la partie inférieure du talus et de la vallée drainée par la rivière Nakhu.

Cette irrigation d'appoint est répartie entre les différents champs selon certaines règles qui tiennent d'une manière générale à la configuration du relief et plus particulièrement à la ligne de pente. Ce sont les terres situées le plus près du canal qui sont les premières irriguées et donc les premières repiquées avec du paddy. Or, plus tôt le paddy sera repiqué, meilleure sera la récolte. L'agriculteur a donc intérêt à posséder le maximum de parcelles dans cette zone. Toutefois, pour éviter de trop grandes injustices, le propriétaire de la rizière la mieux placée est tenu d'ouvrir des brèches dans les diguettes, de manière à inonder le terrain situé immédiatement en contrebas. A son tour, le propriétaire de ce terrain est soumis aux mêmes obligations et ainsi de suite, jusqu'à ce que l'eau atteigne les rizières les moins bien placées. D'où l'importance de calculer le niveau d'eau nécessaire à sa parcelle, en tenant compte de la perméabilité du sol et de l'évaporation naturelle. Le *gyāpu* doit également réparer et consolider quotidiennement les diguettes afin qu'une grosse averse ou un glissement de terrain ne les emportent pas.

Les champs situés sur les terrasses ne sont ni irrigués ni inondés. Le choix des cultures est plus restreint et la terre doit être laissée en jachère en saison sèche pour une période de trois mois. Par contre, à Thetso, village situé à trois kilomètres plus bas que Pyangaon, ces mêmes champs sont irrigués une première fois en janvier et une seconde en mars. L'alimentation en eau se fait soit par dérivation à partir de bassins naturels où sont accumulés les eaux de pluie de mousson, soit par débordement à partir d'un puits. Cet aménagement a permis de supprimer la jachère et de faire des cultures d'hiver, comme de l'ail ou des féveroles, plantes qui ne sont pas ou très peu cultivées à Pyangaon.

B – Amendements et engrais

Les amendements sont appelés *cā* (lit. : terre, argile) et les engrais, qu'ils soient animaux ou chimiques, *sa*. Les actions d'amender et de fumer le sol sont désignées par le même terme : *hole*, qui signifie littéralement « jeter à la volée ».

Pour rendre l'exposition des données plus claire, nous traiterons séparément de chaque type d'amendements et d'engrais. Il ne faut cependant pas perdre de vue, comme le montre le tableau 2, que le paysan Newar épand simultanément ou successivement plusieurs catégories de terre ou d'engrais pour une même culture.

6. *The Physical Development Plan...*, 1969, p. 86. D.D. Bhatt cite pour sa part un chiffre beaucoup plus élevé; selon lui « out of 71.000 acres of land which is under cultivation in the Kathmandu valley, slightly more than 44.000 is under irrigation » (1970, p. 98). Ceci nous paraît tout à fait surestimé; peut-être l'auteur a-t-il confondu inondation et irrigation.

7. Selon les statistiques officielles, le canal de Tika Bhairav aurait permis d'irriguer 1620 hectares (*The Physical Development Plan...*, 1969, p. 86). En outre, en 1970, un nouveau projet d'irrigation fut lancé dans le Sud-Ouest de la « Vallée ». Un réservoir était en construction à Taukhel, village situé à un kilomètre au Sud de Pyangaon. Ce projet devrait permettre d'irriguer dans les prochaines années une partie des champs situés sur les terrasses.

1 — Les argiles

Seuls les sols les plus légers et les plus acides sont amendés avec des argiles. Cette opération s'effectue au mois d'avril, juste avant les semailles du maïs. Les argiles sont prélevées dans les vallons et portées jusqu'aux terrasses dans des paniers en bambou. On les dispose en tas sur les champs et on les fait sécher pendant quelques jours. Puis, les *ḡyāpu* les pulvérisent avec un brise-motte et les mélangent à la couche superficielle du sol à l'aide d'une longue houe.

On amende par argile tous les huit ou dix ans lorsque, disent les agriculteurs : « les mauvaises herbes se multiplient et que les rendements de maïs et de moutarde diminuent ».

2 — Le *kōcā*

La terre *kōcā*, dont nous avons étudié la nature et les modes d'extraction dans le chapitre II, possède des propriétés fertilisantes tout à fait remarquables : des études agronomiques menées par le Gouvernement népalais ont montré que la récolte de paddy passait de 10 à 31 quintaux à l'hectare si l'on utilisait cet amendement⁸. Dans les mêmes conditions, la récolte de moutarde passait de 4 à 11 quintaux à l'hectare. Les paysans de Pyangaon admettent pour leur part que l'emploi de *kōcā* permet de doubler la production de paddy.

Une fois extraite, la terre *kōcā* est portée dans les champs que l'on veut amender. Elle est mise à sécher au soleil pendant une dizaine de jours, pulvérisée à l'aide d'un brise-motte, puis étendue et mélangée au sol. On épand environ 40 *ku* (soit 1,3 m³) par *ropani* dans les rizières et 30 *ku* (soit 0,9 m³) par *ropani* sur les champs de moutarde.

D'après les paysans, les effets bénéfiques du *kōcā* se font sentir sur une période de cinq à dix ans. Mais les conditions dangereuses d'extraction (gaz, éboulement) et la quantité de travail qu'elles représentent tendent à limiter l'usage de cet amendement. En 1971, plus de la moitié des parcelles situées sur les terrasses n'avaient pas été amendées depuis une quinzaine d'années.

3 — Le fumier de ferme

La fumure animale, *sa*, est la principale source d'engrais. Elle est utilisée pour toutes les cultures : paddy, blé, maïs, moutarde, légumes, etc. Les excréments des animaux sont ramassés à l'intérieur de l'étable tous les deux ou trois jours, dès qu'ils commencent à gêner le buffle ou la vache. Quand les buffles sortent de l'étable, pour aller se baigner par exemple, les enfants veillent à ramasser soigneusement les déjections que l'animal peut faire durant son trajet.

Le fumier est le plus souvent conservé à l'intérieur de l'étable. Les agriculteurs estiment que c'est là qu'il se conserve le mieux, en raison de l'absence de lumière et du fort taux d'humidité qui caractérise cette partie de la maison. Pourtant, les habitations de dimensions réduites ou qui abritent plus de deux buffles n'ont pas la place d'y conserver le fumier. Dans ce cas, les excréments sont jetés dans une fosse peu profonde (40 à 50 cm) que l'on creuse dans un coin du jardin attenant à la maison. Ils sont protégés de la pluie et du soleil par les avancées de la toiture et par une mince couche de paille dont on les recouvre. Pour empêcher qu'ils se dessèchent, les agriculteurs les piétinent, mais ne les arrosent pas.

Avant d'être épandu dans les champs, le fumier est mélangé avec de la paille et, en saison sèche, avec du tourteau de moutarde. Il est porté au fléau jusqu'aux champs, laissé en tas pendant quelques jours, puis mêlé au sol au moyen d'une grande houe. On épand de 15 à 30 *ku* par *ropani* pour une superficie égale à 500 m².

8. Pradhan (M.L.) et Pradhan (S.B.), 1970, pp. 81 et suivantes.

Il est à noter qu'à Pyangaon, les excréments humains ne sont pas utilisés comme engrais. Leur manipulation est considérée comme une activité impure qui ne peut être entreprise que par une caste de *maju pi* appelée *cyāmakhala*. Du fait de l'absence de latrines dans le village, seuls les jardins situés derrière les maisons bénéficient de l'engrais humain, d'une manière naturelle.

4 — L'engrais chimique

Pour le distinguer du fumier de ferme, l'engrais chimique est appelé *deśi sa*, expression qui signifie : « l'engrais étranger », ou bien encore *tuyūgu sa*, littéralement : « l'engrais de couleur blanche ». D'introduction récente dans la vallée de Kathmandou, il est vendu aux *jyāpu* par l'intermédiaire des *pañcāyat* et des coopératives agricoles.

L'utilisation de l'engrais chimique est limitée par son coût : en 1971, un *dhārni* de *deśi sa* valait à Chapagaon 2,12 roupies. Or, il faut compter environ 15 *dhārni* (37 kg) pour engraisser une superficie égale à deux *ropani*. Les habitants de Pyangaon en achètent encore peu, car ils ne voient pas toujours l'intérêt d'une si grosse dépense pour obtenir des résultats qui sont, assurent-ils, peu convaincants.

Le *deśi sa* est jeté à la volée, juste avant les semailles. On peut également l'épandre une fois les plantes levées, afin dit le paysan, « d'empêcher les insectes et les vers de venir s'attaquer aux grains ».

Le tableau 2 résume les quantités d'amendements et d'engrais épandues pour les cinq plantes principales cultivées à Pyangaon. Ces chiffres doivent être considérés comme des évaluations; il ne nous a pas été possible, dans la majorité des cas, de procéder à des pesées directes et, par là même, de vérifier les informations que nous donnaient les agriculteurs. Nous n'avons pas pu d'autre part, obtenir des données quantitatives sur l'amendement par argile; le tableau indique seulement les cultures qui l'utilisent.

On peut constater en premier lieu la part prépondérante du fumier de ferme. Le rôle joué par cet engrais explique en grande partie l'importance de l'élevage dans l'économie rurale de la vallée de Kathmandou. Notons en second lieu l'utilisation simultanée de plusieurs types d'amendements et d'engrais pour une même culture : on épand sur les rizières du *kōcā*, du fumier de ferme et de l'engrais chimique.

TABLEAU 2

Amendements et argiles (les quantités et volumes exprimés valent pour un *ropani*, soit 500 m²).

	blé	paddy sec	paddy irrigué	maïs	moutarde
argile	-	+	-	+	
<i>kōcā</i>	-	-	1,3 m ³		0,9 m ³
fumier	0,32 m ³	0,50 m ³	0,85 m ³	0,80 m ³	0,50 m ³
engrais chimique	10 kg	-	8,5 kg	5,4 kg	-

C — Opérations et outillage

1 — Les labours

Les *jyāpu* n'utilisent pas ou très peu l'araire pour retourner leurs champs; il existe en effet une règle religieuse qui interdit d'atteler les buffles et les bœufs. Cette règle est très largement respectée dans la « Vallée », aussi bien par les agriculteurs qui se disent hindouistes que par ceux qui se disent bouddhistes. Il serait cependant faux d'affirmer que les *jyāpu* ne connaissent pas l'araire : à mesure que l'on s'éloigne de Kathmandou et que l'on se dirige vers les zones périphériques de la « Vallée », on rencontre de plus

en plus d'agriculteurs qui cultivent leurs champs avec cet instrument. A Pyangaon même, une famille possédait un araïre sans être pour autant blâmée par les autres habitants du village⁹.

Mais il s'agit encore là d'exceptions : la terre est avant tout retournée au moyen d'une houe que l'on appelle en néwari *ku*. Cet instrument est composé d'une lame de fer rectangulaire qui est fixée par un collet à un manche en bois de 45 cm de longueur (fig. 21). Le tranchant de la lame est très légèrement incliné par rapport au manche, selon un angle de 30° environ. La lame est fabriquée par le forgeron, *kau*, de Chapagaon. En revanche, le manche est de fabrication locale; pour le tailler, les paysans de Pyangaon utilisent le plus souvent le bois de l'arbre *gwaīsasi*, *Schima wallichii*.

La houe sert à la fois d'araïre, de pelle et de pioche. On s'en sert pour retourner la terre, creuser des canaux, réparer des diguettes, extraire la terre *kōcā*, fabriquer des briques, etc. Pour labourer, l'agriculteur saisit l'extrémité supérieure du manche dans la main gauche et la partie inférieure dans la main droite. La houe est levée le plus haut possible au-dessus de la tête et, le corps se cassant en deux, elle est projetée avec force sur le sol. Suivant la force de la projection et la nature du sol, elle détache une lamelle de terre d'une profondeur de 20 à 40 cm.

Retourner la terre à la houe se dit *bū pāle*, expression qui signifie littéralement « couper la terre en deux ». C'est un travail long et pénible : un champ d'une superficie égale à un *ropani* demande une journée de travail entière à deux personnes, ce qui signifie qu'un agriculteur retourne 250 m² par jour environ. Les hommes avancent de front, les uns à côté des autres, chacun alignant son sillon sur celui de son voisin. Chaque coup de houe détache une fine lamelle de terre qui est déposée alternativement à droite et à gauche, sur le billon. La raie est appelée *tiku* et le billon *pau*, mot qui désigne par ailleurs le toit de la maison.

Les champs sont travaillés à chaque changement de culture. Lorsqu'il s'agit de semer de la moutarde, du blé ou du paddy, la terre n'est labourée qu'une seule fois. Ces plantes se succédant à quelques jours d'intervalle, les *gyāpu* n'ont pas en effet le temps de faire plusieurs labours. Par contre, les champs qui ont été laissés en jachère pendant la saison sèche (janvier, février et mars) sont, eux, retournés deux fois : une première fois en mars, puis une seconde en avril, juste avant de semer le maïs. Pour ces deux labours de printemps, le paysan agrandit la raie en donnant deux coups de houe et non plus un seul.

Par rapport à l'araïre, la houe présente des avantages techniques évidents : elle est tout d'abord extrêmement maniable et convient bien à l'exiguïté des parcelles. Elle creuse ensuite des raies très profondes que le soc d'un araïre ne parviendrait pas à ouvrir sur des sols battants et argileux. Elle est enfin aisément transportable, facteur qui a son importance si l'on se rappelle que certains champs sont situés à plus d'une demi-heure de marche du village¹⁰.

2 — Nivellement, émottage

Une fois creusée en raies et en billons, la terre est nivelée au moyen d'une houe appelée *taku*, littéralement « la grande houe ». Cet instrument est composé d'une lame de fer rectangulaire qui est fixée par un collet à un manche de 120 cm de long. Le *taku* est pris à deux mains, levé à un mètre environ du sol et projeté violemment sur la terre. Cette opération est appelée *kwāy*; elle sert à niveler le sol, épandre les engrais et les amendements, et à recouvrir les semences avec de la terre. Notons toutefois que toutes les cultures ne se font pas sur des sols aplanis; ainsi, la pomme de terre, le maïs et les légumineuses sont cultivés sur des billons.

9. Au début du XIX^e siècle, Campbell notait déjà : « a plough similar to the common one of India and drawn by bullocks, is used along the confines of the valley and to a small extent on the clayey and dry lands within the valley » 1837 a, p. 116.

10. D'après les voyageurs chinois Hiuen Tsang et Wang Hiuen, la houe était déjà largement utilisée dans la vallée de Kathmandou au VII^e siècle. Cité dans Regmi (D.R.), 1969, p. 264.

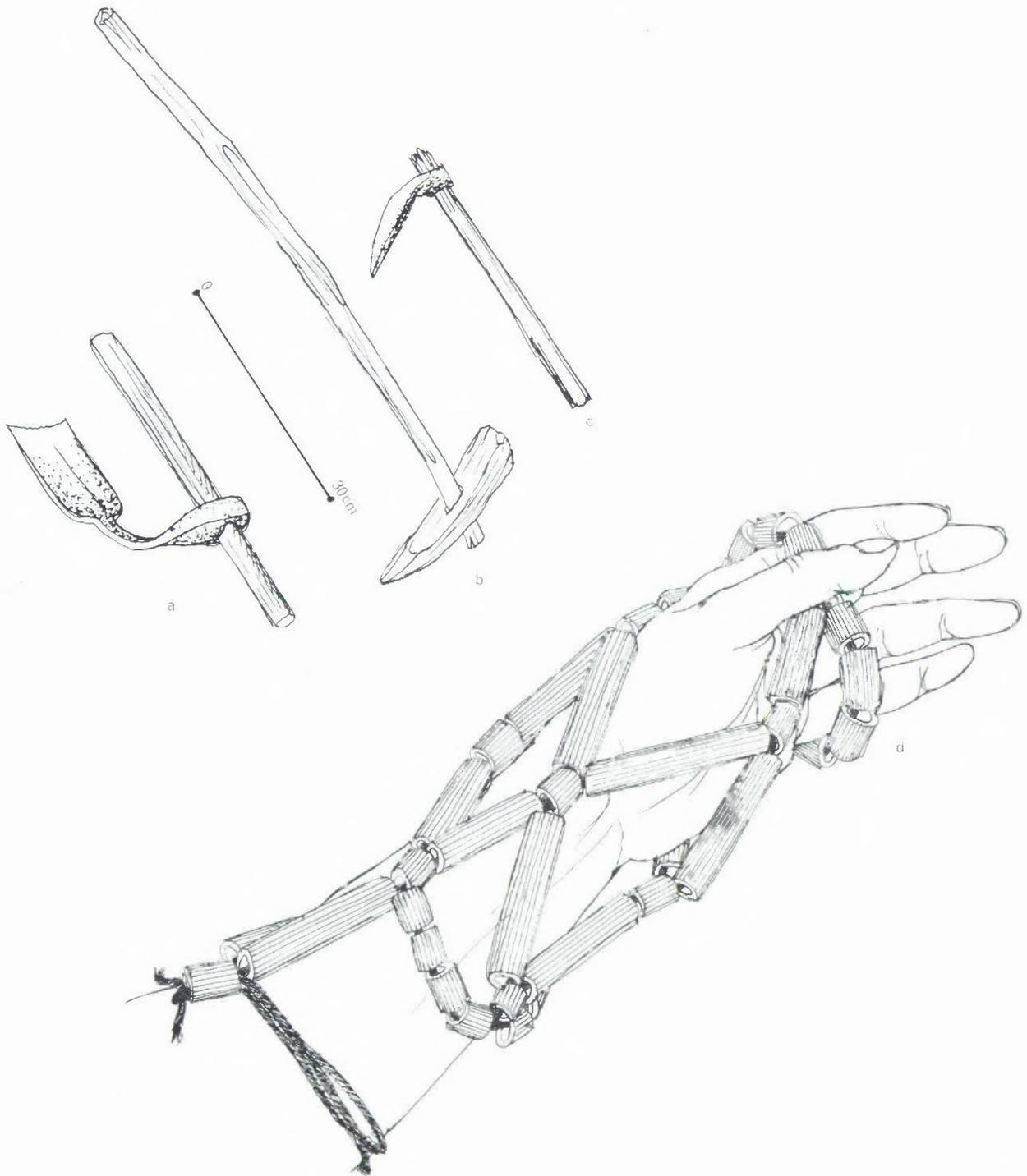


20. Emottage avec la « grande houe », *taku*.

Après avoir nivelé le sol, les *gyāpu* et leurs femmes cassent les mottes de terre à l'aide d'un brise-motte qui est appelé *khata mughā*, de *mughā* : « marteau ». La partie percutante de cet instrument est une pièce de bois de forme rectangulaire, dont l'une des deux extrémités est taillée en biseau (fig. 21). Les agriculteurs utilisent le bois du *lobasi*, *Alnus nepalensis*, ou celui du *gwaṣasi*, *Schima wallichii*, pour le fabriquer. Cette pièce de bois est fixée à un manche de 100 cm de long environ. Le paysan peut attaquer la terre en lançant la partie percutante du *khata mughā* à plat, ou bien sur l'un de ses deux côtés.

3 — Le sarclage

Sarcler un champ se dit *ghāy puigu*, littéralement « arracher l'herbe ». Cette opération peut se faire soit à la main nue, soit à l'aide d'une pioche appelée *kukicā* (lit. : « la petite houe ») (fig. 21). La lame



21. Outils agricoles. a) houe, *ku*. b) brise-motte, *khata mughā*. c) « petite houe », *kukicā*. d) bracelet protecteur, *lhākhā*.



22. L'araire; le seul du village en 1971.

de cet instrument est de forme triangulaire, elle est emmanchée de la même manière que celle du *taku* décrit plus haut. Le manche a une longueur de 50 cm, parfois moins.

Cette pioche sert également à butter certaines plantes telles que la moutarde ou les pommes de terre, et à recouvrir les semences qui ont été déposées dans les poquets.

4 — La récolte

Le paddy et le blé sont moissonnés, *lay*, à l'aide d'une faucille non dentée que l'on appelle *ĩ* (fig. 24). Cet outil est acheté à Patan, chez le forgeron; pour l'aiguiser, on utilise une pierre, *lohā*, que l'on arrose préalablement avec de l'eau.

Les autres plantes (moutarde, maïs, légumineuses, etc.) sont cueillies ou arrachées à la main.



23. Le vannage.

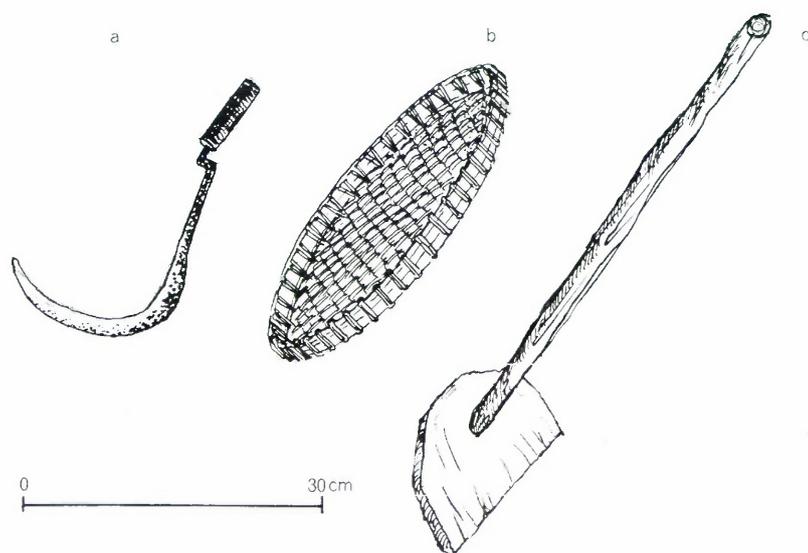
D — Rotation des cultures

On peut distinguer plusieurs cycles de culture selon les zones écologiques du terroir :

— Dans les vallons, le blé de saison sèche succède au paddy irrigué de mousson. Ce cycle se répète d'année en année.

TABLEAU 3
Rotation des cultures.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
VALLONS	blé				paddy irrigué						blé	
TERRASSES	jachère			maïs & légumineuses						moutarde		
	jachère			paddy sec/pwokã						moutarde		
	jachère			paddy sec/éleusine						moutarde		
	jachère/radis			maïs & légumineuses/éleusine						moutarde		
TALUS	blé				paddy irrigué						blé	
	pomme de terre				paddy irrigué							



24. Outils agricoles.

- a) faucille, *ī*.
- b) van, *hāsā*.
- c) râteau, *kuī*.

— Sur les terrasses, on cultive pendant la mousson du maïs en association avec des légumineuses, puis de septembre à décembre de la moutarde. Le maïs peut être dans certains cas remplacé par de l'éleusine, du paddy de culture sèche ou par de l'*Alocasia indica*, *pwokā*. Pendant les trois mois de saison froide (janvier, février et mars), les champs sont laissés en jachère. Il faut toutefois noter que depuis quelques années, les habitants de Pyangaon tendent à remplacer cette friche par des cultures de radis. Ce système est encore limité aux champs les plus proches du village; s'il devenait pratique courante, il devrait apporter des changements profonds dans l'économie agricole de la communauté.

— Sur la partie inférieure des talus, on cultive du paddy en période de mousson et du blé en saison sèche. Sur la partie supérieure, c'est-à-dire non irriguée, les pommes de terre remplacent le blé¹¹.

II – La culture du paddy : travaux et rites

Le paddy irrigué est appelé *wā* en néwari. C'est la culture la plus importante du calendrier agricole; les *gyāpu* la désignent par l'expression *mu bāli* qui signifie « la récolte principale, essentielle ». Importante par la quantité de travail qu'elle représente, mais aussi par l'utilisation qui en est faite : le riz forme la base de la nourriture quotidienne, il suffit d'une mauvaise récolte pour provoquer des déséquilibres graves dans l'alimentation paysanne.

Travaux et rites seront traités conjointement. La culture du paddy est en effet associée à un certain nombre de fêtes et de rites agraires qu'il nous paraît important de décrire, sous peine de ne pas rendre compte entièrement de ce que le paddy représente pour l'agriculteur Newar.

A – Les variétés

Plusieurs variétés de paddy sont cultivées à Pyangaon :

1 — *tauli*

Cette variété est également connue sous les noms de *puwā*, qui signifie « graine de paddy » et de *pu*, « graine ». Elle met en moyenne 140 jours pour parvenir à maturité. Sa production varie entre 38 et 42 quintaux de grains non décortiqués à l'hectare. C'est le paddy le plus couramment cultivé à Pyangaon. Ses exigences en amendements et en engrais sont relativement faibles : 1,10 m³ et 0,75 m³ respectivement, par *ropani*. De plus, la plante n'a pas besoin de beaucoup d'eau pour se développer : la rizière est fréquemment drainée durant la mousson et l'assèchement définitif a lieu en septembre, près d'un mois avant la fin de la mousson.

11. Ces cycles de culture sont légèrement différents de ceux qui sont adoptés dans le centre de la « Vallée ». Le maïs et la moutarde occupent notamment à Pyangaon une place très importante que l'on ne retrouve pas ailleurs. D'après les statistiques, la proportion s'inverse dans les deux autres zones administratives. De même, sur 900 hectares consacrés à la moutarde dans la « Vallée », 700 sont localisés dans le district de Lalitpur.

12. Ces chiffres ne sont que des estimations fondées sur les indications données par les agriculteurs eux-mêmes. Ils sont légèrement inférieurs à la moyenne de la « Vallée » qui est de 35 quintaux à l'hectare (*The Physical Development Plan...*, p. 85). Ils sont en revanche extrêmement forts par rapport à la moyenne nationale qui s'établit autour de 22 quintaux à l'hectare (*idem*, p. 85).

Il est intéressant par ailleurs de remarquer que la production de paddy a peu changé depuis le début du siècle dernier : Campbell estimait qu'en moyenne, une bonne terre donnait 4 *muri* de grains vêtus par *ropani* (1837 a, p. 80). F. Hamilton cite des chiffres similaires; cf. 1971, p. 224.

2 — maharsi

Le *maharsi* met en moyenne 160 jours pour parvenir à maturité. Sa production varie entre 33 et 37 quintaux à l'hectare. C'est un riz dont la culture demande beaucoup d'amendements et d'engrais : il faut épandre environ 1,50 m³ de *kōcā* et 0,95 m³ de fumier de ferme pour assurer de bons rendements. On lui réserve les terres les mieux situées, notamment celles qui bordent la rivière Nakhu.

Alors que le *tauli* est le riz des paysans, le *maharsi* est davantage consommé dans les villes. S'il existe un surplus de paddy, c'est cette variété que les habitants de Pyangaon vendront sur le marché.

3 — tāpchini

C'est un paddy d'introduction récente dans la vallée de Kathmandou (1955-1960). Il met environ 170 jours pour parvenir à maturité. Sa production est légèrement supérieure aux deux variétés précédentes : de 40 à 44 quintaux à l'hectare¹³. On estime qu'il faut épandre 0,70 m³ de fumier de ferme et 1,20 m³ de *kōcā* pour obtenir de bonnes récoltes. La plante se développe bien et semble être peu touchée par les maladies. Cependant son extension dans le Sud de la « Vallée » est limitée par l'absence de batteuses mécaniques. Les graines se détachent en effet très difficilement de la tige et le dépiquage, pour qu'il soit rapide et efficace, devrait se faire à l'aide de machines.

TABLEAU 4
Les variétés de paddy.

Variétés	Durée de maturation	Production par hectare (paddy)	Prix d'un <i>mānā</i> de riz en Janvier 1972
<i>tauli</i>	140 jours	38 à 42 quintaux	0,92 roupie
<i>maharsi</i>	160 jours	33 à 37 quintaux	1,10 roupie
<i>tāpchini</i>	170 jours	40 à 44 quintaux	0,96 roupie

Chaque variété de paddy se caractérise donc par des exigences particulières en eau, en amendement, en engrais et par des durées de maturation plus ou moins longues. Ces différences sont très importantes pour l'agriculteur; elles lui permettent de mieux échelonner la récolte en moissonnant d'abord des paddy hâtifs, puis les paddy tardifs. Il trouve également avantage à semer des variétés dont les besoins en eau ne sont pas tous les mêmes; en cas de mousson « sèche », il pourra limiter les risques d'une mauvaise récolte en récupérant sur le *tauli* ce qu'il perdra sur le *maharsi*. La diversification des cultures de paddy répond ainsi à un choix délibéré de l'agriculteur et repose sur une spéculation des risques météorologiques encourus.

B — Préparation de la terre et semis en pépinière

Dans la deuxième quinzaine du mois de *baisāk* (avril-mai), sitôt le blé moissonné et engrangé, les *iyāpu* préparent le sol qui portera le nouveau paddy. Les champs sont retournés à la houe, nivelés avec soin, puis épandus avec du *kōcā* et du fumier de ferme.

13. Le gouvernement népalais expérimente à l'heure actuelle de nouvelles variétés de paddy, dont les premiers résultats sont prometteurs. Voir à ce sujet Bhattarai (A.N.) et Mishra (N.K.), 1968, pp. 63 et suivantes. On a pu obtenir avec des outils traditionnels et des épandages très élevés des productions de 70 quintaux à l'hectare.

A partir du mois de *ješṭha* (15 mai environ), les hommes sèment les graines de paddy dans les pépinières. Il n'existe pas en *néwari* de mot précis pour désigner ces champs; on emploie la périphrase *puacā ya bū*, qui signifie littéralement « le champ des plants de paddy » (de *puacā*, plant de paddy et de *bū*, champ). Les pépinières ne doivent pas être trop éloignées du village, de manière à pouvoir être constamment surveillées. Elles sont généralement situées dans le fond de la vallée drainée par la rivière Nakhu, sur des sols très argileux.

Le sol est tout d'abord retourné à la houe, engraisé avec du fumier de ferme, puis il est grossièrement nivelé avec le *khata mughā*. Après quoi, la veille du semis, on aplanit la pépinière à l'aide d'un râteau en bois plein, *kuī*, que l'on traîne sur le sol. Les graines sont semées à la volée, à raison de 4 *mānā* pour 30 m² environ. Pour repiquer un *ropani* de rizière, on estime qu'il faut semer maintenant entre 6 *mānā* (*tāpchini*) et 8 *mānā* (*maharsi*) de graines. On enlève ensuite très minutieusement les plus grosses mottes de terre et on effrite les plus petites. La surface du champ est aplanie une nouvelle fois avec le dos de la houe, de manière à ce qu'elle soit parfaitement unie. Pour finir, on fixe aux quatre coins des épouvantails, *khya*, composés de vieux morceaux de tissus et d'objets métalliques que l'on a récupérés dans le bazar de Chapagaon.

La durée de séjour des plantes en pépinière varie selon les espèces : on compte environ 35 à 40 jours pour le *tauli*, 40 à 45 jours pour le *maharsi*. Ces périodes peuvent être écourtées ou, au contraire, prolongées selon la date d'arrivée des pluies de mousson.

C – Semis en pépinières : rites et croyances

Deux rites particuliers se déroulent durant les semailles des graines de paddy.

Le jour précédant les semailles, deux membres de chaque famille du village se rendent dans les rizières. La personne la plus âgée marche en tête avec une boîte en bambou remplie de semences. Son cadet le suit à quelques distances avec un panier en bambou dans lequel plusieurs objets de culte sont déposés. Une fois la pépinière atteinte, l'aîné ou *thakāli* fait cinq tas de graines sur le sol déjà nivelé. Ces tas sont censés représenter les cinq directions de l'univers. Sur chacun d'entre eux, il pose des fleurs, des bâtons d'encens et une petite lampe à huile. Puis, il jette aux quatre coins de la pépinière une poignée de paddy. Durant cette offrande, *pūjā*¹⁴, le cadet a un rôle passif; il n'intervient dans la cérémonie que pour remettre un à un les objets du culte au *thakāli*.

Le deuxième rite a une portée beaucoup plus générale. Il est célébré non seulement à l'occasion des semis de paddy, mais aussi pour ceux du maïs et parfois même du blé. Il s'agit de faire un *pūjā* au pied des monticules de pierres ou des talus recouverts d'herbe que l'on peut trouver dans les champs. Ces monticules sont appelés *doba*; ils ne doivent être ni aplanis ni mis en culture. Les paysans pensent qu'ils sont la demeure d'esprits particuliers que l'on appelle *bhuwa*.

Qui sont les *bhuwa*? Ce sont des esprits qui sont censés avoir l'habitude de résider toujours au même endroit, invisibles aux yeux de tous. Parmi eux, les *iyāpu* citent le plus souvent le serpent, *nāga*¹⁵; les monticules *doba* sont d'ailleurs souvent appelés *nāga du thāy*, expression qui signifie « endroit où résident les serpents ». Mais les crabes, les tortues que l'on trouve dans les rizières peuvent être également des *bhuwa*. Sur le ton de la plaisanterie, on désigne encore par ce nom les vieilles personnes qui restent à longueur de journée enfermées dans leurs maisons.

Le *bhuwa* est un esprit dangereux et malfaisant; il peut anéantir une récolte par la grêle ou par la maladie. On le tient pour responsable de tous les maux liés aux travaux agricoles : tour de reins,

14. *pūjā* (nép. : *pūjā*) : « worship or ceremonial rite » (Turner, p. 3-4).

15. Il existe un mot particulier en *néwari* pour désigner le serpent : *tāhā*, mais il n'est jamais utilisé dans un sens religieux.

troubles oculaires, etc. Aussi convient-il de le propitier chaque année et de s'en assurer les faveurs¹⁶. Pour ce faire, on célèbre un rite qui est appelé *pui hay* : une effigie de serpent, composée de sept ou neuf morceaux de coton attachés sur une cordelette, est déposée au pied des monticules mentionnés plus haut; à côté, on pose du lait de vache, des bâtons d'encens et une poignée de graines de la plante que l'on a l'intention de semer. Le maître de cérémonie est le plus souvent un jeune homme marié et père d'un ou deux enfants.

D – Le repiquage

Le néwari dit *sihnā jyā* pour désigner l'ensemble des activités liées au repiquage et *puacā pi* (lit. « planter les plants de paddy ») pour la transplantation.

Le repiquage a lieu entre le 15 juin et le 1^{er} août, lorsque, disent les agriculteurs, « l'oiseau *pātu* se met à chanter et que le moment de partir en pèlerinage aux lacs de Gosaikunda approche »¹⁷. Le premier jour du *sihnā jyā* est déterminé à la fois par l'arrivée des pluies de mousson et par la situation de la rizière sur la ligne de pente du relief. On se rappelle en effet que les champs situés le plus près du canal sont les premiers repiqués et inondés. La décision de transplanter le paddy ne peut donc pas être prise par un individu isolé, surtout si les pluies sont tardives ou peu abondantes et que l'on doit avoir recours de ce fait à une irrigation d'appoint pour alimenter la rizière en eau. L'agriculteur doit alors attendre que les terrasses situées au-dessus de sa parcelle soient inondées et que leurs propriétaires ouvrent une brèche dans les diguettes pour laisser couler l'eau. Ces problèmes d'irrigation se posent d'une manière très aiguë lorsqu'on possède un champ qui jouxte celui d'un village voisin. Dans ce cas, toutes les précautions sont prises : la famille envoie un ou deux jeunes gens surveiller la rizière pendant la nuit et veiller à ce qu'un voisin mal intentionné ne perce une diguette pour pouvoir inonder son champ. De tels actes de malveillance jouent un rôle important dans les conflits inter-villageois.

Selon certaines personnes, la date limite du repiquage serait fixée au quatorzième jour du mois de *śrāvan* (en 1971, le 20 juillet)¹⁸. Selon d'autres, elle pourrait être retardée jusqu'au quinzième jour de la quinzaine claire du même mois (en 1971, le 6 août). Le paddy qui est repiqué au-delà de cette date ne donne qu'une récolte médiocre. En 1971, les *jyāpu* de Pyangaon ont repiqué jusqu'au 3 août.

Le *sihnā jyā* inaugure une saison agricole extrêmement active qui ne se terminera qu'au mois de novembre avec la récolte du paddy. Jusque là, les agriculteurs n'avaient semé que du maïs et du paddy de culture sèche (en avril), travaux qui ne représentent pas d'efforts prolongés. Il en est tout autrement pour le repiquage : dans la journée, le village est totalement vide; tous, hommes, femmes et enfants, sont dans les champs. Le travail se déroule dans une atmosphère de fête qui rompt avec la monotonie de la vie quotidienne. La bière de maïs coule à flot; jeunes filles et jeunes gens échangent des plaisanteries et des chansons, hommes et femmes de castes différentes se côtoient. Les habitants de Pyangaon invitent, pour l'occasion, deux musiciens de caste *kusle* à venir jouer du hautbois, *mohāli*¹⁹ et du tambour *ḍholak*²⁰.

16. Le serpent joue un grand rôle dans la vie religieuse du *jyāpu*. Il est intimement lié à l'eau et, par là même, aux pluies de mousson. La littérature sur ce sujet est particulièrement abondante : voir surtout Nepali (G.S.), 1965, pp. 323 et suivantes, et Anderson (M.M.), 1971, pp. 85-92.

17. Les lacs de Gosaikunda, appelés Silu en néwari, sont situés à six jours de marche au Nord de Kathmandou. Ils font l'objet d'un pèlerinage annuel, lors de la pleine lune de *śrāvan* (juillet-août). Pour une description de ces lacs, voir Oldfield (H. A.), 1880, vol. I, pp. 29 et suivantes.

18. Cette date correspond également à la fête de *gathā muga* (ou Ghanṭā Karna) qui célèbre la mort d'un démon et son expulsion de chaque quartier et de chaque village. Pour une description de cette fête, voir Bajracharya (P.R.), B.S. 2022, pp. 7-11.

19. *mohāli* (nép. : *muhāli*) : « an oboe with a curved tube and metal bell. It is played by members of the *kusle* caste only », Hoerburger (F.), 1971, p. 10.

20. *ḍholak* (nép. : *ḍholak*) : « a barrel shaped drum (...) struck with the open hand on both heads », Hoerburger (F.), 1971, p. 11.

Les rizières maintenant inondées requièrent les plus grands soins. On nous a raconté l'histoire d'une famille qui avait caché le décès de l'un de ses parents survenu durant cette période, pour ne pas avoir à organiser des funérailles; le corps ne fut brûlé qu'une fois les plants repiqués. Le *sihnā jyā* doit se dérouler en effet le plus rapidement possible pour éviter que les grains de paddy ne se détériorent. Le travail se fait en équipe : on fait appel aux agnats, aux parents par alliance et aux amis. C'est également l'occasion d'embaucher une main-d'œuvre de salariés agricole, Tamang pour la plupart.

Une fois arrachés aux pépinières, les plants sont immédiatement transportés sur les bordures des rizières, dans des paniers en bambou. Ils sont tout d'abord lavés, puis plantés à raison de deux ou trois au même point. On veille également à ce qu'ils soient tous repiqués à la même profondeur : 7 cm environ. La nappe d'eau qui recouvre la rizière doit avoir une hauteur de 5 à 6 cm, de manière à laisser dépasser l'extrémité supérieure des plants.

Le repiquage est une activité essentiellement féminine. Les hommes pourtant ne restent pas inactifs : ils assurent le transport des plants de la pépinière jusqu'à la rizière; ils nivellent le sol à la houe, puis ils foulent la couche de boue dans laquelle les femmes enfoncent les plants de paddy.

E — Le *byācā nakegu*

La pleine lune du mois de *śrāvan* (juillet-août) qui, rappelons-le, peut servir à marquer la date limite du repiquage, est l'occasion de célébrer un rite agraire appelé *byācā nakegu*, expression qui signifie : « nourrir les petites grenouilles »²¹. Ce rite que nous avons pu observer le 6 août 1971, se déroule de la manière suivante²² :

A 8 h 30, dans la maison n° 73, le chef de famille, Nucheman, dessine un diagramme *rekhi*²³, sur le plancher du premier étage. Ce *rekhi* se compose de six traits verticaux sur cinq horizontaux, tracés avec de la farine de blé. Il fait face au mur Nord-Ouest de la maison qui est censé représenter la divinité *bhindya* (nép. : Bhimsen). Dans les 42 cases du diagramme, Nucheman dépose une feuille de l'arbre *sāl*, *Shorea robusta*, dont les bords ont été cousus avec des lanières de bambou. Dans ces « assiettes cérémonielles » que l'on appelle *lapte*, il dépose deux ou trois grains de riz bouilli, du soja, et un petit morceau de galette pour laquelle on a utilisé de la farine de blé. Cette offrande préliminaire terminée, Nucheman lance sur le mur quelques grains de paddy et y applique du vermillon, puis il allume une lampe à huile, *sukundā*, et la dépose devant le *rekhi*.

La deuxième phase de la cérémonie a pour moment crucial le sacrifice d'un coq. Nucheman aiguise tout d'abord un coupe-coupe, *cupi*, sur une pierre mouillée; il le sanctifie avec de l'eau sacrée, puis il pose du vermillon et quelques grains de paddy sur sa lame. Son fils cadet, Nuchetal, se prosterne alors devant le mur, symbole de *bhindya*, se saisit du coupe-coupe et tue le coq en faisant glisser la gorge de l'animal sur le fil de la lame. Il arrose le mur et les *lapte* posés dans le *rekhi* avec le sang de l'animal, dépose la tête du coq devant le *rekhi*, et enfin s'applique lui-même du vermillon au milieu du front.

Son père, Nucheman, conclut la cérémonie en aspergeant de lait tour à tour le mur, le diagramme, sa femme, son fils cadet et lui-même. Les trois participants se prosternent alors à tour de rôle devant *bhindya* et se mettent du vermillon sur le front. Nucheman descend ensuite au rez-de-chaussée de la maison pour placer en haut de la porte d'entrée la crête du coq, du vermillon, ainsi que quelques graines de paddy. Pendant ce temps, sa femme Harimaya dépose un *lapte* sur le rebord extérieur des deux fenêtres

21. *byā* (nép. : *byān*) : « frog » (Turner, p. 462).

22. Cette fête coïncide avec le Janaipurnimā et le Rākipurnimā; voir à ce sujet Macdonald (A.W.), 1972, pp. 73 et suivantes, ainsi que Jest (C.), 1966a, pp. 143-152.

23. *rekhi* (nép.) : « Line; -(esp.) a line of flour drawn in the course of a religious ceremony » (Turner, p. 541).

du premier étage. Dans d'autres maisons du village, on allume une mèche, *itā*, au pied du pilier central du deuxième étage et les participants se mettent une fleur appelée *tāpho swā* derrière l'oreille.

Vers 10 h, Nuchelal se rend à jeûn aux différents endroits sacrés du village. Sur chaque autel, devant chaque temple, il dépose quelques *lapte*; puis il se dirige vers les rizières pour aller offrir aux grenouilles les aliments contenus dans ces « assiettes cérémonielles »²⁴. Notons qu'à la différence des agriculteurs de Kathmandou, les habitants de Pyangaon jettent ces offrandes non seulement sur les bordures des rizières, mais aussi sur celles des champs de maïs et d'éleusine, qui sont pourtant des terres « sèches » et où l'on ne devrait pas trouver en principe de grenouilles.

Quelle est la signification de cette cérémonie ? La première partie du rite est claire : chez les Newar, *bhindyā* est le dieu des richesses et du bien-être²⁵; il est donc normal de le voir associé au paddy, plante qui non seulement forme la base de nourriture quotidienne, mais qui est aussi un élément de prestige important, un moyen de se situer plus ou moins haut dans la hiérarchie sociale (cf. p. 121). En offrant un coq, du riz bouilli, du soja et des morceaux de galette à *bhindyā*, le *iyāpu* cherche à s'assurer une bonne récolte. Mais comment expliquer l'offrande de ces mêmes ingrédients aux « petites grenouilles » ? Une histoire qui nous a été racontée par Nuchelal fournit les premiers éléments d'une réponse :

« Il y a bien longtemps, un démon *rākṣas*²⁶ pénétra dans la vallée de Kathmandou dans l'intention d'exterminer toute la population. Terrorisés, les habitants de la « Vallée » demandèrent de l'aide à un prêtre bouddhiste Newar, *gubhāju*. Le prêtre accueillit leur requête avec faveur et s'en fut à la rencontre du démon; l'ayant trouvé, il engagea la conversation avec lui et lui fit promettre de ne s'attaquer à personne avant quatre jours. Ce délai passé, le *gubhāju* prit la forme d'une grenouille et retourna à la rencontre du *rākṣas*. En entendant les coassements de l'animal, le démon, affamé par un si long jeûne, se jeta sur la grenouille pour la manger. Malheureusement pour lui, la grenouille était dans une rizière si boueuse qu'il s'y trouva enlisé avant d'avoir pu l'attraper. Le *gubhāju* reprit aussitôt sa forme humaine et fit appel aux *iyāpu* qui tuèrent le *rākṣas* à coup de pierre ».

Si l'on en croit cette histoire²⁷, en célébrant le *byācā nakegu*, les *iyāpu* remercient les grenouilles d'avoir débarrassé la vallée de Kathmandou d'un démon. Mais ne s'agit-il que de cela ? La grenouille occupe une place particulière dans les croyances paysannes : c'est un animal sacré, une divinité qu'il est interdit de tuer et de manger²⁸. Elle est vénérée dans chaque famille au moment de l'*indra jātrā*. Elle est aussi le symbole vivant des pluies de mousson qui permettent d'inonder les rizières. A la différence du crapaud, c'est un animal aquatique que l'on trouve surtout dans les endroits humides. Dans l'esprit des paysans, la grenouille est intimement liée à l'eau²⁹; c'est parce qu'elle se trouve dans une boue

24. En 1819, cette fête avait déjà attiré l'attention de F. Hamilton : « A custom of the Newars which has been observed on the 11th of August by Colonel Crawford, deserves to be mentioned on account of its oddity. Each man on that day purchases a small quantity of boiled rice mashed into a soft substance and carried it to the field which he has cultivated. He then searches the field for frogs and to every one that he can discover he gives a small portion of boiled rice, at the same time uttering a prayer requesting the frog to watch over and protect his crop », 1971, p. 43.

25. *bhindyā* n'est pas une divinité importante dans le panthéon religieux Newar. G.S. Nepali rapporte que son culte est originaire de Dolakha, bourg Newar situé à trois jours de marche à l'Est de Kathmandou (1965, p. 322).

26. *rākṣas* (nép. : *rākṣas*) : « ogre, giant, demon » (TURNER, p. 532).

27. Pour une autre version de cette histoire, voir Nepali (G.S.), 1965, p. 237. L'auteur fait état d'un *daitya* et non pas d'un *rākṣas*.

28. Il existe au moins une dérogation à cette règle : lorsque les enfants ont la variole, on leur fait manger de la viande séchée d'une variété de grenouille appelée *lu byā*, lit. « la grenouille dorée ». Les *iyāpu* pensent que de cette manière les boutons qui couvrent la figure et le corps de l'enfant sècheront et disparaîtront. La viande séchée de cette même grenouille est un élément essentiel des offrandes que l'on va déposer devant le temple d'*ajimā*, déesse de la variole, à Swayambhu.

29. Waddell rapporte que les coassements des grenouilles attirent la pluie (1893, p. 284). Selon ce même auteur, le mot *byā* qui désigne la grenouille serait une onomatopée des coassements de cet animal.

profonde qu'elle réussit à prendre le *rākṣas* au piège. Une autre version de l'histoire mentionnée plus haut raconte qu'elle se jeta dans un puits, entraînant à sa suite le démon pour qu'il s'y noyât.

F — Entretien de la rizière

Une fois le paddy repiqué, les agriculteurs quittent les rizières pour aller travailler dans les champs situés sur les terrasses. Les mois d'août et de septembre sont avant tout consacrés aux récoltes du maïs, des pois, des haricots et du paddy de culture sèche. C'est également une période importante dans le calendrier religieux, puisque deux grandes fêtes, peut-être les deux plus grandes des paysans Newar, se déroulent à ce moment-là : le *sā pārū* (nép. : *gāi jātrā*) qui a lieu le premier jour de la quinzaine sombre du mois de *bhādra* (en 1971, le 7 août)³⁰, et le *yem yā* (nép. : *indra jātrā*) qui commence le douzième jour de la quinzaine claire du même mois et se termine huit jours plus tard (en 1971, du 2 au 9 septembre). Danses de démons (*lākhe pyākhā*), représentations théâtrales (*iyāpu pyākhā*) succèdent aux banquets et aux beuveries; tout le mois d'août et le début de septembre sont placés sous le signe de la fête.

Pourtant, les paysans n'oublient pas les travaux agricoles; quatre opérations précises doivent être effectuées dans les rizières :

Les champs de paddy doivent être tout d'abord sarclés : deux, parfois trois nettoyages ont lieu durant la mousson. Les herbes sont arrachées à la main et enfoncées dans la boue. Cette pratique, qui semble avoir pour effet d'apporter de l'humus au sol, rappelle les techniques d'engrais verts. Pour arracher les herbes, les paysans protègent leurs mains et leurs avant-bras avec des gantelets composés de petites sections de bambou, assemblées par des cordelettes et articulées entre elles au moyen de bagues cylindriques en bambou ou en noyau de pêche (fig. 21). Cet instrument a pour fonction de protéger les avant-bras contre les coupures des tiges de paddy; il est appelé *lhākhā*. Sarcler le paddy se dit *tu kāygu*.

Chaque fois que l'agriculteur va nettoyer sa rizière, il vérifie par la même occasion l'étanchéité des diguettes. Rats, serpents, crabes peuvent en effet creuser des galeries dans le sol et provoquer des éboulements. Les diguettes sont réparées ou consolidées à la houe. En outre, le *iyāpu* trouble l'eau et remue la boue de la rizière, de manière à aérer le sol.

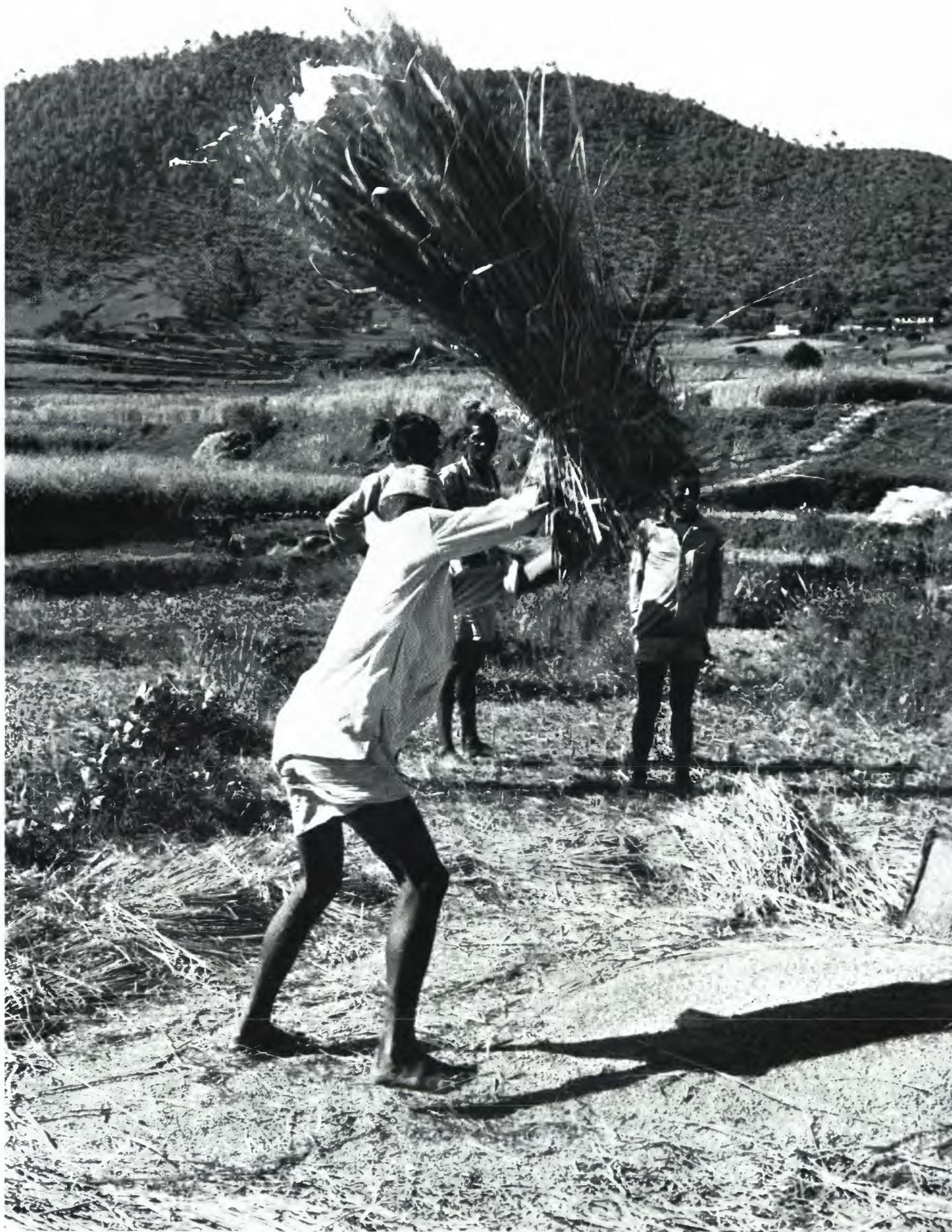
Le contrôle du niveau de l'eau de la rizière est la troisième opération. On maintient en général une nappe d'eau de 6 cm de hauteur, parfois moins. Selon le niveau de l'eau et la variété de la plante, les paysans assèchent la rizière une ou deux fois par mois. L'eau stagnante est évacuée par les canaux qui dévalent la pente de part et d'autre des parcelles. Les rizières sont définitivement asséchées quatre semaines avant la récolte lorsqu'il s'agit de *tauli*, deux semaines seulement pour du *maharsi*.

Enfin, dernière opération : l'épandage d'engrais. Durant le mois de septembre, les *iyāpu* jettent de l'engrais chimique dans les rizières : de 6 à 7 kg environ pour un *ropani*.

G — La moisson et le dépiquage

L'ensemble des activités liées à la moisson du paddy est appelé *samā iyā*. L'action de couper les tiges est, elle, désignée par l'expression *wā laygu*.

30. Le *sā pārū* (de *sā* : vache et de *pārū* : premier jour du mois lunaire) est, comme son nom l'indique, la fête de la vache. Cette fête prend des formes très différentes suivant les endroits de la « Vallée » où elle est célébrée. A Kathmandou, tous les Newar qui ont perdu un membre de leur famille durant l'année écoulée doivent déguiser un de leurs enfants en vache et l'envoyer autour de l'ancien palais royal. A Pyangaon, le *sā pārū* se caractérise surtout par des *khyala*, sortes de mascarades ou de bouffonneries qui se déroulent spontanément dans la rue. Seuls les hommes participent à cette fête; ils sont déguisés en ours, en lion, en mendiant, en femme, etc.



La moisson s'étend sur un mois entier : du 15 octobre au 15 novembre. Le *tauli* est récolté à la fin du mois d'octobre et le *maharsi* au début du mois de novembre. Ces dates ne sont cependant pas impératives : les mêmes variétés peuvent être moissonnées plus tôt ou plus tard, selon la quantité d'eau tombée pendant la mousson ou selon l'emplacement de la rizière sur le terroir.

Quelques semaines avant la récolte, les tiges situées sur le bord des rizières sont liées afin qu'elles ne plient pas sous l'effet du vent. On prend soin de moissonner le plus rapidement possible pour éviter les risques de grêle et de grosses averses particulièrement fréquents durant cette période de l'année.

Le *samā jyā*, tout comme le repiquage, est un moment de grande activité : on fait appel aux parents et aux amis, on embauche des salariés agricoles. Toute est mis en œuvre pour engranger rapidement le paddy; il n'est pas rare de voir les paysans partir vers les rizières à six heures du matin pour n'en revenir qu'à la tombée de la nuit.

Pour moissonner, la faucille est tenue dans la main droite, tandis que la main gauche saisit un faisceau de tiges. Le paddy est coupé près du sol, de manière à ne laisser que deux ou trois centimètres de chaume en terre. Les tiges sont ensuite rassemblées en javelles et transportées sur l'aire de dépiquage, toujours située sur le champ même.

Les techniques de dépiquage sont légèrement différentes selon les variétés de paddy : les tiges de *tauli* et de *maharsi* sont liées en grosses gerbes et frappées sur le sol (chaubage); deux ou trois coups suffisent à détacher les grains mûrs. Les variétés d'introduction récente, *tāpchini* notamment, sont plus difficiles à battre : les tiges sont réunies en petites javelles et frappées très violemment quatre ou cinq fois sur une pierre. D'après les paysans, on met deux fois plus de temps à dépiquer du *tāpchini* que du *tauli*.

H – Le *hākuwā*

Une fois dépiquées, les gerbes sont disposées en tas, le sommet des tiges dirigé vers l'intérieur de la meule. Dix à quinze jours plus tard, les meules sont démontées et les tiges de paddy chaubées une seconde fois. On obtient des grains de couleur noirâtre que l'on appelle *hākuwā* (lit. : « le paddy noir »). La fermentation qui s'est produite dans la meule donne un goût amer, *khāyu*, très apprécié des paysans.

Le dépiquage du *hākuwā* se déroule dans une atmosphère rituelle, presque sacrée, qui est totalement absente du battage des paddy ordinaires. L'aire est spécialement recouverte d'argile rouge mêlée à de la bouse de vache; les femmes ne doivent en aucun cas y pénétrer. Ce sont les parents par alliance et plus particulièrement les gendres, *jilājāpi*, qui doivent exécuter cette tâche pour le compte de leurs beaux-parents. Au milieu de la journée, on leur offre une collation composée d'abats frits et de soja, deux plats généralement servis aux personnes que l'on tient à honorer, aux *mukepi* (lit. : « les personnes importantes »). Pour bien marquer l'aspect rituel de leur activité, les *jilājāpi* doivent s'abstenir de jurer ou de se disputer; si l'un d'eux transgresse cet interdit, il devra offrir une coupe de lait caillé à ses beaux-parents. Ils ont également le droit et même le devoir de tuer sur le champ toute chose impure : poule, canard, chien et même une femme, qui pénétrerait sur l'aire de dépiquage.

Plusieurs auteurs ont essayé de retracer l'origine du *hākuwā*. D'après A. Campbell, la fermentation des grains de paddy aurait été découverte à la suite d'une guerre civile, au cours de laquelle les habitants de la « Vallée » auraient caché leurs réserves de grains sous terre, dans des jarres en terre cuite³¹. Que cette explication soit vraie ou non, elle ne rend pas compte de l'atmosphère rituelle qui entoure le dépiquage. Notons tout de suite que sous l'effet de la fermentation, le paddy est à moitié cuit. Les agriculteurs

31. Campbell (A.), 1837a, p. 122. Voir également Hamilton (F.), 1971, p. 225.

emploient le verbe *bu* pour désigner cet état, mot qui signifie à la fois cuire et fermenter. Le *hākuwā* occupe donc une place particulière, entre le riz cru et le riz bouilli; il est susceptible d'être pollué par des choses impures au même titre que le riz cuit dans une marmite. Les précautions dont on s'entoure au moment du chaubage semblent découler de cette situation.

Un passage de la légende de *būgā dya* (ou Matsyendranāth)³², recueillie à Pyangaon³³, fournit d'autres indications :

« Quand *būgā dya* eut introduit le paddy dans la vallée de Kathmandou³⁴, les *gyāpu* ne surent pas comment le récolter. Ignorant tout des techniques agricoles, ils coupèrent les tiges de paddy et ils les lièrent en gerbes, sans savoir qu'il fallait les battre. Voyant leur méprise, *būgā dya* vint une nouvelle fois à leur secours et leur enseigna la manière de battre le paddy avant de le mettre en meules ».

On peut donc raisonnablement penser que le premier riz qui ait été consommé par les habitants de la « Vallée » était du *hākuwā*; le chaubage du paddy noir ne ferait que commémorer l'introduction du paddy dans la vallée de Kathmandou. Quand il se rend à Bungamati ou à Patan, pour faire ses dévotions à *būgā dya*, le *gyāpu* récite la formule suivante : « Oh *būgā dya*, que mes greniers à grains soient remplis de *hākuwā* jusqu'à la fin de mes jours ».

I — Séchage, nettoyage, stockage

Le paddy est transporté de l'aire de battage jusqu'au village dans de grands sacs en toile achetés dans le bazar de Chapagaon, puis il est étalé sur l'aire de séchage, à l'Ouest du village. Cette aire est aménagée en pente douce de manière que les eaux de pluies ruissellent vers la mare à buffles. Le sol est donc relativement sec, et les grains de paddy ne risquent pas de moisir à son contact.

Le séchage dure de trois à quatre jours. Durant cette période, les femmes foulent le paddy, le brassent et le lancent en l'air à l'aide d'une espèce de râteau en bois en forme de demi-lune, que l'on appelle *kuī* (fig. 24). Toutes ces opérations, répétées cent fois, ont pour but d'obtenir une dessiccation régulière. Le grain est ensuite nettoyé dans un van, appelé *hāsā* : c'est un large plateau cerclé par une bordure en bambou de deux centimètres de hauteur (fig. 24). Les femmes le remplissent avec du paddy, le lèvent très haut au-dessus de leurs têtes et l'inclinent légèrement vers le sol, en prenant soin de se mettre dans le sens du vent; les impuretés, les brins de paille, la poussière, les fragments de panicule s'envolent, tandis que le grain, plus lourd, tombe par terre. Le paddy doit être vanné quatre ou cinq fois avant d'être parfaitement nettoyé. Cette opération est appelée *hā*.

Pendant la nuit, les *gyāpu* laissent le paddy sur l'aire de séchage. Pour le protéger contre les animaux et les voleurs éventuels, ils construisent des petites huttes en chaume, sous lesquelles les jeunes gens viennent passer la nuit.

Une fois sec, le paddy est immédiatement stocké. Les grains sont conservés dans des « silos » faits de nattes de bambou enroulées. Ces « silos » sont appelés *bhakāri*; ils sont hermétiquement fermés avec

32. Matsyendranāth est également connu sous le nom de Karunamaya et d'Avalokiteswara. Chez les castes indo-népalaises, on connaît deux formes de Matsyendranāth : seto Matsyendranāth (à Kathmandou) et rāto Matsyendranāth (à Patan et Bungamati). Chez les Newar, la première divinité est appelée plutôt *janmadya*, et la seconde *būgā dya*. Chacune ont leurs fêtes et leurs prêtres particuliers.

33. La légende raconte comment, à la suite d'une sécheresse terrible qui dura douze ans, les habitants de la « Vallée » s'en furent demander de l'aide au dieu Matsyendranāth qui vivait à l'époque sur la montagne Kamuni. Après de nombreuses péripéties, ils parvinrent à l'amener dans la vallée de Kathmandou et ils lui construisirent un temple dans le village connu aujourd'hui sous le nom de Bungamati (néw. : Būga). A ce sujet, voir tout récemment Locke (J.K.), 1973.

34. La version de Pyangaon spécifie bien que *būgā dya* introduisit le paddy dans la vallée de Kathmandou. C'est à ce passage que nous nous référons ici.

de la bouse de vache et entreposés au deuxième étage de la maison. Mais la plus grande partie de la récolte est engrangée au premier étage, dans une pièce que l'on appelle *kuthi*.

Le paddy n'est jamais décortiqué avant d'être stocké. Les *gyāpu* savent que le riz décortiqué et blanchi ne se conserve pas longtemps, deux ou trois semaines tout au plus³⁵. En revanche, le riz vêtu ne s'altère pas, et ceci pendant plusieurs années. Les personnes âgées prétendent même qu'un riz vieux de huit ou dix ans a beaucoup de saveur et se digère mieux que du riz frais. Mais tout le monde n'est pas d'accord là-dessus; les citadins notamment répugnent à manger du riz qui a été conservé pendant très longtemps.

Les conditions de stockage, les agriculteurs le reconnaissent eux-mêmes, laissent à désirer : les enduits d'argile dont on plâtre les parois de la pièce *kuthi* ne résistent pas aux rongeurs, et l'humidité très élevée en période de mousson provoque des détériorations graves dans les qualités nutritives du paddy³⁶. C'est une des raisons pour laquelle, chaque fois qu'elles en ont la possibilité, les femmes exposent les grains au soleil et les brassent avec les mains.

J — Le nouveau paddy

Le nouveau paddy fait l'objet d'un certain nombre de rites et d'offrandes. Le premier jour de la moisson, on sacrifie un coq et l'on offre à la divinité *bhindyā* des fleurs, du lait caillé et quelques graines de riz décortiqué. Quelques jours plus tard, au *mohani* (nép. : *dasāi*), le dixième jour de la quinzaine claire du mois d'*āsvin* (septembre-octobre) exactement, le paddy est honoré dans toutes les familles avec des offrandes et des sacrifices.

Mais ce n'est véritablement qu'à la pleine lune du mois de *mārga* (novembre-décembre) que le nouveau paddy est vénéré avec tout son éclat. Ce jour est appelé *yomarhi punhi* en néwari³⁷. Tôt le matin, les femmes font cuire à la vapeur des gâteaux de forme oblongue ou triangulaire³⁸, dont la pâte a été travaillée avec de la farine de riz. Ces gâteaux que l'on appelle *yomarhi*, sont fourrés avec de la mélasse ou de la viande. On les dépose dans une assiette en laiton et toute la famille vient, par ordre de « séniorité », les vénérer avec du vermillon et du riz. La personne la plus âgée de la famille allume une lampe à huile, *sukundā*, à côté du plat et applique du vermillon sur le front de toutes les personnes présentes; puis, cette même personne prend quelques *yomarhi* dans sa main et va les déposer dans les « silos » et dans le grenier où l'on conserve le paddy. Les *yomarhi* sont laissés dans ces lieux pendant quatre jours; durant cette période, personne n'a le droit d'ouvrir les *bhakāri* ou de pénétrer dans la pièce *kuthi* : les *yomarhi* doivent rester invisibles aux yeux de tous, sinon, disent les agriculteurs, « le paddy se conservera mal et prendra rapidement mauvais goût ».

Vers midi, les ménagères distribuent le surplus de gâteaux aux différents membres de la famille. On les mange avec de l'alcool de riz spécialement distillé à cette intention. Le soir, les enfants font le tour

35. Cf. Dumont (R.), 1935, p. 381 : « Si le riz seulement décortiqué peut se garder pendant deux ou trois mois, le riz blanchi ne peut se conserver plus d'un mois sans perdre ses qualités ».

36. « If stored rice is too moist, ventilation is necessary to prevent self heating, which does not occur in dry rice. Deterioration of this kind not only tends to make rice inedible owing to rancidity, mouldy taste and bad appearance, but also leads to losses of nutrients (...). The prolonged storage of rice under bad conditions affects cooking quality also, as a result of changes in the starch fraction »; cf. *Rice and rice diets, a nutritional survey*, 1954, p. 25.

37. *ya* est un préfixe honorifique que l'on utilise pour s'adresser à certaines catégories de parents : père, mère, oncle maternel, belle-mère, etc. M. M. Anderson donne une interprétation différente de ce mot; selon cet auteur, *ya* désignerait la figue et *yomarhi* le pain en forme de figue (1971, p. 213).

38. M. M. Anderson rapporte également que les femmes népalaises « prides themselves on the dexterity with they manipulate this pastry (*yomarhi*), creating besides the fig, amazing likenesses of animals, fruits, ceremonial lamps stands, together with figurines of Ganesh, the good luck-god, and Laxmi, the goddess of wealth » (1971, p. 213).

des maisons en quémendant des *yomarhi* ou des pièces d'argent; sur le seuil de chaque porte, ils chantent le refrain suivant :

yomarhi cuāmu
uke dune hāku
buimā lyāche
mabuimā titi kuri buri

« Les *yomarhi* sont pointus
A l'intérieur, ils sont noirs
Ceux qui en donnent sont des jolies filles
Ceux qui n'en donnent pas sont des vieilles mégères ».

Les *iyāpu* soulignent bien la nécessité de ne pas refuser gâteaux et pièces d'argent aux enfants : plus on leur en donnera, plus on aura de paddy dans son grenier.

Le lendemain, premier jour de la quinzaine sombre de *pus* (décembre-janvier), les filles qui se sont mariées et qui de ce fait résident dans la famille de leur mari³⁹, viennent rendre visite à leurs parents. On leur offre à cette occasion une légère collation composée de flocons de riz, *baji*, de morceaux de viande grillée, de *yomarhi* et d'alcool de riz.

Quatre jours après la pleine lune, les *yomarhi* que l'on avait enfermés dans les *bhakāri* et dans les greniers, sont consommés dans chaque famille⁴⁰ comme des *prasād*⁴¹. Quelques paysans du village se rendent également ce jour-là à Panauti⁴², pour offrir des *yomarhi* à Dhāneswar Mahādev et pour demander bonheur et prospérité à cette divinité.

Les paysans de Pyangaon racontent une histoire qui explique certains détails de cette fête⁴³ :

« Il y a bien longtemps, vivait à Panchala un marchand appelé Sutsendra. Un jour que ce marchand était allé régler quelques affaires dans le bazar, sa femme reçut la visite d'un renonçant qui demandait l'aumône. Elle le nourrit et le soigna, remplissant ainsi ses devoirs de charité, *dān yāy*. Or ce renonçant, *saṁnyāsi*⁴⁴, n'était autre que *kubera* (nép. : *kuber*), le dieu de la richesse. Content des soins que lui avait prodigués l'hôtesse, *kubera* lui offrit en remerciement un citron⁴⁵, en lui disant : "Tiens, prends ce fruit et mets-le dans ton *bhakāri*; tu auras de la sorte du paddy pendant toute l'année".

Quelques heures plus tard, le marchand rentra chez lui. Aussitôt sa femme lui raconta son aventure de l'après-midi; Sutsendra, frappé par ce prodige, fit cuire un *yomarhi* en forme de citron et le déposa dans son *bhakāri* ».

Le gâteau *yomarhi* est donc étroitement associé au dieu *kubera*, il est synonyme de richesse et de prospérité. La fête du *yomarhi punhi* ne vise pas tant à célébrer la venue du nouveau paddy qu'à assurer la multiplication et la bonne conservation des grains. Elle s'accompagne d'offrandes à la déesse *lakṣmi* et au dieu *kubera*. Ce rite n'est d'ailleurs pas seulement célébré dans les campagnes; à Kathmandou, les artisans et les commerçants ont coutume d'enfermer des *yomarhi* pendant une période de quatre jours dans les boîtes où ils ont l'habitude de conserver leurs bijoux et leur argent. Ils pourront de cette manière réaliser de bonnes affaires tout au long de l'année.

39. A Pyangaon, la résidence est à plus de 80 % patrilocale. Dans les années qui suivent le mariage, le couple peut s'installer d'une manière indépendante.

40. M. M. Anderson rapporte que les *iyāpu* tenanciers ne remettent à leurs propriétaires la part de grains qu'ils leur doivent qu'une fois cette fête célébrée (1971, p. 214).

41. *prasād* (nép. : *prasād*) : « an offering made to a deity » (Turner, p. 397).

42. Panauti est un bourg Newar situé à l'Ouest de la vallée de Kathmandou.

43. On trouve une version légèrement différente de cette histoire dans Nepali (G. S.), 1965, p. 385, ainsi que dans Anderson (M. M.), 1971, p. 215.

44. *saṁnyāsi* (nép. : *saṁnyāsi*) : « ascetic » (TURNER, p. 585).

45. Le citron est appelé *taṣi* en newari. D'après M. M. Anderson, *kubera* donne une figue au marchand et non pas un citron (1971, p. 215).

III – Les autres cultures

A – Le blé

Le blé est appelé *cho*. Il est cultivé en hiver, immédiatement après le paddy. Si l'on en croit A. Campbell et F. Hamilton, le blé était au début du XIX^e siècle une culture peu soignée, presque négligée⁴⁶. La terre n'était ni fumée ni amendée, les graines étaient semées à la volée et on ne les recouvrait de terre que très imparfaitement. Il fallait semer un *pāthi* de graines par *ropani*, pour en récolter de 22 à 29 *pāthi*, soit un rendement de 22 à 29 pour 1. La production était elle aussi particulièrement basse : de 14 à 18 quintaux à l'hectare.

L'introduction dans les années 1964-1965 de nouvelles graines d'origine chinoise ou américaine a rendu possible une augmentation considérable de la production : on obtient maintenant 50 *pāthi* par *ropani*, soit 32 quintaux à l'hectare⁴⁷, en ne semant qu'un *pāthi* de graines. Le rapport récolte-semences est donc de 50 pour 1. Ce surplus est presque entièrement commercialisé; il a permis aux agriculteurs d'améliorer sensiblement leurs revenus monétaires et d'orienter leur économie vers le marché.

Mais ces gains financiers s'accompagnent d'une hausse importante des coûts de production : les nouvelles variétés épuisent rapidement le sol et l'on doit épandre 10 *dhārni* d'engrais chimique environ par *ropani* pour assurer de bons rendements d'une année sur l'autre. Ce qui signifie qu'un agriculteur propriétaire de 10 *ropani* doit dépenser environ 200 roupies pour engraisser ses champs de blé. Peu de paysans consentent encore à dépenser une telle somme. En 1971, la plupart des *iyāpu* de Pyangaon continuaient à semer des variétés traditionnelles, moins rentables, mais aussi moins exigeantes en soins et en engrais.

Sitôt le paddy moissonné, la terre est retournée à la houe. Quelques personnes l'engraissent avec du fumier de ferme : 10 *ku* par *ropani*, soit 0,32 m³ pour 500 m². Le blé est semé à la volée, de la fin novembre jusqu'au début du mois de décembre, sur des champs non nivelés. Cette opération est appelée *cho hole*; l'agriculteur tient dans sa main gauche une boîte en bambou (*pyāng*) remplie de semences et il sème de la main droite. Les graines sont recouvertes de terre au moyen de la « grande houe », *taku*, puis on jette de l'engrais chimique à la volée.

Les champs ne sont sarclés qu'une seule fois; ils ne sont ni irrigués ni inondés. On compte sur les rosées matinales, particulièrement abondantes en cette saison, pour fournir à la plante la quantité d'eau nécessaire à sa végétation. Les agriculteurs les plus consciencieux jettent une seconde fois de l'engrais chimique au mois de février.

Le blé est moissonné à la faucille au début du mois de mai. Cette opération est appelée *cho lay*. Elle est effectuée aussi bien par les hommes que par les femmes. Les graines sont détachées de leurs tiges de la même manière que pour le paddy; elles sont stockées au premier étage de la maison, dans la pièce *kuthi*. Le blé se conserve mal : un certain nombre de charançons s'attaquent aux grains, tels que le *kisi ki* (de *ki* = insecte, vers; et de *kisi* = éléphant) et le *pati ki* (de *pati* = moustique). Devant cette menace, les agriculteurs attendent rarement le mois de décembre pour vendre leur production à Chapagaon ou à Patan.

Le chaume est appelé *chwali*. On le fait sécher en éventail sur les champs, puis on l'enrange

46. Voir Campbell (A.), 1937a, p. 124, et Hamilton (F.), 1971, p. 226.

47. Moyenne nationale : 12 quintaux à l'hectare; moyenne pour la vallée de Kathmandou : 16 quintaux à l'hectare (*The Physical Development Plan...*, p. 85). Dans les fermes expérimentales de la « Vallée » on obtient maintenant 30 quintaux à l'hectare; cf. Bhattarai (A. N.), Rajbhandari (K. B) et Mishra (N. K.), 1968, pp. 73 et suivantes.

dans les bâtiments annexes situés dans les jardins, derrière les maisons. On s'en sert surtout pour nourrir les animaux; il est également utilisé comme combustible et pour fabriquer les toits des abris et des granges.

B — Le maïs

Le maïs est appelé *kani*. Il est cultivé sur la plus grande partie des terrasses, *la maru thāy*, d'avril à septembre. C'est une culture importante pour l'agriculteur : les tiges et les épis seront donnés à manger aux animaux; les grains serviront à préparer un certain nombre de plats et à fabriquer de la bière; les rafles enfin seront utilisés comme combustible.

Les habitants de Pyangaon distinguent plusieurs variétés de maïs : les *hākugu kani* (« maïs noir »), les *mhāsugu kani* (« maïs jaune ») et les *tuyūgu kani* (« maïs blanc »). Les deux premières variétés sont consommées; la dernière est réservée à l'alimentation du bétail.

Le maïs est semé sur des sols qui ont été laissés en jachère pendant les trois mois de saison sèche (janvier, février et mars). La terre a été retournée une première fois en février; on la laboure une seconde fois à la fin du mois de mars. La profondeur des raies dépend des formes du relief : sur les champs légèrement inclinés, là où l'écoulement des eaux de pluies se fait naturellement, elles ne sont creusées qu'à 25 cm de profondeur environ. Par contre, sur les parcelles qui retiennent l'eau, il faut les creuser à 40 cm de profondeur. Il suffit en effet qu'une lame d'eau se maintienne pendant quelques jours sur le champ pour faire pourrir les jeunes plants de maïs.

Les semis ont lieu dans la deuxième quinzaine du mois d'avril sur des champs non nivelés. La terre a été préalablement engraisée avec du fumier de ferme : 0,50 m³ environ, par *ropani*. Les agriculteurs sèment sur les billons; les graines sont déposées à intervalles réguliers dans des trous de quatre centimètres de profondeur. Elles sont soigneusement recouvertes de terre à l'aide de la petite houe, *kukicā*. On estime à trois *mānā* la quantité de graines nécessaires pour emblaver un *ropani*.

Quand les plants atteignent une coudée de hauteur, ils sont grossièrement buttés; puis les champs sont sarclés et on jette de l'engrais chimique à la volée. Un deuxième sarclage a lieu au début du mois de juin, à l'époque des premières pluies de mousson. Après quoi, les champs de maïs sont abandonnés à eux-mêmes; tous les efforts se portent vers les vallons, où le repiquage du paddy bat son plein.

La moisson commence à la fin du mois d'août et se termine au début du mois de septembre. Elle doit être rapidement menée car l'*indra jātrā* est proche, et durant les onze jours que durent cette fête, on ne pourra pas aller travailler dans les champs. Pour que les épis ne pourrissent pas sous la pluie, le maïs doit donc être engrangé à cette date. En 1971, l'*indra jātrā* tombait plus tôt que d'ordinaire (le 2 septembre exactement) et la récolte a dû se faire en toute hâte : tous les habitants du village, sans distinction de sexe ni d'âge, ont été mobilisés pendant une dizaine de jours pour cueillir, transporter et stocker le maïs.

On obtient 2 à 2,5 *muri* de maïs pour un *ropani*. Ce qui représente une production moyenne de 27 quintaux à l'hectare. Les rendements varient entre 80 et 120 pour 1⁴⁸. Les épis sont cueillis à la main et immédiatement jetés dans la hotte que l'on porte dans le dos; ils sont ensuite transportés jusqu'au village dans des paniers en bambou.

Les tiges sont coupées vers le 15 septembre. La partie supérieure, plus souple, est rompue à la main; puis quelques jours plus tard, la partie inférieure est coupée au niveau de la racine avec un coupe-coupe. La plupart des tiges sont liées en grosses gerbes et portées sur le dos jusqu'au village. D'autres sont laissées en tas sur le champ; elles serviront à élever des palissades peu après les semis de moutarde.

48. Moyenne nationale : 19 quintaux à l'hectare; moyenne pour la vallée de Kathmandou : 22 quintaux à l'hectare (*The Physical Development Plan...*, p. 85).

Avant d'être stockés, les épis doivent être nettoyés et préparés. Le deuxième étage de la maison se transforme, pour l'occasion, en un véritable atelier agricole : des tas d'épis encombrant la pièce et toute la famille, assise en tailleur, est occupée à préparer le maïs en vue de sa conservation. On enlève tout d'abord la première feuille qui entoure l'épi; puis on rabat vers le haut la deuxième feuille en prenant soin de ne pas la déchirer. Enfin, les épis sont liés en grappes au moyen d'une lanière de bambou.

Pour stocker le maïs, les habitants de Pyangaon ont adopté une solution originale : chaque famille, ou presque, construit devant sa maison une sorte d'échafaudage composé de cinq ou six poteaux fichés dans le sol et reliés à leur base par des morceaux de bambou. Cet édifice peut atteindre quinze mètres de hauteur; il est appelé *kani tay*, expression qui signifie : « (l'endroit où) l'on met le maïs ». Les hommes montent sur les *kani tay* et, au prix de savantes acrobaties, attachent les grappes aux poteaux. Tout l'édifice est recouvert d'épis, sauf sa partie inférieure qui est facilement accessible aux buffles que l'on mène à la mare. Pour éviter que l'eau ne s'infilte à l'intérieur de l'édifice, on pose tout en haut un récipient en terre cuite appelé *bhviēga*.

En 1971, nous avons dénombré 54 *kani tay* à Pyangaon. Ils obscurcissent considérablement la rue du village, tout en lui donnant un aspect singulier auquel les agriculteurs eux-mêmes ne sont pas insensibles. C'est dans ce décor que se déroule la fête la plus importante de l'année : l'*indra jātrā*.

Selon les *jyāpu*, ce mode de conservation est efficace. Il expose le maïs au soleil et il libère dans la maison un espace qui peut être utilisé pour stocker d'autres types de céréales. Les feuilles qui entourent l'épi et le récipient qui est posé en haut de l'édifice protègent les grains contre l'humidité, très élevée en cette fin de mousson. On démonte les *kani tay* à partir du mois de janvier; les épis sont alors conservés dans les *bhakāri* ou dans la pièce *kuthi* située au premier étage de la maison.

C — Les légumineuses

Nous ne traiterons ici que du soja, *Glycine max.* (néw. : *musyā*; nép. : *bhaṭmās*) et des haricots, *Phaseolus radiatus* (néw. : *māy*; nép. : *mās*). Ces deux plantes sont cultivées en association avec le maïs. Les autres variétés de légumineuses sont surtout des plantes de jardin; elles seront étudiées dans le chapitre sur l'alimentation.

1 — Le soja

Les agriculteurs distinguent trois variétés de soja :

— *hākugu musyā* (« le soja noir »). Cette variété met quatre mois pour parvenir à maturité, aussi l'appelle-t-on *pyelāgu* (de *pyelā* : quatre mois). Les graines sont semées à la fin du mois de mai et la plante est récoltée au début du mois d'octobre, juste après la fête du *dasāt*.

— *siyugu musyā* (« le soja marron »). Il met également quatre mois pour parvenir à maturité. C'est la variété la plus couramment cultivée sur le terroir de Pyangaon. Elle est semée et récoltée aux mêmes moments que la plante précédente.

— *wāgu musyā* (« le soja vert »), appelé également *tago musyā* (« le gros soja »). Ces deux expressions ne désignent pas une variété de légumineuses à proprement parler, mais des cosses qui sont cueillies alors qu'elles ne sont pas encore mûres. On dit que cette plante est *solāgu*, c'est-à-dire qu'elle est cueillie après trois mois de végétation (de *solā* : trois mois). Les graines sont semées à la fin du mois de mai et la plante est récoltée au début du mois de septembre.

Ces trois variétés sont cultivées de la même manière : les graines sont semées en ligne dans des trous de trois à quatre centimètres de profondeur. On sème sur les billons, entre chaque plant de maïs. Le champ est sarclé deux fois durant la mousson. Pour récolter le soja, hommes et femmes arrachent la plante

avec les deux mains. Cette opération est appelée *puigu*. Pour six *mānā* de graines semées, on obtient 10 à 12 *pāthi* de soja par *ropani*; les rendements se situent donc entre 24 et 27 pour 1. Les *musyā* sont ensuite liés ensemble sur une lanière de bambou et mis à sécher sous les avancées des maisons. Une quinzaine de jours plus tard, on les bat avec un long bâton flexible que l'on appelle *kathi* ou *nalu kathi*. Notons qu'il n'existe pas de mots différents en néwari pour désigner l'action de battre au bâton et le chaubage d'une gerbe de paddy; dans les deux cas, on emploiera le verbe *dhay*. Les graines sont conservées dans des boîtes en bambou, au dernier étage de la maison.

2 — Les haricots

Le *māy* est semé à la volée à la fin du mois de mai, sur les billons. Il est rare de trouver des haricots, du soja et du maïs réunis sur un même champ. Les *gyāpu* préfèrent semer suivant les besoins, tantôt du soja, tantôt des haricots.

Les haricots sont récoltés, battus et conservés de la même manière que le soja. Pour quatre *mānā* de graines semées, on obtient 12 à 15 *pāthi* de *māy* par *ropani*; les rendements varient donc de 25 à 27 pour 1.

D — La moutarde

La moutarde, *Brassica campestris*, est appelée *tū* en néwari (nép. : *tori*). Elle est cultivée au début du mois d'octobre juste après la récolte du maïs et des légumineuses. De cette plante, l'agriculteur tire de l'huile pour la cuisson de ses aliments et des légumes destinés à accompagner le riz. Le tourteau de moutarde est d'autre part utilisé pour engraisser les champs et pour nourrir les buffles.

Le *tū* est cultivé de la manière suivante : une fois les champs débarrassés de leurs dernières tiges de maïs, la terre est retournée à la houe, nivelée puis engraisée avec du fumier de ferme. Les graines sont semées à la volée et très sommairement recouvertes de terre au moyen de la « grande houe », *taku*. On dresse quelques épouvantails au milieu du champ, avec des vieux bouts de tissus et des objets métalliques. La plupart des parcelles sont bordées par des palissades faites avec des tiges de maïs.

Quand la moutarde atteint une hauteur de huit centimètres environ, les champs sont sarclés et la plante est buttée à l'aide de la « petite houe », *kukicā*. La moutarde est récoltée à la fin du mois de décembre. Il existe également une variété plus tardive que l'on ne récolte qu'au début du mois de février. Cette variété, qui est presque toujours cultivée en association avec des radis, est appelée *hākugu tū* (« la moutarde noire »); elle vient le plus souvent après une culture de paddy sec.

Les plants sont immédiatement entreposés sur l'aire de séchage du village. Ils sont battus comme les haricots ou le soja, à l'aide d'un bâton. On obtient en moyenne 2,5 *muri* de graines par *ropani*, soit 36 hectolitres à l'hectare⁴⁹. Les graines sont ensuite vannées pour les débarrasser de leurs impuretés et mises à sécher pendant trois ou quatre jours sur des nattes. Comme à l'époque de la moisson du paddy, on construit des petites huttes en chaume sur l'aire de séchage où les jeunes gens viennent passer la nuit pour surveiller la récolte.

Les graines ne se conservent pas longtemps. Les agriculteurs les font presser tout de suite par les *gyāpu* de Thetso. Les feuilles de moutarde sont mises à sécher sur des bambous que l'on suspend sous le toit des maisons. Elles seront consommées pendant l'hiver.

49. Au début du XIX^e siècle, F. Hamilton rapporte qu'en semant deux *mānā* de graines, on obtenait deux *muri* environ de moutarde par *ropani*, 1971, p. 228.



26. Echange de la moutarde. A la morte-saison, les presseurs d'huile de Theco font le tour des villages voisins et échangent de l'huile de moutarde contre des graines de moutarde. Depuis 1972-73, ces échanges tendent à se monétariser.

E — Le paddy de culture sèche

Le paddy de culture sèche est appelé *wāla*. Nous avons déjà indiqué qu'il remplace le maïs sur un certain nombre de parcelles situées sur les terrasses. Généralement, le *wāla* vient s'intercaler tous les deux ou trois ans entre deux cultures de maïs. Mais cette règle n'est pas respectée par tout le monde : on nous a cité l'exemple de champs qui avaient porté du maïs pendant six années consécutives. Le facteur

décisif semble être lié en dernière analyse à la répartition des tenures foncières : les familles qui ne possèdent qu'un petit nombre de rizières ont intérêt à remplacer le maïs par du paddy sec le plus souvent possible, afin d'assurer une quantité de riz suffisante pour nourrir la maisonnée pendant une année. Inversement, les familles les plus riches en rizières préfèrent adopter des cycles de maïs plus longs⁵⁰.

La terre est d'abord retournée à la houe, nivelée, puis soigneusement engraisée avec du fumier de ferme (0,50 m³ environ par *ropani*). Les graines sont semées au mois d'avril; elles sont enfouies dans la terre à intervalles réguliers tous les cinq ou six centimètres. La femme utilise ses deux mains pour semer; les graines sont contenues dans une petite coupelle en terre cuite posée à côté d'elle.

Le paddy sec n'est pas transplanté; il n'est ni inondé, ni irrigué. Les pluies de mousson qui surviennent un mois après les semis suffisent à alimenter la plante en eau. Les champs ne sont sarclés qu'une seule fois durant la végétation du paddy.

La récolte se déroule à la fin du mois de septembre; les tiges sont coupées à la faucille et les épis battus de la même manière que le paddy irrigué. On obtient de 2,5 à 4 *muri* de graines par *ropani*. Les rendements varient de 40 à 80 pour 1⁵¹.

F — Les radis

Chaque partie de cette plante a un nom particulier : la racine est appelée *lāi*, la tige *lāisimā*, la gousse *lāisi*, la graine *khepu* et les fanes *kuakha*. Les radis ne sont cultivés que sur la terrasse, à proximité du village. Dans le centre de la « Vallée » en revanche, ils peuvent être cultivés sur les terres basses, le long des rivières.

On distingue deux grandes variétés de radis : le *nepāl lāi*, dont les semis sont très serrés et les racines minuscules, et le *hyāu lāi* (lit. : « le radis rouge ») dont les racines sont plus grosses que les précédentes. A Pyangaon, c'est surtout la première variété que l'on cultive. Les *hyāu lāi* de Nawakot, ville Newar située à 40 km à l'Ouest de la vallée de Kathmandou, sont très réputés.

Les semis ont généralement lieu en hiver, à l'époque du *ghya cāku sanlhu*, fête qui se déroule au mois de janvier. Quelques jours avant, on retourne la terre et on l'engraisse avec du fumier de ferme : de 8 à 10 *ku* par *ropani* environ. Les graines sont semées en ligne : le paysan avance courbé, en laissant tomber sur le sol une ou deux graines à intervalles réguliers. C'est une tâche masculine; les femmes, dit-on, ne savent pas semer les radis. On estime qu'il faut cinq *mānā* pour emblaver une superficie égale à un *ropani*. Les semences sont conservées précieusement d'une année sur l'autre dans des grandes jarres en terre cuite, *tepa*, que l'on range au dernier étage de la maison.

Une dizaine de jours plus tard, les personnes les plus aisées du village jettent de l'engrais chimique dans leurs champs à raison de six à sept *dhārni* par *ropani*. Cette pratique, encore rare à Pyangaon, tend à se généraliser dans les zones maraîchères les plus productives de la « Vallée ». On sarcle ensuite le champ et on le billonne à l'aide de la « petite houe ». En mars, peu de temps après la fête du Sri Panchami, la terre est à nouveau sarclée; les mauvaises herbes sont rejetées à la périphérie du champ. C'est également à cette période qu'à Thetso ou dans la région de Thimi, le champ est irrigué pendant un ou deux jours. A Pyangaon, le radis reste une culture sèche.

Les plants sont arrachés à la main au mois d'avril. On secoue les racines pour les débarrasser de leur terre et on les porte jusqu'au village dans des paniers ou dans des hottes.

50. Il semble qu'au début du XIX^e siècle, le paddy de culture sèche jouait un rôle plus important qu'aujourd'hui dans les assolements. Une large partie des terrasses était réservée à cette culture. Voir à ce sujet Campbell (A.), 1837a, p. 122.

51. Pour le paddy de culture sèche, A. Campbell donne une production de 2,5 *muri* par *ropani* (1837a, p. 80).

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Paddy irrigué						[diagonal hatching]						
Paddy de culture sèche						[diagonal hatching]						
Blé	[horizontal bar]											[horizontal bar]
Moutarde						[diagonal hatching]						
Maïs						[diagonal hatching]						
Haricot						[diagonal hatching]						
Soja						[diagonal hatching]						

27. Le calendrier agricole.

TABLEAU 5
Techniques agricoles et plantes cultivées (pour le paddy irrigué, cf. tableau 4).

	Blé	Maïs	Légumineuses	Moutarde	Paddy sec	Radis
Nombre de labours	1	2	2	1	1	1
Semis en ligne ou en poquets		+	+		+	+
Semis à la volée	+			+		
Nombre de sarclages	1	2	2	1	1	2
Buttage	-	±	-	+	-	-
Utilisation d'engrais chimique	+	±	±	-	-	±
Production par <i>ropani</i>	2,5 <i>murī</i>	2 à 2,5 <i>murī</i>	10 à 15 <i>pāthī</i>	2,5 <i>murī</i>	2,5 à 4 <i>murī</i>	?
Rendements (rapports récolte-semences)	x 30 à 50	x 80 à 120	x 24 à 27	x 100 à 160	x 40 à 80	?

IV – Le travail agricole : rythme et organisation

Comment l'agriculteur organise-t-il son travail ? Pour répondre à cette question, il nous faudra étudier dans un premier temps le calendrier agricole, le rythme de la journée de travail et les techniques de transport. Puis, dans un deuxième temps, nous nous attacherons à décrire les formes de division et de coopération du travail agricole : division sexuelle des activités, travail par équipe et enfin utilisation de journaliers venant de villages voisins.

A – Le rythme du travail agricole

1 — Le calendrier agricole

Le calendrier agricole divise l'année en deux périodes distinctes :

— Une période d'activité extrêmement intense qui s'étend du mois d'avril au mois de septembre. Elle est marquée notamment par les cultures du maïs, des légumineuses, du paddy, de la moutarde et par les semis de blé. C'est durant cette période que les journées de travail sont les plus longues et surtout les plus pénibles : on travaille la plupart du temps dans la boue et sous la pluie.

— La saison froide, du mois de janvier au mois de mars, se caractérise par un rythme de travail beaucoup plus lent. Les opérations agricoles sont limitées : le blé ne demande que peu de travaux d'entretien; quant aux champs situés sur les terrasses, ils sont en jachère. Cette morte-saison est employée à construire des maisons, à extraire la terre *kōcā*, à couper et scier du bois, à confectionner de la vannerie, etc. C'est également à cette époque que l'on se déplace le plus volontiers, soit pour accomplir des pèlerinages, soit pour rendre visite à des amis.

2 — La journée de travail

La journée de travail commence habituellement après le déjeuner du matin, vers 8 h 30 et se termine vers 18 h. En période de gros travaux agricoles, tels que le repiquage et la moisson du paddy, le rythme de travail s'accélère : il n'est pas rare de quitter le village vers 6 h du matin pour n'y revenir qu'à la tombée de la nuit.

La journée est entrecoupée de pauses, au cours desquelles les agriculteurs se regroupent sur le bord des champs pour bavarder, fumer une cigarette ou pour boire de la bière de maïs. Cette dernière est le complément indispensable des travaux agricoles; les paysans en consomment de grandes quantités : de dix à quinze coupes dans la journée, soit un litre et demi en moyenne.

Les distances qui séparent les champs du village ne sont généralement pas très longues; la plupart des rizières sont situées dans un rayon de trois kilomètres autour du village. En revanche, il faut souvent plus de 45 minutes de marche pour atteindre certains champs de maïs. Ces distances jouent un rôle important d'un point de vue agricole; on constate que plus les champs sont éloignés du village, moins bien ils sont entretenus : les sarclages sont réduits ou complètement supprimés, le maïs n'est plus butté, les champs de moutarde ne sont pas protégés par des palissades. D'après les agriculteurs, les rendements de ces terres sont inférieurs à dix à quinze *pāthī* à ceux que l'on obtient sur des terres plus proches. Nous avons eu également écho de nombreux cas de vol d'épis de maïs sur ces parcelles.

3 — Les transports

— *Le portage masculin.* Pour porter, les hommes utilisent un fléau que l'on appelle *nwa* ou *nol* (nép. : *nol*). Il est fabriqué par les habitants du village eux-mêmes, à partir d'une variété de bambou par-

ticulière : le *tamo pã*, *Dendrocalamus strictus*. Un panier à claire-voie, *khamu* (nép. : *kharpan*), est suspendu à chacune de ses deux extrémités au moyen de cordelettes, *khipa* (nép. : *đori*). Rappelons que la capacité de ces deux paniers fait l'objet d'une mesure appelée *ku*, qui équivaut à 0,028 m³.

Les paniers *khamu* sont utilisés pour porter les engrais, les amendements, les outils agricoles ou bien encore les aliments que l'on servira au repas du milieu de la journée. Les charges ne dépassent généralement pas 30 kg. Lorsque l'agriculteur doit transporter des grains de blé ou de paddy jusqu'au village, il utilise des sacs en toile qui sont directement attachés au fléau. Il n'est pas rare de voir des jeunes gens porter plus de 60 kg de cette manière.

Sur terrain plat, l'homme qui porte la charge fait de petites enjambées, en rythmant son pas aux détentes du fléau. Sur les terrains inclinés, les *khamu* sont plus difficiles à porter car la démarche ne peut guère profiter de la souplesse du bambou. Le *néwari* dit *ko buigu*, de *ko* : épaule et de *buigu* : porter, pour désigner ce mode de portage.

— *Le portage féminin*. Pour porter les épis de maïs, le fourrage et le bois mort, les femmes utilisent une hotte que l'on appelle *đoko* (nép. : *đoko*). Elle est portée sur le front au moyen d'un bandeau tressé en paille de riz. La porteuse marche courbée en avant, de manière à ce que le dos supporte tout le poids de la charge; les mains sont posées sur le bandeau, derrière la tête, pour soulager le cou.

Lorsqu'il s'agit de porter de fortes densités, telles que des tiges de maïs ou de la paille de blé, les gerbes sont attachées avec des cordes et posées à même le dos; un bandeau frontal les maintient sur le front. Les porteuses sont alors complètement courbées en deux, elles disparaissent sous le volume de la charge.

Il existe également des hottes de dimensions plus réduites qui sont appelées *đokucā*; elles sont utilisées par les enfants, garçons et filles, et sont maintenues dans le dos au moyen de bretelles.

B — L'organisation du travail agricole

1 — La division sexuelle du travail

Dans les champs, la division sexuelle du travail est restreinte à un petit nombre d'opérations : d'une manière générale, les hommes retournent la terre à la houe, sèment les graines, battent le paddy et le blé; les femmes, pour leur part, nivellent le sol et repiquent le paddy. Les autres opérations agricoles peuvent être effectuées indifféremment par l'un ou l'autre sexe.

Notons également que certaines cultures sont plus « féminines » que d'autres : c'est le cas notamment de la moutarde où les hommes n'interviennent qu'au moment des labours et des semis, et, occasionnellement, pour le buttage et le battage.

TABLEAU 6

La division sexuelle du travail.

	paddy	blé	maïs	moutarde
labour	H	H-F	H	H
nivellement	F	F	F	F
semis	H	H	H	H
repiquage	F	—	—	—
sarclage	H-F	H-F	H-F	F
buttage	—	—	H-F	H-F
moisson	H-F	H-F	H-F	F
battage	H	H	-	H-F
transport	H-F	H-F	H-F	F

2 — Le travail en équipe

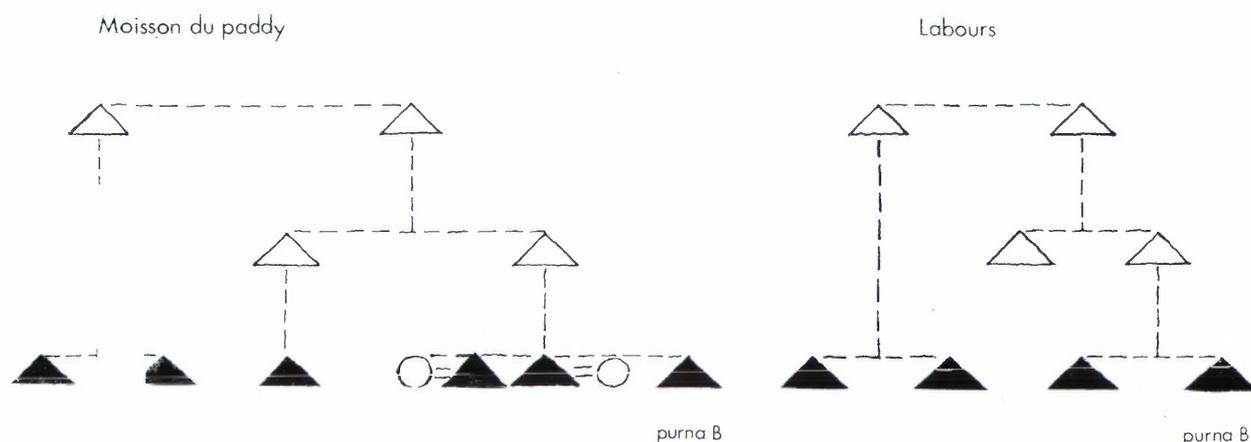
Le travail se fait le plus souvent en équipe. Le *gyāpu* n'aime pas travailler seul; il préfère être avec des amis, quitte à les aider à labourer ou à moissonner leurs champs. Le travail en équipe répond également au souci de pouvoir compter sur une main-d'œuvre importante et mobile, en prévision des gros travaux agricoles qu'il faut terminer vite et à temps. Il concerne avant tout les labours, le repiquage et les moissons de paddy et de blé. Les autres opérations se déroulent dans un cadre familial.

A Pyangaon, le travail en équipe s'appelle *bola jyā*⁵². C'est un système d'entraide regroupant un certain nombre de jeunes gens et de jeunes filles qui décident d'un commun accord de travailler ensemble et successivement sur les champs de chacun d'entre eux.

Aucun système hiérarchique n'est établi au sein de cette équipe, si ce n'est l'ascendant naturel des aînés sur les cadets. Il faut également tenir compte du rôle des parents. Ce sont eux qui bien souvent décident du lieu où se fera le travail du lendemain. Le *bola jyā* fonctionne sans trop de heurts : le terroir est suffisamment grand, les espèces précoces et tardives sont suffisamment nombreuses, pour que les travaux agricoles ne se déroulent pas tous en même temps et que l'on ne soit pas confronté à des choix trop délicats.

Les membres de l'équipe ne sont pas rétribués, puisqu'ils acquittent respectivement leurs dettes en travaillant sur le champ de chacun d'entre eux. Seuls le repas du milieu de la journée et la bière de maïs doivent être offerts par la famille pour lesquels ils travaillent.

Ces groupes sont provisoires; ils se forment pour effectuer un travail précis et se dissolvent tout de suite après. Ils sont unis avant tout par des liens de parenté. Le noyau de l'équipe est composé de jeunes gens appartenant à la même patrilignée; à ce noyau, viennent s'ajouter des amis ou des parents par alliance. En novembre 1971, nous avons suivi pendant une semaine une équipe de travail à laquelle participait un de nos informateurs : Purna Bahadur. Cette équipe avait pour objet de moissonner et de dépiquer le paddy. Elle était composée de neuf personnes (fig. 28) : Purna, son frère aîné, sa belle-sœur, trois cousins patrilatéraux, le mari de sa sœur et un ami accompagné de sa femme. Quinze jours plus tard, on retournait la terre à la houe, avant de semer le blé. L'équipe n'était plus alors constituée que de cinq personnes : Purna, son frère aîné, deux cousins patrilatéraux et un salarié agricole étranger au village (fig. 28).



28. Travail en équipe; les triangles pleins représentent les gens participant aux équipes de travail. a) moisson du paddy (Novembre 1971). b) labours (Novembre 1971).

52. De *jyā* : travail. Le sens du mot *bola* nous est inconnu.

D'après les observations que nous avons pu faire au cours de l'année 1971, la composition de ces équipes tend à varier de mois en mois ou d'opérations en opérations. Dans le cas rapporté plus haut, le noyau fondamental, celui qui travaillait toujours ensemble, était réduit à deux personnes : Purna et son frère aîné. Le *bola jyā* ne crée donc pas d'associations structurées, pourvues d'une organisation hiérarchique, comme on peut en trouver chez les Gurung⁵³. Il ne fonctionne que grâce à une série d'arrangements provisoires, informels et toujours remaniés.

3 — La main-d'œuvre salariale

Le caractère peu structuré du *bola jyā* se trouve encore accentué par l'emploi de salariés agricoles. Un agriculteur qui, pour une raison ou pour une autre, ne veut pas participer à une équipe de travail a toujours la possibilité d'embaucher des personnes extérieures au village. Ces journaliers sont pour la plupart des Tamang et résident dans les villages situés à l'extrémité Sud de la vallée de Kathmandou. Ils sont recrutés à l'époque des gros travaux agricoles. Le salaire est de cinq roupies par jour; on leur offre également un repas au milieu de la journée, des cigarettes et de la bière de maïs.

L'utilisation d'une telle main-d'œuvre salariale n'est pas encore très courante à Pyangaon. Seules les familles les plus riches, celles qui possèdent un nombre de terres supérieur à quinze *ropani*, y ont recours.

V — L'élevage

A — Le buffle

1 — Généralités

Le buffle est appelé *thu myāy*, la bufflonne *myāy* et le petit de ces animaux *myāycā*. En 1971, le troupeau de buffles s'élevait à 79 animaux répartis de la manière suivante : 43 en possédaient un (le plus souvent une bufflonne), 18 maisons en avaient deux et 21 maisons n'en possédaient aucun. Les animaux mâles représentaient entre un huitième et un dixième du troupeau.

Le buffle vit en stabulation pendant la majeure partie de l'année. On ne lui consacre aucune prairie, on ne le mène pas paître les étendes de blé. En mousson, les enfants conduisent matin et soir les animaux de leurs parents à la mare du village. Le bain des buffles crée une grande animation : jeunes gens et enfants guident les animaux dans l'eau et les empêchent de remonter trop rapidement sur les berges. Parfois, un buffle s'emballe et fonce droit devant lui, en renversant tout sur son passage. Ces bêtes sont en effet très craintives et on évite de se trouver devant leur chemin de peur qu'elles ne s'affolent. En saison sèche, les buffles sont attachés à des pieux devant les maisons; la mare étant à sec, on les mène se baigner dans le canal de Tika Bhairav.

Les buffles ne sont jamais châtrés. On en garde un petit nombre en prévision des sacrifices, mais la plupart sont vendus aux bouchers de Thetso et de Chapagaon. La saillie a lieu au mois de décembre ou de janvier, de manière à ce que les petits naissent à la fin de la mousson. Il faut éviter que les naissances se produisent en saison sèche, car les nouveaux-nés résistent mal au froid et au manque de nourriture particulièrement grave durant cette saison. Le troupeau de buffles de Pyangaon est réputé dans les

53. Pignède (B.), 1966, pp. 127 et suivantes.



29, 30 et 31. Le bain des buffles.



environs pour sa robustesse et la qualité de ses bêtes. Les Chetri et les Bahun du Sud de la « Vallée » viennent y faire saillir leurs bufflonnes; le prix de la saillie est de 3 roupies environ.

Les *jyāpu* sont très attachés à leurs buffles. Il existe entre l'homme et cet animal un rapport fait de soins continus et presque de tendresse, qui est absente des relations avec les autres animaux domestiques. Il n'est pas rare de voir les hommes gratter avec patience la peau de leurs bufflonnes pour les débarasser de leurs puces et autres parasites. En mousson, hommes et femmes passent également de longs moments à ôter les sangsues, *pyā* , des pattes de l'animal. La bufflonne est réputée soumise aux mêmes maléfices que les humains; on accroche à son cou, comme à celui des enfants, des charmes prophylactiques qui protègent contre les maladies et le mauvais sort. Elle est également source d'impureté : la mise à bas d'un petit buffle pollue la maison et les membres de la famille de la même manière que la naissance d'un enfant ⁵⁴.

2 — L'alimentation

L'alimentation des buffles est composée de paille hachée, de tiges et d'épis de maïs. On peut en outre leur donner à manger des graminées, des tourteaux et des feuilles de moutarde. Les bufflonnes ont droit à un régime de faveur : on les nourrit de farine de soja mélangée avec de la farine de maïs. On estime qu'une bufflonne adulte consomme de 4 à 6 *mānā* de ce mélange par jour. En période de mousson, les enfants et les jeunes filles vont trois ou quatre fois par jour couper de l'herbe sur les talus et dans les sous-bois avec une petite faucille appelée *ṭcā* .

La saison sèche est une période critique pour l'alimentation du bétail. L'herbe qui était haute et abondante en mousson, devient de plus en plus rare. Il n'existe pas, d'autre part, de plantes fourragères spécialement réservées pour les animaux. La production de lait diminue et il faut veiller aux petits animaux qui résistent moins bien que les bêtes adultes au froid et au manque de nourriture. On leur donne à manger des aliments de choix : tourteaux et feuilles de moutarde.

3 — Les produits de l'élevage du buffle

Le buffle ne porte pas, il ne dépique pas le paddy ou le blé; d'un point de vue agricole, le fumier est son seul intérêt. Ce dernier, nous l'avons vu, est soigneusement recueilli et conservé; c'est de lui que dépend en grande partie le succès d'une récolte. Il n'en reste pas moins vrai qu'il est rare ou insuffisant. Les personnes qui ne possèdent pas de buffle doivent échanger du fumier contre du grain pour cultiver leurs champs.

Les bufflonnes sont également élevées pour leur lait. La production varie selon les saisons : 8 à 10 *mānā* en mousson et 4 à 6 *mānā* en saison sèche. Les mois de *pus* (décembre-janvier) et de *māgh* (janvier-février) sont réputés pour être les deux mois de l'année où la production laitière est la plus faible. La traite a lieu deux fois par jour. Cette opération est appelée *duru nhyā* ; elle est presque toujours effectuée par des personnes de sexe féminin.

Les *jyāpu* ne sont pas des gros consommateurs de lait. On en offre aux personnes que l'on tient à honorer, on en utilise pour la préparation de certaines pâtisseries, mais la plus grande part de la production est vendue dans les « maisons de thé » de Chapagaon. En 1971, un *mānā* de lait se vendait 20 *paisā* environ; ces gains monétaires, si faibles soient-ils, représentent une source régulière de revenus

54. En cas de mise à bas d'un buffle, la période d'impureté est de quatre jours; elle est de neuf jours pour la naissance d'un enfant. Pendant cette période, les membres de la maisonnée ne doivent pas entrer dans un temple, ni offrir un *pūjā* à une divinité. Notons que le colostrum de la bufflonne est censé être dangereux et impur; on s'abstient de le boire.

et permettent à l'agriculteur d'acheter des cigarettes, des condiments et certains légumes qu'il ne cultive pas dans son jardin.

La viande est le troisième produit que l'on tire de l'élevage des buffles. Seules les bêtes mâles sont abattues, car une règle religieuse interdit de tuer les animaux femelles. La viande de buffle est très appréciée des agriculteurs; elle est consommée au cours des banquets cérémoniels.

B — Le bœuf et la vache

Le bœuf est appelé *dohā*, le taureau *thu sā*, la vache *sā* et la génisse *sācā*. En 1971, nous n'avons compté que trois bœufs et quatre vaches pour l'ensemble du village de Pyangaon, soit le dixième environ du troupeau de buffles.

Ces animaux sont sacrés; il est absolument interdit de les tuer ou de consommer leur chair. Lorsque l'un d'eux meurt, un savatier *sārki* vient acheter la peau et découper quelques morceaux de viande. Les paysans affirment, avec quelque dégoût, que le *sārki*, qui appartient à une caste impure, mange la viande de bœuf.

Les vaches produisent beaucoup moins de lait que les bufflonnes, le tiers environ. Leur apport en fumier est également inférieur à celui des buffles. Rappelons enfin qu'à Pyangaon une seule famille attelle des bœufs à l'araire.

Bien que les *gyāpu* aient un profond respect pour la vache, ils ne traitent pas cet animal avec tous les soins qui lui seraient nécessaires. À côté des bufflonnes, les vaches font figure de parents pauvres et ne sont pas véritablement intégrées dans la vie économique du village; elles sont trop souvent efflanquées et malades. Pourtant les agriculteurs ne s'en débarrassent pas; le rôle important joué dans les cérémonies religieuses par le lait et la bouse de vache explique en grande partie cette attitude.

C — Les caprins

Presque toutes les familles élèvent une ou deux chèvres. En 1971, nous avons évalué le troupeau de caprin à 120 têtes environ. Le bouc est appelé *dugu*, la chèvre *cole* et le chevreau *colecā*.

Les chèvres vivent dans la partie postérieure de l'étable, de manière à être séparées des buffles. On les nourrit d'herbes fraîches et de feuilles séchées que les enfants et les jeunes filles vont ramasser dans les environs du village. Les caprins vont également brouter sur les diguettes et sur les collines déboisées. Au mois de novembre, on les mène paître les éteules de paddy. Les agriculteurs évitent de les sortir par temps de pluie, notamment en période de mousson.

Les chèvres donnent peu de lait. Les *gyāpu* n'apportent d'ailleurs pas beaucoup de soins à l'élevage de ces animaux. Quelques têtes de bétail sont vendues au Chetri et aux Tamang du Sud de la « Vallée » au moment du *dasā*. Les chevreaux et les boucs sont élevés avant tout pour les sacrifices religieux et pour leur viande.

D — La volaille

Le paysan Newar élève également des canards, *hāĩ* (nép. : *hās*) et des poulets, *khā* (nép. : *kukhro*). Ces animaux se nourrissent des restes des repas, de grains de maïs et de riz. Les enfants emmènent les

canards patauger dans la mare et s'amuse à chercher des vers de terre qu'ils leur donnent à manger. Dans la journée, canards et poulets circulent librement dans le village et dans les maisons. Seuls les coqs sont attachés dans un coin de la maison, au moyen d'une cordelette. La nuit, la volaille est enfermée sous une hotte et laissée au rez-de-chaussée de la maison.

VI – Remarques

A – Les caractères généraux de l'économie rurale

Au terme de cette analyse, on peut se demander si l'usage que nous avons fait du mot « agriculture » était justifié. Les instruments agricoles (houe, brise-motte, etc.), les soins apportés au sol, les fortes quantités d'engrais et d'amendements épandus, la forme des champs font davantage penser à du jardinage qu'à une véritable agriculture, telle qu'on la connaît dans les pays européens. Ce sont les mêmes outils que l'on utilise pour travailler dans les champs et dans les jardins; la limite entre ces deux zones est d'ailleurs très floue : le maïs est parfois cultivé jusqu'aux portes des maisons, tandis que les radis ou l'*Alocasia*, qui sont surtout des cultures jardinées, peuvent être également cultivées dans les champs.

Peu de jachère, une mise en culture de chaque pouce de terrain, une rotation rigoureuse des plantes cultivées, une très grande variété dans les assolements, l'agriculture ou l'horticulture de la vallée de Kathmandou est particulièrement intensive. Tout l'effort productif repose malgré tout sur le seul travail de l'homme. L'utilisation de techniques entièrement manuelles requiert un nombre d'heures de travail très élevé : il faut de 50 à 60 jours de travail par an à un agriculteur exploitant quinze *ropani* pour retourner ses champs à la houe. L'économie rurale de la vallée de Kathmandou se caractérise à la fois par un outillage rudimentaire et par des procédés de culture extrêmement intensifs.

L'élevage ne joue qu'un rôle tout à fait secondaire dans cette économie. On compte un buffle pour sept habitants et, par rapport à la surface cultivée, un buffle pour 1,6 hectare environ. On ne réserve aucune prairie au bétail sur le terroir; on ne lui consacre pas de plantes fourragères. Les travaux de Pierre Gourou sur la géographie humaine de l'Extrême-Orient ont montré comment les zones de riziculture intensive et de forte densité démographique n'admettaient pas un développement important de l'élevage.

« Une prairie donne beaucoup moins d'aliments pour l'homme par le détour du bétail d'embouche qu'une même surface cultivée en céréales (...). Tandis qu'un hectare de plantes vivrières produisait en moyenne pour la Chine 10 millions de calories, un hectare de prairie ne donne pas, sous la forme de lait, plus de 1,7 millions de calories. On peut estimer qu'une quantité donnée de céréales nourrit, si elle est directement consommée par l'homme, cinq fois plus de personnes que si elle est consacrée à l'élevage d'animaux fournisseurs de lait et de viande (...). La civilisation extrême-orientale, en excluant l'élevage a permis de fortes densités rurales, incompatibles à leur tour avec l'élevage de boucherie et l'élevage laitier »⁵⁵.

Cette remarque peut être appliquée à la vallée de Kathmandou : le peuplement extrêmement intense des zones rurales de la « Vallée » est la conséquence d'un système économique où l'élevage ne joue qu'un rôle accessoire par rapport à l'agriculture.

55. Gourou (P.), 1972, p. 117.

B — Traditions et changements

Ce système économique n'évolue pas très rapidement. Nous avons eu souvent l'occasion de constater au cours de ce travail, que les rapports récolte-semences et que les productions des principales céréales n'avaient guère varié depuis le début du XIX^e siècle; de même, l'outillage agricole est identique aujourd'hui à celui que les *jjāpu* utilisaient autrefois. D'après la littérature ethnographique, l'élevage, lui non plus, n'apparaît pas avoir été plus important dans le passé qu'à l'époque actuelle ⁵⁶.

Toutefois, certains éléments de modernisation se font jour. En premier lieu, l'utilisation d'engrais chimiques et l'introduction de nouvelles semences de blé ont permis aux agriculteurs d'augmenter sensiblement leurs revenus monétaires. On peut penser que les expériences menées par le gouvernement sur les nouvelles variétés de paddy permettront elles aussi d'améliorer des rendements qui stagnent depuis plus de 150 ans.

Si l'on se rapporte à A. Campbell, il semble bien en second lieu, que la zone réservée aux cultures sèches ait diminué dans des proportions importantes depuis le XIX^e siècle ⁵⁷. Les récents efforts en vue d'étendre les zones irriguées devraient accentuer cette tendance et faire reculer le maïs et la moutarde devant le paddy et les cultures maraîchères.

Les tentatives pour supprimer la jachère sur les terres sèches en cultivant des légumineuses, introduisent également un changement considérable dans la rotation des cultures. Elles rendent possibles, dans l'immédiat, un développement de l'élevage et une utilisation plus intensive du fumier de ferme.

Est-il possible de saisir des indices de changement similaire dans l'outillage? Tous les essais entrepris dans ce domaine par le Gouvernement et par les *pañcāyat* locaux se sont jusqu'à présent soldés par des échecs. En 1969, on a vu apparaître dans quelques fermes modèles de la « Vallée » des tracteurs japonais à trois roues, doués d'une très grande mobilité. Mais l'usage de telles machines a du mal à s'imposer en raison du morcellement des parcelles: 65 % des exploitations de la « Vallée » occupent une superficie inférieure à dix *ropani* ⁵⁸. Les grandes exploitations sont rares: 310 seulement sur près de 20 000 ont une superficie supérieure à deux hectares ⁵⁹. D'après les estimations que nous avons pu faire à Pyangaon, la grande majorité des exploitations dans ce village ont entre huit et quinze *ropani* de superficie; trois familles occupent plus d'un hectare de terre.

Même si économiquement, l'agriculteur de Pyangaon occupe une place relativement privilégiée dans la vallée de Kathmandou, même s'il apparaît, nous le verrons par la suite, comme quelqu'un de riche par rapport aux paysans des « collines », il n'en reste pas moins un petit exploitant; ses revenus ne sont pas encore suffisants pour qu'il puisse transformer son outillage et ses techniques agricoles de manière radicale.

56. Campbell (A.), 1837a, p. 110.

57. *Idem*, pp. 120 et suivantes.

58. Regmi (M. C.), 1967, tome IV, p. 148.

59. *Idem*, p. 148.

Chapitre IV

L'alimentation

Le paysan de Pyangaon tire l'essentiel de sa nourriture de l'espace, aménagé avec soin, domestiqué jusque dans ses derniers recoins, qui a été décrit dans le chapitre précédent. La cueillette ne joue pas un rôle important dans l'acquisition des produits alimentaires; les femmes ne ramassent des herbes sauvages comestibles que très occasionnellement, lorsqu'elles se rendent dans les champs pour travailler ou dans la forêt pour chercher du bois. Ces plantes n'ont qu'un rôle d'appoint dans l'alimentation, on s'en sert surtout pour relever ou pour accommoder un plat principal. Il en est de même pour la chasse, bien qu'il semble, si l'on en croit les personnes les plus âgées du village, que cette activité avait dans le passé une importance assez grande. Son rôle aujourd'hui est négligeable; les paysans Newar ne lui accordent plus aucune valeur; ils ne disposent pas de fusils et, s'ils posent des pièges, c'est davantage pour protéger les cultures contre les animaux nuisibles que pour se procurer de la nourriture.

Non seulement la plus grande part de l'alimentation vient d'un espace entièrement domestiqué, mais elle est produite par le paysan lui-même, sur son terroir. On n'achète pas ou peu de produits alimentaires en dehors du village, on ne fait véritablement confiance qu'aux plantes que l'on a vu pousser ou aux animaux que l'on a élevés. Pyangaon n'est cependant pas un village d'auto-consommation; ses habitants achètent des produits sur le marché : du tabac, du sel, des épices, quelques condiments, etc. Ces produits viennent pour la plupart des régions de basse altitude, comme les plaines du Teraï ou le bassin indo-gangétique, et arrivent à Kathmandou par camions. Les paysans de Pyangaon les achètent dans le bazar de Chapagaon, chez des commerçants Newar.

Nous examinerons dans un premier temps la nourriture et les repas quotidiens, puis, dans un deuxième temps, la nourriture et les repas cérémoniels. Cette distinction ne correspond pas à des mots newari — les classifications indigènes sont plus fines et mettent en jeu des notions plus complexes que nous étudierons les unes après les autres — mais elle s'impose à l'observateur comme une opposition fondamentale qui structure et règle l'ensemble de la cuisine Newar; tout, dans la disposition des convives, la présentation des plats, l'étiquette, les menus et les boissons, varie selon que le repas est quotidien ou cérémoniel.

I – La nourriture quotidienne

Le repas du paysan Newar possède une certaine harmonie. Il se compose d'un plat principal qui peut être du riz bouilli, du riz en flocons, des galettes ou une bouillie de céréales. À côté de ce plat, on sert un accompagnement, appelé *tarkāri*, à base de légumes, de tubercules ou de légumineuses. Si on en a le temps et les moyens, on prépare également une soupe de lentilles ou de pois que l'on appelle *kē*.

Le mot *tarkāri* vient du népali; R. L. Turner le traduit par « légumes » (1965, p. 274). Ce terme désigne en fait tout aliment qui est servi en garniture, y compris les morceaux de viande. On peut également employer à sa place le mot *losā* qui a un sens encore plus étendu, puisqu'il signifie : « toute chose mangée avec quelque chose d'autre » (Turner, p. 563). Ainsi, les biscuits ou les beignets que l'on mange les jours de fête avec le thé sont considérés comme des *losā*. Il existe un troisième terme, *ghāsā*, que B. P. Josi traduit improprement par *ghās* (nép. : « herbe » (p. 63)), et qui désigne tout à la fois les légumes verts, les pois, les haricots et les fèves. Ce mot n'est guère utilisé dans la vie courante, on l'emploie davantage lorsqu'il est question de nourriture cérémonielle.

A — Le riz

1 — Le riz bouilli

Le riz bouilli, *jā*¹, occupe une place privilégiée dans la nourriture quotidienne. De toutes les préparations culinaires, c'est la plus noble, celle qui a le plus de prestige. À côté d'elle, les autres plats font figure de parents pauvres. Le *jā* est servi en principe deux fois par jour : le matin, vers 8 h 30 et le soir, vers 20 h. Un homme adulte consomme en moyenne un *mānā* et demi de riz par jour, soit 600 grammes de riz sec environ. En déplacement, il peut manger jusqu'à deux *mānā* de riz par jour. Les femmes et les enfants en mangent un peu moins : de 400 à 450 grammes environ.

Le paddy est décortiqué, puis blanchi à l'aide d'un pilon actionné au pied. Ce pilon, *kuti* en néwari et *dhikī* en népali, est courant au Népal et se retrouve ailleurs en Inde et dans bien des régions du sud-est asiatique. Un tiers environ des maisons du village possède un *kuti*; les liens de parenté et de voisinage permettent aux familles qui en sont démunies de préparer leur paddy chez un voisin ou un ami.

L'appareil est situé au rez-de-chaussée ou bien sous un auvent, derrière la maison. Il est constitué par une longue poutre fixée par l'intermédiaire d'un axe en bois à deux supports fichés dans le sol. La poutre porte à son extrémité un petit pilon amovible, *musa*, dont la partie percutante peut être, dans certains cas, recouverte par une plaque en fer. Le paddy est versé dans un petit mortier, *pwaka*, à moitié enfoui dans le sol.

Manœuvrer le pilon se dit *kuti way*. Afin de conserver son équilibre, la femme se tient d'une main à une tige de bambou qui traverse toute la longueur de la pièce à une hauteur de 1,80 m environ; de l'autre main, elle tient un long bâton qui sert à remuer le paddy dans le mortier. Le pilon est actionné tantôt avec le pied gauche, tantôt avec le pied droit.

La ménagère ne pile qu'une ou deux fois par semaine; elle doit en conséquence calculer la quantité de riz nécessaire pour nourrir sa famille pendant une période donnée. Une maisonnée composée de quatre personnes : le père, la mère et deux jeunes enfants, consomme en moyenne cinq *mānā* de riz par jour, soit 2,100 kg de grains secs. Or, on estime qu'un kilo de paddy donne de 600 à 700 grammes de riz décortiqué, selon les espèces; c'est donc 3 kg de paddy que la *iyāpuni* doit piler pour une journée. Le travail se fait en équipe; les femmes se relayent dès qu'elles sont fatiguées. Un *pāthī* de paddy, soit 2,500 kg, est décortiqué en trente minutes environ.

Le paddy est pilé une première fois pour détacher la balle, *mwa*. La ménagère retire alors le contenu du mortier et le pose sur un van auquel elle imprime des mouvements verticaux, puis horizontaux, de manière à isoler la balle. Le riz est ensuite blanchi. Pour cela, on le pile une seconde fois dans le *kuti*;

1. Le paddy irrigué se dit *wā*, le riz décortiqué *jāki* et le riz bouilli *jā*. Le mot *ki* est suffixé à plusieurs dérivés du riz; ainsi *thonki* désigne le riz qui est utilisé pour la fermentation de la bière, *pwoki* le riz utilisé pour la distillation de l'alcool, *jāki* le riz décortiqué et *coki* le son.

d'après les femmes, cette opération est plus rapide que le décortilage. Puis le riz est à nouveau vanné pour le séparer du son, *coki*.

Les paysans de Pyangaon évitent de blanchir le riz entièrement. Le riz décortiqué, pense-t-on, préserve mieux son goût et ses vitamines, *tagāt*², que le riz blanchi³. C'est une des raisons pour laquelle on ne traite pas le paddy avec des machines de type cylindre à blanchir nouvellement installées à Chapagaon. La grande majorité de la population préfère le riz semi-blanchi que l'on tire du *kuti*. Les personnes les plus âgées affirment même qu'elles mangent du riz vêtu, non séparé du son; nous n'avons cependant jamais pu vérifier ce détail.

La balle de riz est le plus souvent abandonnée. Le son, pour sa part, peut être utilisé de trois manières différentes : comme combustible, pour épaissir certaines soupes de pois et de lentilles, pour préparer des galettes.

Une fois décortiqué et blanchi, le riz est lavé trois fois; il est ensuite égoutté, puis mis à cuire dans une marmite appelée *kasauri*. Selon la qualité du riz, on compte de deux à trois mesures d'eau pour une mesure de grains. L'eau du troisième lavage sert à faire cuire la soupe de pois ou de lentilles qui accompagne presque toujours le riz. Quand le *jā* a absorbé toute l'eau, on retire la marmite du feu et on la dépose quelques instants près du foyer pour que les grains s'imbibent d'eau et gonflent. Il est servi tel quel, sans matière grasse ni assaisonnement; en revanche, à Chapagaon il est coutume de l'arroser avec du beurre clarifié, *ghya*.

On peut préparer le riz bouilli d'autres manières encore. Il est possible notamment de remplacer le riz ordinaire décortiqué et blanchi par du paddy noir, *hākuwā*, dont il a déjà été question dans le chapitre sur l'agriculture. Cette préparation, que l'on appelle *hāku jā*, a complètement disparu de l'alimentation des grandes villes Newar de la « Vallée ». Elle est par contre encore très appréciée dans les villages; les paysans de Pyangaon considèrent le *hāku jā* comme un aliment très digeste et riche en vitamines. C'est la raison pour laquelle les femmes enceintes ou qui relèvent de couches en consomment régulièrement. Les avis féminins sont néanmoins loin d'être unanimes : certaines disent qu'il est amer et qu'il empêche le lait de monter, d'autres estiment au contraire que si l'on en mange fréquemment tout au long de la grossesse, on pourra aller travailler dans les champs une semaine après l'accouchement sans éprouver la moindre fatigue. Le *hāku jā* est toujours servi avec une soupe composée de fines tranches de radis qui ont été mises à fermenter pendant quelques jours dans un récipient en terre cuite, et qui ont été ensuite séchées au soleil. Cette soupe est appelée *si kē*.

Aux malades, aux enfants et aux vieillards, on donne parfois du riz cuit à la vapeur, *ha jā*. On estime qu'il est facile à digérer et qu'il est riche en vitamines. C'est également à partir de cette préparation que l'on fabrique de la bière et que l'on distille de l'alcool de riz.

Les jours de fête, on cuit le riz avec du curcuma, *halu*. Ce plat s'appelle *halu bu jā*; il est d'une consommation plus courante à la ville qu'à la campagne.

2 — Le riz en flocons

Les paysans consomment également le riz sous forme de flocons. C'est une technique alimentaire qui est attestée en Inde dès le début de l'ère chrétienne. Il est probable qu'elle ait pénétré dans la vallée de

2. *tāgat* est un mot népali que R. L. Turner traduit par : « force, energy, vigour » (p. 277).

3. Ce jugement est à rapprocher des analyses scientifiques : « le blanchiment aboutit à une diminution considérable du taux des matières grasses, de plus de 80 %... Le taux de protéine diminue d'environ 10 %. Le riz entièrement blanchi n'est donc pratiquement constitué que de matières hydrocarbonées (amidon) et de protides et est d'une extrême pauvreté en lipides. La teneur en différents éléments minéraux : calcium, potassium, sodium, diminue également... Le blanchiment abaisse également la teneur en acide phosphorique de plus de 40 % et en magnésie de près de 70 % »; cf. Angladette (A.), 1967, pp. 63-64.

Kathmandou avec les premiers immigrants venus du nord de l'Inde. Malheureusement, les documents manquent pour dater avec précision cet événement.

Le riz en flocons s'appelle *baji* en néwari et *ciurā* en népali. Son aire de répartition dans le Népal est très vaste : elle couvre l'ensemble du pays, à l'exception des hautes vallées himalayennes où l'on ne peut pas cultiver du riz. Mais en règle générale, le *baji* conserve un aspect prestigieux et n'est consommé que par les personnes les plus aisées. Ce n'est que dans la vallée de Kathmandou qu'il joue un rôle important dans l'alimentation. Chez les Newar en particulier, le riz en flocons forme la base du repas que l'on prend au milieu de la journée, vers 13-14 h. Il a même été jusqu'à donner son nom à ce repas : *baji ne*, expression qui signifie : « manger le *baji* ». On peut estimer à Pyangaon qu'un homme adulte en consomme de 4 à 6 *pāthī* par mois, soit 13,500 à 20,200 kg environ. Les enfants en mangent un peu moins : 10 à 11 kilos environ. La part normale pour un repas est de 1/2 à 3/4 de *mānā*. Nous verrons par la suite qu'à la différence du riz cuit, le *baji* est également une nourriture d'offrande et qu'il est consommé à l'occasion de certaines cérémonies religieuses.

A Pyangaon, on ne fabrique que du *lhuya baji*. Cette variété se prépare de la manière suivante : on commence tout d'abord par porter à ébullition des grains de paddy dans une marmite en laiton ou en terre cuite. Dès que l'eau bout, le récipient est retiré du feu et déposé dans un coin de la pièce. On laisse les grains baigner dans l'eau pendant toute une nuit, puis le lendemain, on les égoutte et on les transvase dans un autre récipient. On les fait alors griller dans une marmite de forme légèrement ventrue appelée *bhajā*. Pour éviter qu'ils ne brûlent, les grains de paddy sont agités avec un petit balai, *wata*, en bambou. Ils sont ensuite immédiatement versés, encore brûlants, dans un mortier, *uga*, et écrasés avec des pilons à main que deux personnes, parfois trois, lancent alternativement dans le *uga*. A chaque coup de pilon, une autre personne retourne le paddy dans le fond du mortier avec une spatule en bois appelée *māca kathi*.

On ne verse dans le mortier qu'un demi *mānā* de grains à la fois. Il faut compter de trois à quatre minutes pour écraser cette quantité de grains. Toutes les dix minutes, on enlève les flocons de riz et la balle du mortier. Piler un *pāthī* et demi de paddy représente une heure de travail environ. Certaines personnes peuvent piler deux *pāthī* en une heure, mais on dit dans ce cas-là que les flocons sont *jāki thā con*, « comme des grains de riz », c'est-à-dire qu'ils n'ont pas été suffisamment aplatis. Pour un *pāthī* de paddy, on obtient cinq à six *mānā* de flocons de riz, selon que les grains ont été plus ou moins bien décortiqués. La balle, *mwa baji*, et le son, *coki baji*, sont séparés dans un van, *hāsā*. La balle est soit abandonnée, soit utilisée pour faire de la bière. On peut également l'arroser d'eau et en faire des figurines appelées *gwoja*, qui sont offertes aux divinités.

Pour fabriquer du *baji*, il ne faut en principe prendre que des grains de paddy frais ou qui, tout du moins, ne datent pas de plus d'un an. Toutes les variétés peuvent être utilisées, mais on préfère les riz précoces, tels que le *tauli* ou, depuis quelques années, la variété chinoise connue sous le nom de *tāpchini*. Les flocons sont le plus souvent conservés dans des petits paniers en bambou, *pico* ou *dali*, à quatre pieds, que l'on range à l'étage supérieur de la maison. Une fois aplatis, les grains ne se conservent pas longtemps : 15 jours à un mois en période de mousson, un à deux mois en période sèche. Ce laps de temps écoulé, les flocons deviennent amers, *pāū*, et des insectes commencent à les ronger.

Il n'y a que quatre endroits à Pyangaon où l'on prépare le *baji*. Ce sont des petites constructions indépendantes, spécialement réservées à cet usage, qui n'ont qu'un rez-de-chaussée et dont le toit est recouvert de chaume. Elles sont situées dans la rue du village, devant les rangées de maisons. On les appelle *baji deketa* ou *baji deketa chē*, « la maison où l'on fabrique le *baji* ». A l'intérieur, on range les pilons, les marmites et les instruments de cuisine; une réserve de bois est entreposée dans un coin de la pièce. Les grains sont grillés sur un petit four en briques, *bhutu*; ils sont ensuite pilés à l'extérieur, sous un auvent. Propriété collective du village, ces quatre maisons sont à la disposition de toute la population. Il existe en fait des groupes d'habitues qui se forment sur la base de la résidence. Les gens qui utilisent le même atelier vivent généralement dans la même partie du village; ce sont des *jola-kholā*, « des gens de droite et de

gauche », des voisins. Les limites de ce groupe sont floues : les liens de parenté peuvent en modifier légèrement les contours; de même, les querelles ou les relations d'affinité peuvent pousser un habitué à changer d'atelier. A l'intérieur de cette unité de production, les outils sont possédés collectivement : les utilisateurs sont tenus de les remplacer et de les entretenir en cas de besoin. Ils doivent en outre, fournir à tour de rôle le bois destiné à la cuisson du grain.

Le *baji* n'est pas fabriqué toute l'année; il existe des périodes de fabrication bien déterminées qui correspondent étroitement au calendrier agricole. Au début de l'année népalaise, en avril-mai, on aplatit de grosses quantités de grains, car il faut préparer la saison du repiquage; hommes, femmes et enfants se relaient du matin jusqu'au soir pour piler le *baji*; on installe parfois une toile au-dessus du mortier pour se protéger contre le soleil. En juin et en juillet, c'est le début de la mousson, la période des gros travaux dans les champs; on n'a pas le temps de piler le paddy, l'air est trop humide pour que les grains puissent se conserver longtemps. On recommence à fabriquer du *baji* à la fin du mois d'août et au début du mois de septembre, en prévision des grandes fêtes de l'*indra jātrā* et du *dasā*. En hiver, la production de flocons de riz est plus régulière; tout au plus note-t-on des périodes de fabrication intensive lorsqu'on doit inviter des convives à un banquet.

Outre le *lhuya baji*, les *iyāpu* de Pyangaon consomment deux autres variétés de *baji* : le *syā baji* et le *golphuki*.

Le *syā baji*, en népal *lāvā*, est un paddy que l'on a fait éclater au contact de sable brûlant. La technique de fabrication est légèrement différente de celle que nous avons exposée précédemment; elle est complexe, savante par certains points, et requiert des gestes précis et rapides. On doit tout d'abord porter les grains de paddy à ébullition pendant 15 minutes; puis, il faut les piler dans le mortier avec moins de force et pendant moins longtemps que pour le *lhuya baji*. Les paysans disent que les flocons doivent être plus épais, *kwātugu*, que d'ordinaire⁴. On les fait ensuite griller quelques minutes dans un récipient en terre cuite et on les met soudainement en contact avec du sable brûlant, de manière à ce que les flocons éclatent et gonflent.

Les *iyāpu* ne consomment pas de *syā baji* dans la vie quotidienne. C'est un aliment cérémoniel, caractéristique de la vie religieuse et des fêtes. Il est tout particulièrement associé à l'*indra jātrā*, fête au cours de laquelle on doit offrir à tout visiteur une collation composée de *syā baji*, de morceaux de viande et d'œufs. Cette collation est appelée *losā baji*.

Pour obtenir du *golphuki*, on soumet les grains de paddy à une double ébullition. Entre chaque cuisson, on fait tremper les grains dans de l'eau tiède pendant une demi-journée. Puis, on les décortique avec le pilon actionné au pied, *kuti*, et on les vanne pour les débarrasser de leur balle et de leur son. Après quoi, on les fait griller pendant quelques minutes; le produit est alors prêt à être consommé. Il est encore plus léger que le flocon de riz éclaté. On ne prépare pas de *golphuki* à Pyangaon. Lorsqu'on en a besoin, on va en acheter dans les boutiques, *pasal*, de Chapagaon. On ne l'utilise guère que pour ses propriétés médicinales. On prétend qu'il a plus de vitamines, *tāgat*, que les autres variétés de *baji*. C'est à la fois un fortifiant et un digestif; il est tout particulièrement prescrit aux femmes qui relèvent de couches, aux vieillards et aux enfants qui viennent d'être vaccinés contre la variole.

B — Les farines : galettes et bouillies

Dans la majorité des cas, les paysans de Pyangaon vont moulin leurs grains dans des moulins à eau, la *gha* (néw.), *ghaṭṭa* (nép.). Ce sont des petites maisons rectangulaires de 2,50 à 3 m de hauteur, cons-

4. Pour une description complète du procédé de fabrication du *syā baji* chez les *putuwār*, caste Newar, voir G. Toffin, 1975d.

truites en pierres sèches et recouvertes de chaume. Elles sont situées le long ou à proximité des rivières. Des adductions permettent d'amener l'eau sous la roue à pales qui entraîne la meule. On pénètre à l'intérieur du moulin par une porte basse et étroite. Une grande meule de forme circulaire, percée en son centre par un orifice où est glissé le grain, est fixée sur le sol, à l'intérieur d'un bâti en pierre. La farine s'accumule sur les bords de la meule; elle est ramassée à l'aide d'un balai et jetée dans un panier. Nous empruntons à M. Lobsiger-Dellenbach la suite de la description de ce moulin, description faite en 1953 et qui reste toujours valable aujourd'hui : « Une corbeille en vannerie en forme d'entonnoir, terminée par un petit couloir en bois, est suspendue au-dessus de la meule, par quatre cordes, à deux poutres parallèles de bois ou de bambou fichées dans les murs et traversant horizontalement le moulin à hauteur d'homme. Cette corbeille reçoit le grain et le laisse tomber dans l'orifice de la meule meunière. L'écoulement régulier du grain est obtenu grâce à un mécanisme primitif : un bâtonnet de bois, solidement fixé par l'une de ses extrémités au petit couloir de sortie de l'entonnoir et relié par une ficelle à un deuxième bâton attaché à la partie supérieure de l'entonnoir, repose par son autre extrémité sur la meule meunière. Cette dernière étant rugueuse, imprime en tournant un tremblement au bâtonnet et, par son intermédiaire, à l'entonnoir » (1955, p. 55).

La corbeille, qui est appelée en néwari comme en népali *solī*, tend aujourd'hui à être fabriquée avec des plaques métalliques. Les meules sont taillées dans la région de Pharping, au Sud-Ouest de la vallée de Kathmandou. Elles doivent être changées tous les quatre ou cinq ans. En outre, tous les mois, il faut démonter l'appareil et « rhabiller » les meules qui tendent à devenir lisses en raison du frottement continu. Moudre le grain se dit *kelegu*. C'est un travail qui ne demande pas de connaissances techniques trop savantes; les parents laissent souvent leurs enfants s'en occuper.

A Pyangaon, les moulins sont situés le long de la rivière Nakhu, sur la route de Lele. Ils appartiennent tous à des Newar de Bhulu et de Chapagaon. En guise de salaire, on donne au meunier un seizième de la quantité totale de grains que l'on veut moudre. Grains et farine sont transportés du village jusqu'au moulin, et vice versa, à la palanque, dans des sacs de toile de jute. Les rendements à la meule sont assez élevés : pour un *pāthī* de grains de maïs, on obtient douze *mānā* de farine; pour le blé, un *pāthī* de grains donne de dix à onze *mānā* de farine; pour le soja enfin, on obtient dix *mānā* de farine pour un *pāthī* de grains. Selon la variété de la céréale ou de la légumineuse, on compte de 20 à 35 minutes pour moudre un *pāthī*. Pendant ce temps, le client reste dans le moulin et surveille les opérations. Lorsqu'on doit préparer de la bière de maïs pour une fête, il n'est pas rare que le paysan passe toute sa journée chez le meunier.

On peut utiliser d'autres moyens pour réduire les grains en farine. Il y a, tout d'abord, le moulin à main familial, propre à chaque maison, qui est appelé *gha* en néwari et *jāto* en népali. Il est composé de deux meules superposées, l'une fixe, l'autre mobile. Cette dernière est actionnée de manière continue au moyen d'une bielle en bois que l'on tourne dans le sens des aiguilles d'une montre. Mais ce moulin a pratiquement disparu de la vallée de Kathmandou; il n'en subsiste que trois ou quatre à Pyangaon, que l'on utilise encore parfois en hiver.

Autre type de moulin : les machines électriques (népali et néwari, *kal*) mises en service depuis quatre ou cinq ans par les compagnies privées ou gouvernementales dans les zones rurales de la « Vallée ». Il existe déjà deux ateliers de ce type à Chapagaon; un troisième était en cours de construction près de Pyangaon en 1972. Les rendements sont légèrement supérieurs à ceux obtenus avec les moulins traditionnels, mais les paysans estiment que la qualité de la farine est moindre. De plus, il faut payer non plus en grains, mais en argent : 20 *paisā* pour un *pāthī* de grains. Pour le paddy, le tarif est moitié moins élevé; c'est d'ailleurs la seule plante que les gens de Pyangaon fassent moudre selon ce procédé.

La farine, *cū*, est obtenue à partir de grains de riz, de blé, de maïs ou de légumineuses. Elle sert à préparer trois grandes variétés d'aliments qui ont pour nom : *marī*, *wo* et *dhēro*.

1 — *marī* (ou *mali*)

Ce terme, que l'on traduit généralement en népalais par *roṭī*⁵, désigne en néwari à la fois les galettes et les gâteaux. On peut distinguer cinq préparations principales : les quatre premières sont à base de farine de riz, *jāki cū*, la dernière de farine de blé, *cho cū*.

1) *catā marī* (ou *jāki marī* à Kathmandou). Pour préparer ces galettes, on mélange tout d'abord la farine de riz avec un peu d'eau. La pâte est ensuite pétrie sur une pierre, à l'aide d'un rouleau de bambou. Quand elle a été suffisamment travaillée, on la modèle en forme de galettes rondes. Ces galettes sont mises à cuire pendant quelques minutes sur une plaque en fer posée à même le feu.

Les *catā marī* sont les galettes les plus courantes à Pyangaon. On en mange avec les légumes qui sont servis au repas du milieu de la journée. Pour fabriquer la farine, les familles les plus pauvres peuvent remplacer le riz décortiqué par le son du paddy.

2) *yomarhī*. Ce sont des gâteaux de forme oblongue ou triangulaire que l'on sert, rappelons-le, lors de la pleine lune du mois de *mārga* (novembre-décembre) à l'occasion du rituel du nouveau paddy. Les femmes qui relèvent de couches peuvent également en consommer. Ces gâteaux *yomarhī* sont fourrés avec de la viande, puis ils sont cuits à la vapeur.

3) *lakhā marī*. Ce sont des beignets qui jouent un rôle important chez les Newar, car ils font partie des échanges matrimoniaux : le fiancé doit en offrir un certain nombre à la famille de sa promise quatre jours avant la célébration du mariage. Ce cadeau donné, les deux familles ne peuvent plus revenir sur leur décision et s'engagent à conclure les négociations matrimoniales.

Ces beignets ne sont pas fabriqués à Pyangaon; selon les besoins, on va en acheter dans les maisons de thé de Chapagaon. C'est là que nous avons pu observer le procédé de fabrication : la farine est mélangée avec de l'huile de moutarde, des œufs, du sucre et de la farine de haricots; la pâte est alors versée dans de l'huile bouillante. Les *lakhā marī* ont presque toujours la forme de nœuds entrelacés symbolisant la fleur de lotus.

4) *cāku marī*. La pâte de ces gâteaux est travaillée avec les mêmes ingrédients que les *lakhā marī*; on ajoute un peu de mélasse, *cāku*, ce qui explique l'étymologie du nom de ce gâteau.

Les *ḡyāpuni* de Pyangaon ne fabriquent pas de *cāku marī*; elles en achètent dans le bazar de Chapagaon à l'occasion des jours de fête.

5) *cho cū marī*. Ce sont des galettes de farine de blé qui sont simplement pétries dans les mains avec un peu d'eau, puis cuites directement sur le feu ou sur une plaque en fer. On en mange lors du repas du milieu de la journée avec des légumes, *tarkāri*. Il peut arriver qu'en période de soudure, elles remplacent le riz bouilli du matin ou du soir.

2 — *wo*

Par opposition aux galettes de riz ou de blé, *marī*, les galettes que l'on prépare avec de la farine de légumineuses sont appelées *wo*. Les agriculteurs en distinguent plusieurs variétés selon la plante utilisée : les *māy wo* sont préparées à partir de la farine de haricots, *māy*, *Phaseolus radiatus*, les *mū wo* à partir de la plante *mu*, *Phaseolus aureus* Roxb., les *musu wo* à partir des lentilles *musu*, *Lens esculenta* Moench., les *kasu wo* enfin sont préparées avec de la farine de pois *kayegu*, *Pisum sativum* L.

Ces galettes sont toutes préparées de la même manière : après avoir été décortiquées, les graines sont immergées toute une nuit dans un récipient rempli d'eau. Le lendemain matin, elles sont égouttées,

5. Sharma (G. P.), B.S. 2022, p. 19.

puis concassées dans un mortier à épices. La pâte est alors travaillée, puis assaisonnée avec du curcuma, du piment rouge et du cumin; elle est finalement cuite dans de l'huile de moutarde.

Les *wo* sont d'une consommation moins courante que les galettes de blé ou de riz. C'est davantage un aliment de fête. Ainsi, lors du *siṭhi nakha*, dernière fête de l'année avant le début de la saison des pluies, on est tenu de consommer de manière cérémonielle six sortes de galettes : les quatre *wo* précités, des *jāki marī* et des *cho cū marī*. De même, lors de certains banquets, on mange au début du repas cinq ingrédients rituels, dont une galette *wo*.

3 — *dhēro*

On peut également consommer la farine sous forme de bouillie, *dhēro* (néw. & nép.). Ce plat n'est pas spécifiquement Newar, il est plutôt typique des « collines ». Les Tamang en particulier en font une grosse consommation. A Pyangaon, c'est la nourriture du pauvre : on mange du *dhēro* lorsqu'on n'a pas les moyens de manger du riz ou que les réserves de cette céréale sont déjà épuisées.

On emploie le plus souvent de la farine de maïs mélangée avec de la farine de blé. Pour préparer cette bouillie, on fait chauffer de l'eau dans un récipient en laiton. Dès que l'eau commence à bouillir, on verse la farine dans la marmite. Pendant la cuisson qui dure une quinzaine de minutes, la cuisinière tourne la farine avec une louche en bois, *dhawa*. La bouillie est servie lorsque toute l'eau a été absorbée. La part normale pour un adulte est trois quarts de *mānā* environ.

C — Les autres produits végétaux

1 — Epices et condiments

Avant d'examiner les céréales, les légumes, les tubercules et les fruits, il nous faut tout d'abord passer en revue les épices et les condiments. La distinction que nous faisons entre ces deux types d'aliments n'est pas totalement arbitraire; elle recoupe en gros les catégories linguistiques locales : les épices sont désignées collectivement par le mot népali *masalā*, les condiments sont appelés *acār*, mot qui en Inde s'applique plus particulièrement aux condiments conservés dans du vinaigre. A Kathmandou, le mot néwari *sanā* est également employé dans ce sens.

Tous les produits végétaux sont assaisonnés de la même manière : les épices sont broyées, *nile*, dans un petit mortier en pierre appelé *lohāmā* en néwari et *silauṭo* en népali; puis, la pâte obtenue est mélangée au plat que l'on désire relever. Les condiments sont préparés comme les épices et jetés directement dans le bouillon. Epicer ou condimenter un plat se dit *wale*; ce mot désigne également l'action de pétrir un aliment entre ses doigts.

Les principaux épices et condiments utilisés à Pyangaon sont les suivants :

1) *malta* = *Caspicum frutescens* (nép. *khursāni* ou *khorsāni*; tib. : *marca*). Le piment rouge constitue la base de l'assaisonnement; un légume qui n'a pas été relevé avec du piment n'a aucun goût pour le paysan Newar. Cette épice est broyée dans le mortier et réduite en une pâte compacte que l'on appelle *malta cū*, littéralement : « la farine de piment ». Elle peut être également croquée; les *jyāpu* assurent que, consommée sous cette forme, elle a des effets contre les diarrhées et l'anémie.

2) *mala* = *Piper nigrum* (nép. : *maric*). Le poivre noir est toujours pilé avant d'être mélangé aux aliments; il est acheté en grains dans le bazar de Chapagaon.

3) *pipi* = *Piper longum* (nép. : *pipalā*). Autre variété de poivre, achetée elle aussi dans le bourg voisin. D'un point de vue médicinal, la racine de cette plante est censée avoir des effets thérapeutiques contre les morsures de serpent.



32. Séchage de la levure sur une natte.

4) *halu* = *Curcuma longa* (nép. : *haledō*). Le curcuma ou safran des Indes est acheté dans le bazar de Chapagaon. C'est une épice de luxe, on en consomme peu dans la vie quotidienne. Elle joue, en revanche, un rôle important dans l'alimentation et la vie rituelle; elle est synonyme de fête et de bon augure.

Cette épice est censée soigner les maux d'estomac. Avec la racine, on désinfecte les plaies des animaux comme des hommes.

5) *khepu* = graines de radis (*Raphanus sativus*). Ces graines sont séparées de leur gousse par battage au fléau et décortiquées avec le pilon actionné au pied. Après quoi, on les fait sécher au soleil et on les fait fermenter dans un récipient en terre cuite pendant quelques jours. Elles sont consommées sous forme d'*acār*. Quelques familles vendent ces graines à Patan de 25 à 30 roupies le *pāthi*. De là, elles sont exportées vers l'Inde.

6) *pālu* = *Zingiber officinale* Rosc. (nép. : *aduwā*). Le gingembre n'est pas cultivé à Pyangaon; il est acheté dans le bazar de Chapagaon.

7) *ji* = cumin (nép. : *jirā*). Cette épice est également achetée dans le bazar; elle sert à aromatiser les galettes et les pâtisseries.

8) *pyāj* = *Allium cepa* L. (nép. : *pyāj*)⁶. Les oignons sont cultivés en hiver dans les jardins du

6. Pour oignon, A. Campbell cite le terme néwari « teha » (1837a, p. 103). Nous n'avons jamais entendu ce mot à Pyangaon.



33. Séchage de piments.

village. Les bulbes sont conservés sous les avancées de la toiture; découpés en rondelles, on les fait frire avec les légumes.

9) *lābhā* = *Allium sativum* L. (nép. : *lasun*). L'ail, nous l'avons vu, n'est pas cultivé dans les champs par manque d'irrigation. On lui réserve néanmoins une petite portion dans les jardins. Les graines sont semées au mois de novembre et la plante est récoltée en mars-avril. D'un point de vue culinaire, l'ail joue un rôle très important : coupé en fines tranches, il accompagne presque tous les plats de légumes et de viande. Les gousses d'ail sont conservées comme les oignons, sous les avancées de la toiture.

L'ail est utilisé dans la pharmacopée locale : lorsqu'on est piqué par un insecte, on frotte une gousse d'ail sur la piqûre pour soulager la douleur. Signalons d'autre part que les Newar font avec cette plante une culture hybride : on coupe les gousses en deux ou quatre morceaux, à l'intérieur de chacun d'entre eux on glisse une graine de blé, et on les met en terre. Le plant est repiqué dans les jardins en décembre-janvier et coupé à la faucille en mai. Les fanes qui sentent fortement l'ail sont consommées sous forme de légumes; on les appelle *colacā* en néwari et *duṇḍune* en népali⁷.

7. *duṇḍune* : « A partic. kind of vegetable with a very pungent smell » (Turner, p. 314).

2 — Les légumineuses

Le terme général pour désigner en néwari les légumineuses est *būbhā*. Il en existe de très nombreuses variétés : en 1971, nous avons relevé 28 espèces différentes dans le bazar voisin de Chapagaon. Toutes ne sont pas cultivées dans la vallée de Kathmandou, un certain nombre d'entre elles viennent d'Inde et sont revendues par des commerçants Newar. La liste que nous donnons ici n'est pas exhaustive; seules les espèces que nous avons vues consommer à Pyangaon sont mentionnées.

Les légumineuses servent surtout à préparer les soupes, *kē* (néw.) et *dāl* (nép.), qui accompagnent le riz bouilli. Pour cela, on fait tremper les haricots, les lentilles ou les pois dans de l'eau froide pendant 24 heures environ. Puis, on les fait bouillir, *manegu*. Pendant la cuisson, le bouillon est assaisonné avec du sel, du poivre et de temps à autre du curcuma. Le liquide, *ti*, est servi dans un bol en laiton et versé sur le riz. On consomme plusieurs variétés de soupes; en fait, chaque cuisinière a sa propre manière de les accommoder et de les préparer. Les soupes les plus courantes ont pour noms : *māy kē*, préparée à partir des haricots *māy* (*Phaseolus radiatus*), *musu kē*, préparée à partir des lentilles *musu* (*Lens esculenta* Moench.) et *kasu kē*, préparée à partir des pois *kayegu* (*Pisum sativum* L.).

Les légumineuses sont également consommées de trois autres manières : elles peuvent être tout d'abord frites dans de l'huile de moutarde et assaisonnées avec du sel et des épices. Réduites en farine, elles servent, nous l'avons vu, à confectionner des galettes. Enfin, les graines récoltées avant maturité peuvent être servies bouillies ou mêmes crues; on les appelle dans ce cas *maswogu*, par opposition aux graines mûres, *swogu*.

1) *musyā* = *Glycine max.* (nép. : *bhaṭmās*). Le soja est cultivé en période de mousson avec le maïs. Après avoir été écosées et séchées, les graines sont grillées dans une marmite en terre cuite, *bhajā*. Au fond du récipient, la cuisinière dépose préalablement un peu de cendre « pour rendre l'écorce du grain plus dure ». Puis, elle frotte les grains avec la paume de sa main sur le fond du van, de manière à détacher l'écorce. Préparé de cette manière, le soja est appelé *syā musyā*, de *syā* : « frit »; les grains sont ensuite assaisonnés avec du sel et des épices. Lorsqu'on tient à honorer un invité, on les fait frire dans de l'huile de moutarde avant de les servir.

Les grains de soja peuvent être récoltés avant maturité, début septembre. Ils sont dans ce cas consommés bouillis, mais toujours en petite quantité car ils sont, selon les agriculteurs, difficiles à digérer.

2) *māy* = *Phaseolus radiatus* (nép. : *mās*). La part la plus importante de la cueillette sert à préparer la soupe *māy kē*. Les haricots peuvent être également cueillis avant maturité et consommés, comme le soja, sous une forme bouillie. D'un point de vue médicinal, les décoctions à base de haricots *māy* sont censées soulager les maux de tête.

3) *paumāy* = *Phaseolus torosus*. Ces haricots sont semés au début du mois d'avril et récoltés en septembre. Les graines sont brunes, légèrement plus claires que celles de *māy*. Elles sont mises à sécher sur des nattes au soleil, puis sont frites et assaisonnées avec du sel et des épices. Les *iyāpu* de Pyangaon en consomment rarement; ils les réservent surtout pour les banquets cérémoniels.

4) *simi* = *Phaseolus vulgaris* L. (nép. : *simi*). Les *iyāpu* distinguent plusieurs variétés de *simi* : les *tuyūgu simi*, de couleur blanche, et les *siyūgu simi*, de couleur brune. Toutes deux sont semées à la fin du mois de mars et récoltées un mois et demi plus tard. Le *cāki simi* pour sa part n'arrive à maturité qu'à la fin du mois de juin.

Lorsqu'ils sont encore verts, les haricots *simi* sont bouillis; ils sont frites et épicés lorsqu'ils sont mûrs. Les graines sont appelées *simpu*, forme abrégée de *simi pu*; elles sont consommées en soupe (*simpu kē*).

5) *kayegu* = *Pisum sativum* L. (nép. *kerau*). On consomme deux grandes variétés de pois : l'une, appelée *cigo kayegu*, de *cigo* « petit », est cultivée à Pyangaon sur les terres hautes, à proximité du village; ses grains sont petits et de couleur jaune. L'autre variété est appelée *tago kayegu*, de *tago* : « gros »; elle est rarement cultivée dans la vallée de Kathmandou; les graines que l'on achète dans le bazar viennent d'Inde, elles sont plus grosses que les précédentes et de couleur brunâtre.

Le *cigo kayegu* est semé à la volée au mois de novembre. On estime qu'il faut de un *pāthi* à dix *mānā*

pour ensemer une superficie égale à un *ropani*. Deux mois après les semis, on coupe l'extrémité de la jeune pousse et on la consomme en ragoût. La plante est arrachée et les cosses sont cueillies au mois d'avril. Une bonne récolte donne un *muri* de grains par *ropani*. Pour détacher les pois, on bat les cosses avec des lattes de bois sur l'aire de séchage du village. Puis, on les décortique soit dans le mortier du pilon actionné au pied, soit en les frottant les unes contre les autres dans la paume de la main, *lhāti pulegu*. Si les pois ne sont pas encore tout à fait mûrs, *maswogu*, on les fait sécher au soleil pendant quelques jours.

Les pois peuvent être consommés de trois manières : grillés dans un récipient en terre cuite, bouillis pour préparer une soupe, ou bien sous forme de galettes.

6) *bakulā* = *Vicia faba* L. (nép. : *bakulā*). En raison de l'insuffisance du système d'irrigation, cette plante n'est pas cultivée à Pyangaon. Les habitants de ce village s'en procurent à Thetso contre du maïs. Lorsqu'elles sont cueillies au mois de mars, les graines de *bakulā* sont consommées bouillies; en avril-mai, elles sont frites dans de l'huile de moutarde, puis assaisonnées avec du sel, du piment et du curcuma.

7) *mū* = *Phaseolus aureus* Roxb. (nép. : *mug*). C'est une culture d'hiver : les graines sont semées en novembre et la plante est récoltée en avril. On estime qu'un *ropani* donne en moyenne 10 *pāthi* de haricots *mū*. Les graines sont consommées en soupe.

8) *musu* = *Lens esculenta*, Moench. (nép. : *musuro*). Cette plante n'est cultivée à Pyangaon que dans les jardins, derrière les maisons. Les graines sont semées à la volée en septembre-octobre et récoltées fin avril. On estime qu'il faut six *mānā* pour ensemer un *ropani*. Sur cette base, on récolte 15 *pāthi* de graines. Dans la région de Thimi où les lentilles sont cultivées sur les terres basses irriguables, on obtient un *muri* par *ropani*. A Thetso, près de Chapagaon, on sème trois *mānā* de graines par *ropani* et l'on obtient sur cette même surface 13 *pāthi*, soit un rapport de 37 pour 1.

Une fois récoltées, les lentilles sont battues avec des lattes de bois, *kathi*. Le battage se déroule dans le village même ou sur l'aire de séchage; deux groupes, de trois personnes chacun, sont disposés face à face, et frappent les gousses en cadence, en tournant tout doucement dans le sens des aiguilles d'une montre. Les graines sont ensuite mises à sécher au soleil. On peut les consommer de deux manières : soit décortiquées dans le moulin à eau, soit entières. Dans le premier cas, on les appelle *catha musu*, dans le second *gogu musu*. A Pyangaon, les paysans préfèrent les lentilles entières, non brisées; on les consomme essentiellement en soupe.

9) *gogu mū* = *Vigna unguiculata*. Cette plante est semée au mois de novembre et récoltée en mars et en avril. Les graines servent à préparer des soupes.

10) *bhuti* = *Vigna unguiculata* (nép. : *bori*). Cette plante n'est pas cultivée à Pyangaon; on en achète à Chapagaon. Les graines servent à préparer des soupes.

11) *mwośyā* = *Vigna unguiculata*. Cette plante, comme la précédente, n'est pas cultivée à Pyangaon. Les graines peuvent être frites dans de l'huile de moutarde ou bien cuites en ragoût. Ces fèves jouent un rôle important dans la vie cérémonielle : elles figurent parmi les ingrédients indispensables au déroulement de certains banquets (cf. p. 131).

12) *kola* = *Dolichos biflorus* Roxb. (nép. : *gahat*). C'est une culture d'hiver : les graines sont semées en novembre et la plante est récoltée en avril. Les *kola* sont consommés frits ou en soupe, mélangés à d'autres ingrédients.

3 — Les végétaux verts (pousses, tiges, feuilles)

Les pousses, tiges et feuilles des plantes que les agriculteurs Newar cultivent, ramassent ou achètent dans le bazar sont servies en garniture; elles accompagnent le riz, les galettes ou la bouillie. Avant d'être cuits, les légumes sont lavés à grande eau, puis ils sont découpés en petits morceaux. On se sert à cet effet d'un coupe-coupe, *cupi*, ou d'un coupe-légumes appelé *kui*. Dans les deux cas, l'instrument est posé par terre, le tranchant dirigé vers le haut. La cuisinière est accroupie et fait glisser les légumes sur la lame. Lorsqu'elle utilise le coupe-coupe, elle cale le manche de cet instrument entre ses pieds, de manière à maintenir la lame dans la bonne direction.

Une fois lavés et découpés, les légumes peuvent être préparés de plusieurs manières : on peut tout d'abord les faire sécher pendant quelques jours sur des nattes et les faire frire ensuite dans de l'huile de moutarde avec des épices; juste avant de retirer la poêle du feu, la cuisinière ajoute du sel et du poivre. Quand on n'a pas le temps de faire cuire une soupe, *kē*, on fait revenir les légumes dans de l'huile, puis on les fait bouillir dans un peu d'eau afin de disposer d'une sauce qui sera versée sur le riz.

Un autre procédé consiste à faire sécher les végétaux et à les faire fermenter. Pour cela, on dispose les légumes au soleil dans la rue du village ou sur la façade de la maison pendant quelques jours; après quoi, on les fait fermenter dans un pot en terre cuite dont l'ouverture est soigneusement fermée avec de la paille mélangée avec de la boue. Ces récipients sont accrochés aux solives du rez-de-chaussée, l'endroit le plus sombre et le plus humide de la maison. Une semaine plus tard, on ouvre le récipient et on broie les végétaux dans le pilon actionné au pied; ils sont servis en garniture, frits avec des épices et du sel, ou crus. Ce plat est appelé en néwari comme en népali *gundruk*. Les légumes fermentés peuvent être également cuits dans une soupe de pois ou de lentilles; ils jouent alors le rôle de condiment.

Nous donnons ci-dessous une liste des principaux végétaux verts consommés à Pyangaon :

1) *ikuncā* = plante sauvage, non identifiée sur échantillon. On la cueille aux mois de janvier et de février sur les champs non irrigués. La plante est frite, puis bouillie.

2) *tūkācā* = fanes des plants de moutarde (*Brassica Campestris*). Elles sont cueillies en février et mars dans les champs de maïs et sont consommées comme la plante précédente.

3) *pacey* = *Sinapsis dichotoma* L. Cette plante est semée au mois d'octobre sur la partie supérieure des talus; les feuilles et les tiges sont cueillies en mars et en avril. Il est à noter que les graines de cette plante, *poka*, ne sont récoltées qu'au mois de mai; les paysans en tirent de l'huile (cf. p. 113).

4) *kuakha* = *Raphanus sativus* L. Les fanes des plants de radis sont cueillies au mois de mars; on les fait sécher sous les avant-toits de la maison pendant quelques jours, puis on les consomme crues ou en *tarkāri*.

5) *bakācā* = plante sauvage, non identifiée. On la cueille en avril-mai près des bords de rivières.

6) *antalcā ghāy* = plante sauvage, non identifiée. Elle est cueillie dans les champs de maïs, en période de mousson. Cette plante est réputée développer l'acuité visuelle; à ce titre, les orfèvres de Kathmandou ou de Patan en font une grosse consommation. Elle est servie frite avec le riz bouilli.

7) *nawa ghāy* = menthe (nép. : *puḍīnā*). L'espèce n'a pas pu être davantage précisée. Cette plante est cueillie en période de mousson et servie en *tarkāri*; elle est censée avoir des vertus pharmacologiques contre les saignements de nez et « les urines mêlées de sang ». Les Newar disent que la menthe « rafraîchit le corps ».

8) *pwokā* = *Alocasia indica* (nép. : *pindalo*). Cette plante, nous l'avons vu, est cultivée sur les terrasses qui entourent le village. Les *jyāpu* distinguent les *hyāmugu pwokā*, de couleur jaune, et les *tuyūgu pwokā*, de couleur blanche. Ces deux variétés sont semées au mois d'avril et récoltées au mois d'octobre.

Les feuilles et les tiges de cet *Alocasia* peuvent être frites et assaisonnées avec des épices. C'est là la manière la plus simple de les consommer. On peut également les faire sécher et fermenter; pour cela, on les coupe en petits morceaux et on les suspend aux étais de la toiture pendant une période de quatre à cinq jours. Lorsqu'elles sont bien sèches, on les fait fermenter dans un récipient en terre cuite. Cette préparation est appelée *gunucā* en néwari; elle est servie crue ou frite dans de l'huile de moutarde. Les paysans Newar pensent qu'elle a des effets bénéfiques sur les diarrhées.

9) *kakacā* = *Momordica charantia* L. (nép. : *karelā*). Cette courge est cultivée pendant la saison des pluies. Elle n'est pas très fréquente dans les jardins de Pyangaon; on en trouve par contre en grande quantité sur les marchés de Chapagaon et de Patan. Le fruit est frit dans de l'huile de moutarde et servi en *tarkāri* avec le riz. Son goût est un peu amer, *khāyu*. Cette plante est censée avoir des propriétés médicinales contre la fièvre.

10) *sōpcā* = anis (nép. : *sōp*). Les fanes de cette plante, en népali : *sōp ko sāg*, sont consommées comme légume. Cet aliment est d'un usage plus courant chez les Parbatiya que chez les Newar.

11) *chō* = *Dendrocalamus sp.* (nép. : *tāmā*). Les pousses de bambou sont coupées en période de

mousson au Sud du village. On peut les consommer frites et bouillies, ou bien sous une forme fermentée. Selon S. C. Singh, on consommerait dans la vallée de Kathmandou les jeunes pousses de *Dendrocalamus hamiltonii*, *Bambusa arundinacea* et *Teinostachium dallosa* (1968, p. 51). Toutes trois sont appelées *chō* en néwari.

Les pousses de bambou sont un produit rare et luxueux. On en consomme peu à Pyangaon; quand on en coupe, on préfère aller les vendre sur les marchés de Patan pour obtenir quelques roupies en échange.

12) *tusī* = *Cucumis sativus* L. (nép. : *kākro*). Les concombres sont cultivés dans les jardins en période de mousson. C'est une plante ramée. Les fruits sont consommés à partir du mois de juillet, soit crus, soit en ragoût.

13) *pāū ghāy* = *Oxalis latifolia* L. (nép. : *hamili jār*). Les feuilles de cette plante sont cueillies dans les champs non irrigués en octobre-novembre et consommées en *tarkāri*; elles sont généralement frites. Les fleurs, de couleur violette, sont offertes aux divinités locales.

14) *nākhā* = *Urtica dioica* (nép. : *sisnu*). Les feuilles de cette variété d'orties sont cueillies à proximité du village et dans les jardins en avril-mai. On les fait cuire et on les assaisonne avec des épices.

4 — Racines et tubercules

1) *laĩ* = *Raphanus sativus* L. (nép. : *mūlā*). Le mot *laĩ* désigne, nous l'avons vu, la racine du radis. C'est une plante très importante dans l'alimentation des Newar, les agriculteurs en consomment de très grosses quantités et ceci pendant toute l'année. On commence toujours par laver la racine et par couper son extrémité filandreuse que l'on appelle *laĩ cokā*. La manière la plus simple de préparer les radis consiste à les couper en morceaux et à les faire sécher au soleil. Les tranches sont consommées crues; on appelle ce plat *laĩ su*, de *su* qui signifie « sécher ». On peut également les faire frire dans de l'huile de moutarde et les assaisonner avec de l'ail et du sel. C'est alors un *tarkāri* de choix que l'on sert aussi bien avec du riz bouilli que des galettes.

Mais c'est fermentés que les *iyāpu* préfèrent les radis. Les procédés de fermentation sont différents de ceux utilisés pour les autres végétaux : on peut tout d'abord enfouir les racines sous terre dans des pots en terre cuite⁸. Une dizaine de jours plus tard, ces pots sont remontés à la surface et débouchés. Avant de consommer les radis, on les fait sécher au soleil dans la rue du village. Ce plat est tout à fait particulier aux paysans Newar, les castes indo-népalaises n'ont que dégoût et mépris pour lui.

On peut également concasser le tubercule et le réduire en pâte en le mélangeant avec un peu d'eau. Cette pâte est mise à fermenter pendant une semaine dans un récipient; on s'en sert pour préparer la soupe appelée *sī kē*. Dernière méthode : les radis sont coupés en tranches et mis à fermenter sous cette forme. Ils sont servis dans ce cas crus et assaisonnés avec du piment rouge. Ce plat est appelé *sinamuni*.

2) *taru* = *Dioscorea alata* (nép. : *tarul*). L'igname est cultivé en hiver dans les jardins situés derrière les maisons; il est récolté en janvier et en février, et il est consommé bouilli. Ce tubercule est le plus souvent servi en garniture avec le riz.

3) *hi cāku* (on dit également *hī*) = *Ipomoea batatas* Lam. (nép. : *sakhar khanda*). La patate douce est plantée au début de la mousson dans les jardins du village ou dans les champs de maïs. Elle est récoltée au mois de décembre. La racine est consommée de la même manière que l'igname. Les fanes sont données à manger aux animaux.

4) *saki* = racine de l'*Alocasia indica*. Ce tubercule est cultivé en hiver dans les jardins; il est bouilli,

8. En 1837, A. Campbell notait déjà que les radis étaient : « buried in the ground 4 or 5 feet from the surface, covered up, and allowed to remain there for 4 or 5 days, during which time they undergo a species of acetous and putrid fermentation » (1837a, p. 133).

puis découpé en petits morceaux. Les *saki* de la ville de Nawakot sont réputés pour leur saveur et leur grande taille.

5) *ālu* = *Solanum tuberosum* L. (nép. : *ālu*). Les pommes de terre sont cultivées de novembre à avril sur la portion supérieure des talus. On les conserve tout au long de l'année dans des paniers en bambou que l'on suspend sous les avant-toits de la toiture. Elles jouent un rôle important dans l'alimentation, notamment en période de mousson. On les consomme toujours en *tarkāri*, avec quelque chose d'autre. Les cuisinières les font frire dans de l'huile de moutarde avec quelques épices, puis elles ajoutent un peu d'eau pour les faire bouillir. Ce *tarkāri* accompagne aussi bien le riz bouilli que le riz en flocons. C'est le plat le plus courant que l'on puisse trouver dans les *cyā pasal* de Patan ou de Chapagaon.

5 — Les céréales; grains grillés

Les céréales sont le plus souvent mangées sous forme de bouillies, de galettes et, dans le cas du riz, sous forme de grains cuits à l'eau. On peut également les faire griller. Cette technique joue un rôle tout à fait particulier dans l'alimentation : les grains grillés ne sont pas consommés à heures fixes, ils servent plutôt d'en-cas; on en mange lorsqu'on a un moment de creux ou de détente dans la journée. Cet aliment est spécialement associé aux voyages et aux déplacements : il permet de calmer la faim tout en faisant l'économie d'une longue cuisson. En outre, les grains grillés sont importants dans l'alimentation infantine : les enfants en ont toujours dans leur ceinture ou dans leur poche et en « grignotent » à longueur de journée.

La cuisinière fait griller, *syāgu*, les céréales vers 9-10 h du matin; les enfants sont autour d'elle et attendent leur ration pour la journée. Les grains grillés ne se conservent pas longtemps : en saison humide, ils moisissent dès le deuxième jour; en saison sèche, ils ne sont consommables que pendant trois ou quatre jours. On les mange aux yeux de tout le monde, sans s'embarrasser des règles de caste. On veille toutefois à ne pas toucher les lèvres avec les doigts : les grains sont jetés un à un dans la bouche, la main restant à distance respectable du visage.

On doit distinguer entre deux céréales : le maïs et le blé.

1) Le maïs = *kani*. Cette plante est toujours conservée en épis. Pour l'égrener, la ménagère fait rouler l'épi sur une pierre ou dans sa main. Les grains sont grillés dans une marmite en terre cuite appelée *bhājā*. Ils sont agités tout au long de la cuisson avec un balai en bambou. Cette préparation est appelée *syā kani*; elle rappelle les « pop corn » américains.

2) Le blé = *cho*. Les grains de blé sont grillés dans le même récipient que le maïs. On les appelle *chu syā*; ils sont mélangés avec des flocons de riz ou des grains de soja et consommés tels quels.

Après avoir été grillé, le blé peut être réduit en farine. Ce plat, appelé *sātu*, est servi aux femmes et aux enfants avec de la mélasse⁹.

6 — Les champignons

Les champignons sont appelés *mukhā* en néwari. Ils ne sont récoltés et consommés qu'en saison humide. Leur rôle dans l'alimentation semble être en nette régression; plusieurs informateurs nous ont en effet raconté que lorsqu'ils descendaient autrefois dans le Teraï pour aller chercher du bambou, ils ramassaient un grand nombre de champignons. Aujourd'hui, la récolte n'est plus systématique : ce sont les femmes qui les cueillent lorsqu'elles vont au Sud du village chercher du bois.

Les *iyāpu* distinguent plusieurs espèces comestibles et leur donnent des noms de couleur : *hākugu*

9. R. L. Turner traduit le mot *sātu* par « groud meal » (p. 598). G. S. Nepali indique pour sa part que *sātu* désigne du « fried barley flour mixed with water » (1965, p. 95).

mukhā (« champignon noir »), *hyāmugu mukhā* (« champignon rouge ») et *wāgu mukhā* (« champignon vert »). On cueille également une variété de champignon appelée *ci mukhā*, qui a la particularité de pousser sur les souches de l'arbre *labasi* = *Alnus nepalensis* (nép. : *utis*).

Ces variétés sont soit consommées immédiatement après la cueillette, soit séchées au soleil et conservées quelques semaines avant d'être mangées. On les fait généralement revenir dans de l'huile de moutarde et on les fait bouillir. Pour s'assurer que les champignons ne sont pas vénéneux, on prend deux précautions préalables : on jette tout d'abord un peu de curcuma dans l'eau de la cuisson — cette plante est en effet considérée comme un antidote —, puis on dépose au fond du récipient une pièce d'argent : si cette pièce s'oxyde pendant la cuisson, les champignons ne sont pas comestibles, ils sont alors jetés.

7 — Les matières grasses

On n'utilise guère de lait clarifié, *ghya*, à Pyangaon pour faire la cuisine. C'est un produit réputé luxueux et, lorsqu'on en fabrique, c'est pour le vendre à Chapagaon. Les paysans Newar préfèrent les huiles végétales que l'on appelle *cikā* en néwari. Ils en distinguent trois variétés : l'huile de moutarde *tū* = *Brassica campestris*, l'huile de la plante *īka* = *Brassica sp.* et celle de la plante *poka* = *Sinapsis nigar*. Seule la première variété est consommée à Pyangaon, les deux autres sont achetées selon les besoins dans le bazar voisin. En 1973, un *mānā* d'huile *poka* coûtait 12 roupies et un *mānā* d'huile *īka* 11 roupies.

L'huile de moutarde, *tū cikā*, sert à faire cuire la plupart des légumes. On l'utilise également pour se masser le corps, car elle est censée raffermir les chairs et soulager les rhumatismes. Les huiles de *īka* et de *poka* ne sont utilisées pour leur part qu'à des fins médicinales : ainsi, lorsqu'un enfant a mal aux oreilles on lui verse quelques gouttes de *Sinapsis nigar* dans le conduit auditif; quand la parturiente est sur le point d'accoucher, on lui donne à boire quelques gorgées d'huile, pour que l'enfant dit-on « vienne au monde plus facilement »; on peut aussi faire cuire des haricots *māy*, *Phaseolus radiatus*, dans de l'huile de *īka*, afin d'obtenir un liquide visqueux appelé *māy cikā* que l'on applique sur le front pour soulager les maux de tête.

L'huile de moutarde n'est pas pressée à Pyangaon. Chaque année après la récolte, on porte les graines à Thetso, village voisin où une dizaine de presses à huile, *sā*, sont en activité. Ce sont en principe les *sāymi*, caste particulière Newar, qui sont chargés de presser l'huile dans la vallée de Kathmandou; mais à Thetso, les presseurs sont de caste *iyāpu*. On obtient en moyenne deux *mānā* d'huile pour un *pāthī* de graines. Ce chiffre varie évidemment selon de nombreux facteurs tels que la qualité de la récolte, la variété de la moutarde ou la maturation des graines; on sait en particulier que l'on obtient de meilleurs rendements dans la région de Khokana, près de Bungamati, qu'à Thetso.

Pour tout paiement, on donne au presseur un *mānā* de graines pour cinq *mānā* d'huile obtenue, soit un taux de 20 contre 1. Ce sont les habitants de Pyangaon eux-mêmes qui apportent leurs graines à Thetso. Chaque famille se rend généralement chez le même artisan, mais il n'existe pas à proprement parler de liens *jajmāni* : la clientèle n'est pas héréditaire, elle peut être modifiée à chaque instant.

L'huile, une fois pressée, est rapportée au village dans des boîtes en métal. On la conserve soit dans ces boîtes, soit dans des tubes de bambou évidés.

8 — Les fruits

Le fruit est appelé *si* en néwari. Ce mot doit être entendu dans son sens le plus large : il désigne aussi bien les cucurbitacées comme le concombre, quelques tubercules comme le radis, que les fruits charnus. Toutefois, pour des raisons de commodité, nous ne traiterons ici à quelques exceptions près que de ces derniers.

Les fruits charnus n'occupent pas une place très importante dans l'alimentation du paysan Newar.

La vallée de Kathmandou n'est pas une zone de culture vivrière très développée et une grande partie des fruits que l'on trouve sur les marchés viennent de régions de basse altitude, comme la vallée de Pokhara ou la plaine du Terai. Ils sont vendus à des prix beaucoup trop élevés pour la grande masse de la population paysanne. A Pyangaon, les fruits sont généralement consommés en dehors des heures de repas, à la maison ou dans les champs. Certains, comme le tamarin ou la poire, peuvent être servis à la fin d'un banquet cérémoniel. Notons d'autre part que lorsqu'on tient à honorer un ami ou un visiteur, on lui offre un fruit de saison.

Le nom des arbres fruitiers est formé du nom de leur fruit auquel on suffixe le mot *mā* qui désigne la plante ou l'arbre d'une manière générale. Ces arbres sont plantés dans les jardins, derrière les maisons; on ne leur accorde que peu de soins. Les habitants de Pyangaon vont rarement vendre leurs fruits à l'extérieur du village; par contre, les Tamang et les Pahari du Sud de la « Vallée » portent régulièrement le produit de leur cueillette à Patan ou à Kathmandou pour essayer de le vendre.

Les principaux fruits consommés à Pyangaon sont les suivants :

1) *tasi* = *Citrus edica* (nép. : *bimīro*). Les citrons sont cueillis aux mois de septembre et d'octobre. Le citronnier est appelé *tasi mā*.

2) *phōsi* = *Atrocarpus integrifolia* (nép. : *kaṭahar*). Les fruits du jacquier sont cueillis en période de mousson; ils sont consommés frais ou en ragoût.

3) *pāsī* = *Pyrus communis* (nép. : *nāspāti*). Les poires sont cueillies en juillet et en août; elles sont consommées fraîches ou bouillies.

4) *āmāsī* = *Psidium guajava* L. (nép. : *ambā*). Le goyavier, *āmāsī mā*, est l'arbre fruitier le plus fréquent dans la vallée de Kathmandou. Les goyaves sont cueillies en période de mousson; elles sont consommées crues et non pelées.

5) *basi* = *Prunus persica*, Batch. (nép. : *āru*). Les pêches sont cueillies en période de mousson; elles sont mangées crues et non pelées. Quelques familles vont les vendre à Patan et à Kathmandou.

6) *suntalā* = *Citrus reticulata* (nép. : *suntalā*). Les mandariniers sont peu fréquents à Pyangaon; seules quelques familles en possèdent dans leurs jardins.

7) *labsi* = *Spondias axillaris* Roxb. (nép. : *labsi*). Cet arbre, qui appartient à la famille des *Anacardiaceae*, a plus de 25 mètres de hauteur. On en trouve dans les forêts au Sud de la « Vallée ». Ses fruits peuvent être consommés crus ou sous la forme de condiment.

8) *gwe* = noix d'arec (nép. : *supāri*). Le fruit de l'aréquier s'achète à Chapagaon, dans les boutiques du bazar. En 1971, une part coûtait cinq *paisā*. Les paysans en consomment peu dans la vie quotidienne; on dit que la noix d'arec irrite la gorge.

9) *isi* = *Rubus ellipticus* Sm. (nép. : *aiselo*). Cette variété de framboise, de couleur orange, est cueillie le long des chemins, tout autour du village, C'est un fruit délicieux que l'on mange cru au printemps. Les Pahari de Sikarpa et de Kodku vont en vendre à Patan et à Kathmandou.

10) *milpasī* = baie sauvage, non identifiée. Ce fruit, de couleur noire, est cueilli au printemps vers le Sud du village. Enfants et adultes le mangent cru.

11) *tītisi pāū* ou *amlī* = *Tamarinus indicus* L. (nép. : *amilo*). Les fruits du tamarinier sont cueillis tout au long de l'année; ils sont consommés crus ou en ragoût. Les infusions préparées à partir de ce fruit sont censées avoir des vertus thérapeutiques contre les fièvres.

D — Le tabac

Le tabac est appelé *bhajā* en néwari. C'est un mélange de feuilles de tabac, *surti*, et d'un sous-produit de canne à sucre appelé *sakha*, du népali *sakhar* qui désigne dans cette langue le sucre brun non raffiné (Turner, p. 578).

Les plants de tabac ne sont pas cultivés dans la vallée de Kathmandou. Les *gyāpu* vont acheter le *bhajā*

tout préparé dans les boutiques du bazar. Il est enveloppé dans une feuille d'arbre et conservé à la cuisine dans une boîte en bambou.

1 — La pipe à eau

Pour fumer, on se sert d'une pipe à eau, *hukkā*. Cette pipe est constituée de cinq éléments amovibles : une coupelle en terre cuite *patā* dans laquelle le tabac est déposé; un tube en bambou évidé, *sumi*, qui raccorde le fourneau à la base de la pipe; un récipient à eau, *nari*, de forme ovoïde, en noix de coco ou en laiton; un tuyau en bambou, *nali*, fixé à la base de la pipe et qui sert à aspirer la fumée. Ce tuyau peut être remplacé dans certains cas par un long tube en caoutchouc, procédé qui a l'avantage de permettre à la fumée de refroidir avant de pénétrer dans la bouche.

La coupelle et le fourneau sont achetés à Kathmandou chez les potiers *kumhāl*; le récipient à eau est fabriqué à Patan chez des *sikami*, spécialistes du travail du bois. Le tuyau est taillé dans le village même.

On peut également fumer avec une pipe de fabrication plus rudimentaire, où la base en noix de coco ou en laiton est supprimée; c'est le corps même d'une section de bambou que l'on remplit d'eau. Si l'on fait exception du fourneau, cette pipe est de fabrication entièrement locale. Elle est fumée dans les champs.

Ce sont généralement les femmes qui sont chargées de préparer les pipes et de les porter à leur mari. La coupelle dans laquelle le tabac est étendu est déposée à l'envers dans le fond du fourneau, puis elle est recouverte de braises. Il convient d'attiser longuement ces dernières pour permettre à la pipe de prendre; le fourneau est ensuite replacé sur le tube en bambou. Les femmes doivent également veiller à ce que l'eau reste toujours au bon niveau, soit à la moitié du récipient *nari*. Cette eau est changée tous les deux ou trois jours.

On fume le *hukkā* à la maison, dans les champs ou dans la rue du village. Les personnes âgées peuvent fumer seules devant le pas de leur porte par exemple, mais en règle générale il s'agit plutôt d'une activité sociale : on fume en groupe, entre amis, parents ou voisins. Après avoir tiré quelques bouffées, on la passe à la personne située à côté de soi qui, à son tour, la passera à son voisin. Quand on reçoit un ami, on lui propose presque toujours de fumer une pipe à eau. Hommes et femmes fument par groupes séparés; s'il se trouve par hasard une femme parmi un groupe d'hommes en train de fumer, on ne lui proposera la pipe qu'une fois que toutes les personnes réunies auront déjà fumé.

Parce qu'il contient de l'eau et qu'il entre en contact avec la bouche, le *hukkā* est soumis aux règles de caste au même titre que les autres aliments; c'est même un critère important qui permet aux groupes de se hiérarchiser entre eux. Seuls les habitants du village partagent une pipe constituée de tous ses éléments; si l'on doit fumer avec un *jyāpu* d'un village voisin, on enlèvera le tuyau *nali* et la personne concernée devra alors aspirer la fumée directement à la base du *hukkā*. Lorsqu'on partage une pipe avec des Tamang, des *shreṣṭha* ou avec le barbier du village, on enlève tous les éléments et on ne présente que le seul fourneau. Les individus appartenant à des castes très élevées, comme les prêtres Newar hindouistes ou bouddhistes, intercalent une feuille entre leur bouche et l'orifice inférieur du fourneau. Les *shreṣṭha* de Kathmandou emploient le même procédé avec les paysans de Pyangaon.

Bien qu'il n'y ait pas à proprement parler d'interdiction, on ne fume pas le *hukkā* avec tous les habitants du village. Il existe en fait des groupes plus ou moins bien définis qui ont l'habitude de fumer ensemble et qui ne partagent pas leurs habitudes avec d'autres personnes. Il peut aussi arriver qu'à la suite d'une querelle, on n'accepte plus de fumer le *hukkā* avec une personne ou un groupe tout entier; le groupe de fumeurs prend alors une valeur sociologique particulière.

2 — Cigarettes et excitants

Les jeunes fument plus volontiers des cigarettes que la pipe à eau. En 1971, le paquet de dix cigarettes coûtait 25 *paisā*. Pour fumer, la cigarette est tenue entre l'index et le majeur ou entre l'auriculaire et l'annulaire; la main est refermée et l'on aspire la fumée par l'interstice formé par le pouce et l'index. Les cigarettes, comme le *hukkā*, sont fumées en groupe. Les interdits de caste sont très limités puisque les lèvres n'entrent pas en contact avec la cigarette.

Les *iyāpu* de Pyangaon ne sont pas de grands consommateurs de chanvre; les feuilles de cette plante, appelées *gāja* en népali et *gōji* en néwari, ne sont fumées qu'à des occasions tout à fait exceptionnelles, au moment des fêtes ou lorsqu'on joue de la musique. Le cannabis sous forme de haschich est utilisé dans la pharmacopée locale : il contribue à soigner les maux de ventre et les dysenteries. Il est dans ce cas simplement avalé.

E — Les boissons

Nous ne traiterons ici que de l'eau et du lait. Les boissons fermentées seront étudiées dans la deuxième partie de chapitre car, si l'on ne tient pas compte des repas champêtres, elles ne sont jamais consommées lors des repas quotidiens.

1 — L'eau

L'eau est la boisson de base; elle accompagne tous les repas qu'ils soient pris à l'intérieur de la maison ou à l'extérieur. Chaque matin, les ménagères vont chercher de l'eau à la fontaine du village; pour la conserver, on utilise de grandes cruches en laiton ou en terre cuite appelées *la gha* ou *la thala*. Ces récipients sont soumis à toutes sortes d'interdits, car ils peuvent être très facilement pollués par un animal ou par une personne; ils sont généralement rangés à la cuisine, au dernier étage de la maison. L'eau n'est jamais servie dans des verres; lorsqu'on veut en offrir à un invité, on lui présente un petit pot appelé en népali comme en néwari *karuwā*. On boit à la régalade, en veillant à ne pas toucher le bord ou le bec du récipient avec ses lèvres.

On ne fait jamais bouillir l'eau avant de la boire. Les paysans de Pyangaon estiment que l'eau de leurs puits est de meilleure qualité que celle que l'on peut trouver à Chapagaon. Pour expliquer ce phénomène, ils disent que leur village est situé près de la bordure méridionale de la « Vallée », sur une hauteur. En l'absence de toute analyse bactériologique, il n'est pas possible de porter un jugement sur ces affirmations. Il convient cependant de rapporter que selon les docteurs et infirmiers du dispensaire de Chapagaon, les habitants de Pyangaon souffriraient moins de dysenteries et d'infections intestinales que ceux de Bhulu et de Thetso. Cette observation ne porte que sur les *swāgumi* qui ont été au moins une fois dans leur vie se faire soigner à ce dispensaire, soit sur le quart de la population environ.

2 — Le lait

La plus grande partie du lait de vache ou de bufflonne est vendue sur le marché. Le lait, *duru*, est une boisson peu courante à l'intérieur du village. On n'en donne qu'aux enfants et aux invités de passage; il est dans ce cas servi chaud et sucré.

Notons que les paysans de Pyangaon ne sont pas non plus des buveurs de thé. Cette boisson appelée *cyā* n'est servie que dans les maisons de thé, *cyā pasal*, de Chapagaon. On n'en boit qu'exceptionnellement, lors des fêtes les plus importantes du calendrier Newar.

F — Les repas

Les habitants de Pyangaon ne mangent rien au réveil. Le premier repas de la journée, qui s'appelle *iyāna*, se prend vers 8 h du matin, deux à trois heures après s'être levé. Le second repas a lieu au milieu de la journée, entre 12 et 14 h; on le prend soit dans la maison, soit dans les champs. On le désigne par l'expression *baji ne*. Pour le repas du soir, *beli*, il faut attendre que tous les membres de la maisonnée soient rentrés de leur travail. En hiver, on mange vers 19-20 h; en mousson, période de gros travaux agricoles, il peut arriver que le repas n'ait lieu que vers 21 h 30.

D'un point de vue de l'étiquette et de la composition des menus, on peut traiter les repas du matin et du soir ensemble. Pour le repas du milieu de la journée, il faut distinguer entre les repas pris à la maison et ceux pris dans les champs.

1 — Repas du matin et du soir

Le riz bouilli, *jā*, constitue la base de ces deux repas. Lorsqu'on rencontre quelqu'un dans la matinée ou dans la soirée, on lui pose toujours la question *jā ne duna?* : « avez-vous mangé votre riz ». Cette expression, intraduisible en français, signifie tout à la fois : « bonjour », « comment allez-vous ? », « votre repas est-il terminé ? ». On peut également, nous l'avons vu, remplacer le riz par une bouillie, *dhēro*, mais cette substitution ne va pas sans gêne : les personnes que nous surprinions à manger de la farine de maïs bouillie étaient généralement embarrassées, un peu honteuses de montrer à un étranger qu'elles n'avaient pas les moyens de consommer quotidiennement un plat de riz aux deux repas principaux de la journée.

La quantité de riz absorbée par jour et par personne permet d'évaluer la richesse d'un individu. On appelle une personne très pauvre *chu siā beli ghya mata*, littéralement : « la personne qui mange des grains de blé pour son repas du soir, à la lumière d'une lampe à beurre clarifié (c'est-à-dire dans une pièce obscure) ». Le paysan d'un niveau de vie élevé est appelé *mānā ca jāki kwolecā si* : « la personne qui mange un *mānā* de riz cuit à chaque repas et qui possède une bûche pour le faire cuire ».

Les repas du matin et du soir se déroulent toujours dans la cuisine, au dernier étage de la maison. Comme en Inde, « ce n'est pas le rassemblement agrémenté que nous connaissons, c'est une opération technique qui ne laisse place qu'à une marge restreinte de liberté » (L. Dumont, 1966. p. 179). Le repas se déroule dans une atmosphère rituelle, loin de tout regard indiscret : aucune personne étrangère à la famille ne doit troubler le dîneur. Si par mégarde un étranger survient dans la cuisine ou dans la pièce où le chef de famille est en train de manger, ce dernier tourne le dos avec son assiette au visiteur et le prie de revenir plus tard. En voyage ou en déplacement, le *iyāpu* de Pyangaon fera cuire lui-même son repas et il mangera dans un coin, face au mur.

Le chef de famille mange le premier, seul ou avec un de ses petits-fils. Les femmes prennent leurs repas après les hommes. On est assis en tailleur sur une natte *suku*; dans certains cas, les personnes âgées ont droit à un petit banc de forme circulaire. Il convient d'avoir la tête et les pieds nus, on évite de parler durant toute la durée du repas; avant de manger, on se passe un peu d'eau sur la figure en guise de purification.

La cuisinière sert le riz bouilli dans une large assiette en laiton appelée *bhu*, puis elle verse la soupe de pois ou de lentilles dans un bol, *barcā*. Le légume *tarkāri* est posé pour sa part dans une petite assiette en émail. Le dîneur offre tout d'abord deux ou trois grains de riz aux divinités, puis il verse la soupe sur son riz et malaxe longuement le tout. Les aliments sont pris avec les doigts de la main droite, la main gauche reste posée sur les cuisses. Les légumes sont mangés entre chaque bouchée de riz. On ne doit pas lever l'assiette au-dessus du sol pour l'approcher de la bouche. On reprend en général du riz et de la soupe. La politesse exige de ne rien laisser dans son assiette; au besoin, on « sauce » les restes de la soupe

avec ses doigts. Une fois son repas fini, le *gyāpu* boit un peu d'eau à la régalade, se nettoie les doigts et se rince la bouche et les lèvres. Il convient de remettre dans son assiette les grains de riz qui sont tombés par mégarde sur le sol. Ces restes, qui sont appelés *cipa*, sont impurs; ils ne peuvent être resservis une seconde fois, aussi les jette-t-on par la fenêtre à la volaille. S'il appartient à une caste inférieure, le convive doit nettoyer lui-même son assiette avec un peu d'eau que l'on met à sa disposition. Les souillures sont abandonnées devant la maison; la volaille et les chiens se chargeront tôt ou tard de les faire disparaître.

2 — Repas du milieu de la journée

Le repas du milieu de la journée que l'on prend chez soi se déroule selon une étiquette beaucoup moins rigide que celui du matin ou du soir. L'ordre de préséance entre les hommes et les femmes n'est pas toujours respecté; de fait, il n'est pas rare que les deux sexes mangent ensemble. On peut parler, même rire tout en déjeunant; la venue d'un étranger ne perturbe pas le repas. De même, on n'a pas à se purifier avant de manger. Tout se passe comme si ce repas était moins dangereux pour la pureté de celui qui le prend que les deux autres de la journée. Les enfants, pour leur part, font encore moins attention aux règles de caste que les adultes : ils mangent dans la rue avec leurs amis; en guise d'assiette, ils se servent du fond de leur calot.

A ces modifications dans les manières de table correspondent des changements dans les aliments consommés : le riz bouilli n'est plus la base du repas, il est remplacé par des flocons de riz ou des galettes. Le premier de ces plats est tout particulièrement important : il a même été jusqu'à donner son nom au repas; lorsqu'on rencontre quelqu'un dans la journée, la première question qu'on lui pose est : *baji ne duna?* « Avez-vous mangé votre *baji* ? ».

Flocons de riz et galettes sont servis avec des légumes ou avec du maïs grillé. Les gens les plus riches font frire les flocons dans de l'huile de moutarde avant de les présenter, mais ceci est plus courant à Chapagaon qu'à Pyangaon.

3 — Repas champêtres

Bien souvent, quand on travaille à l'extérieur du village pendant toute la journée, on ne rentre pas à la maison pour déjeuner. Le repas de 14 h se prend alors sur les lieux mêmes du travail, c'est-à-dire dans les champs.

La nourriture en soi n'est pas très différente de celle que l'on mange à la maison au milieu de la journée : flocons de riz et galettes constituent toujours la base du repas et sont accompagnés d'un *tarkāri* de légumes ou de pommes de terre. C'est l'étiquette qui change : ces repas champêtres ont en effet un caractère tout à fait différent des repas que l'on prend à l'intérieur du village : ce n'est pas la famille restreinte qui est réunie, mais dix, quinze, vingt personnes. Tous les membres de l'équipe qui travaillent sur un même champ mangent ensemble. Les convives sont disposés sur une seule rangée, les uns à côté des autres. Les hommes sont assis par ordre de « séniorité » en première position, les femmes viennent ensuite en fin de rangée. Si l'on compte parmi l'équipe de travail des salariés agricoles appartenant à des castes ou à des ethnies différentes, on les relèguera à distance respectable des autres convives, mais on ne se cachera pas pour manger.

Au cours de ces repas champêtres, les hommes mangent en même temps que les femmes, la bière de maïs coule à flot, chose impensable lors d'un repas ordinaire. L'atmosphère est très détendue, tout concourt à donner à ces repas un air de fête. On est déjà à mi-chemin entre la nourriture quotidienne et la nourriture cérémonielle.

TABLEAU 7
Étiquette et aliments.

	repas du matin et du soir	repas du milieu de la journée	repas champêtres
lieu	cuisine	maison	champ
aliment de base	riz bouilli	flocons de riz	flocons de riz
boisson	eau	eau	bière
étiquette	silence	conversation	conversation
disposition des sexes	les hommes mangent d'abord, puis les femmes	H et F mangent ensemble ou séparément	H et F mangent ensemble

II – La nourriture cérémonielle

Pour célébrer une fête ou un rite de passage (naissance, initiation, mariage, etc.), les agriculteurs Newar organisent des banquets, *bheāy*. A ces occasions, les femmes composent des menus et servent des plats d'un raffinement tout à fait extraordinaire qui rompt avec la monotonie de la nourriture quotidienne.

Nous examinerons tout d'abord les trois produits qui occupent une place centrale dans la nourriture cérémonielle : la viande, la bière de maïs et l'alcool de riz. Puis, nous traiterons de l'étiquette et des manières de table.

A – Les produits animaux

1 — Généralités

Bien qu'ils prétendent appartenir à une haute caste, les agriculteurs de Pyangaon sont des consommateurs de viande. Ceci n'est pas une particularité propre à ce village, mais est un trait commun à tous les *iyāpu* de la vallée de Kathmandou.

Les principales viandes consommées sont celles du buffle, du chevreau, du bouc, du poulet et du canard. Parmi ces animaux, c'est la chair du buffle qui est la plus appréciée. Une légende, citée par Sylvain Levi, raconte comment les Newar devinrent des mangeurs de buffles :

« Quand le conquérant Harisimha Deva monta au Népal en 1324, son armée faillit mourir de faim en route; le roi invoqua la déesse Talejū, sa protectrice : elle lui apparut en vision, et lui permit de manger tout ce qu'il rencontrerait le lendemain matin. Au lever du jour, le roi vit un buffle, le fit prendre et présenter à la déesse qui donna des instructions détaillées pour le choix d'un abatteur qualifié. On trouva l'homme et ce fut l'ancêtre des Kasāis; il immola la bête, et la déesse permit d'en manger la chair » (1905, p. 251).

Quand on lui demande quels sont les animaux interdits à la consommation, le paysan de Pyangaon cite : la vache, le bœuf, le porc, le chien et le chat. A ces cinq animaux, certaines personnes ajoutent la grenouille et le serpent.

On ne doit manger que des animaux mâles; une règle religieuse très stricte interdit l'abattage et la consommation d'animaux femelles. On nous a rapporté, durant notre séjour, plusieurs cas de fraude chez les bouchers de Chapagaon; ceux-ci vendaient par exemple de la viande de bufflonne pour celle du buffle. Chaque fois que la fraude était découverte, une action en justice était menée; les bouchers étaient passibles d'amendes et, en cas de récidive, de peines de prison.

Les habitants de Pyangaon répugnent à acheter de la viande dans le bazar. Ils préfèrent abattre une bête qui leur appartient et dont ils connaissent l'origine. On choisit des animaux jeunes, âgés de dix à quinze mois. On peut également abattre une bête malade ou blessée; si une partie de la viande ne trouve pas d'acquéreur dans le village, elle sera vendue sur le marché.

On ne tue un animal qu'à l'occasion d'une fête ou d'un événement important; la décision appartient en dernier recours au chef de famille ou de lignée. La bête est sacrifiée à la divinité à laquelle on entend rendre hommage et dont on veut se concilier les pouvoirs, puis elle est partagée entre un groupe de personnes réunies autour d'un banquet.

2 — Le découpage de l'animal

Les boucs, les chevreaux, la volaille, sont dépecés par les agriculteurs du village eux-mêmes. En revanche, lorsqu'il s'agit de découper un buffle, on fait appel à un boucher de Chapagaon; cette personne est également tenue de sacrifier l'animal.

Les techniques de dépeçage ne sont pas très différentes selon que la bête est un chevreau ou un buffle : la tête est en premier lieu détachée du corps à coups de hache; elle est le plus souvent abandonnée, sauf si le banquet comprend un « festin de la tête » (cf. p. 126). Les pieds de l'animal sont ensuite sectionnés au-dessus des sabots; c'est une des seules parties de l'animal qui ne soit jamais consommée. La bête est alors grillée pendant quelques minutes sous un feu de paille, de manière à brûler les poils; le boucher racle ensuite la peau pour enlever les cendres qui s'y sont déposées et, enfin, lave la bête à grande eau.

Le découpage proprement dit s'effectue de la manière suivante : la peau de l'animal est incisée depuis la gorge jusqu'à l'entre-cuisse, le ventre est soigneusement vidé et les viscères conservés; on les lave dans une rivière voisine en veillant à ce que l'eau s'infilte à l'intérieur des boyaux. Ils sont ensuite déposés dans une marmite en terre cuite, *bhviëga*, que l'on range dans la cuisine.

La bête est rarement écorchée; la peau de l'animal est consommée, même s'il s'agit d'un buffle. Pour désarticuler les différentes parties du corps, on détache tout d'abord les pattes de devant, puis celles de derrière. Ces dernières sont conservées à part, car elles constituent bien souvent un excédent de viande qui sera partagé entre les convives, après le banquet. Les côtes sont débitées à la hache, les os détachés et abandonnés aux chiens qui rôdent autour du lieu de dépeçage.

Des groupes se forment alors pour découper les abats, les intestins et la chair. On pose à cet effet le coupe-coupe par terre, le tranchant dirigé vers le haut; l'agriculteur ou le boucher cale le manche entre ses pieds et fait glisser les morceaux de viande sur le fil de la lame. Ces morceaux sont triés et déposés dans des *bhviëga*.

Pour découper les poulets et les canards, la ménagère plume, grille et vide la bête dans sa cuisine. Toutes les parties du corps sont ensuite désossées et découpées en petits morceaux; on ne respecte pas les lignes de division que représentent les ailes et les cuisses de l'animal.

3 — *takhā*

Le *takhā* est un ragoût de buffle en gelée que les paysans Newar considèrent comme l'un des meilleurs plats de leur cuisine. Du point de vue du système des castes, il est soumis aux mêmes interdits que le riz bouilli; un agriculteur ne le partagera pas avec des personnes appartenant à une caste inférieure à la sienne. C'est le seul plat de viande qui fasse l'objet d'une telle interdiction.

Le ragoût de buffle en gelée ne se prépare qu'en saison sèche, à l'occasion des banquets de mariage et de ceux tenus en l'honneur de la divinité tutélaire, *digu dya*. Le plat se compose de la chair proprement dite de l'animal, de sa peau et de la majeure partie de ses abats. La viande est coupée en petits morceaux, puis répartie en quantités égales dans quatre ou cinq marmites. Elle est assaisonnée avec du sel, du cumin, du piment rouge pilé, du curcuma et du poivre.

Pour cuire les ragoûts de viande, les Newar utilisent en principe des énormes cuves en laiton ou en cuivre, dont la capacité peut atteindre 80 litres. Ces récipients sont appelés *khasi*; il n'en existe que deux à Pyangaon, vraisemblablement en raison de leur prix élevé. Les *khasi* appartiennent aux *guṭhi*, qui les prêtent à tour de rôle à celui de ses membres auquel il incombe le devoir d'organiser le banquet de l'association. Une famille peut également emprunter une cuve au *guṭhi* pour célébrer un événement particulier, un mariage par exemple.

Il y a eu au cours de ces dernières années un certain nombre de querelles au sujet des deux *khasi* du village. En 1971, l'un d'eux avait même disparu, vendu sans doute par un utilisateur peu scrupuleux qui avait besoin d'argent. À défaut de cuire le ragoût dans ces cuves, les agriculteurs de Pyangaon emploient des marmites de capacité plus réduite qui sont appelées *phwosi*. Si l'on veut faire cuire tous les aliments en même temps, on est obligé dans ce cas d'utiliser deux ou trois récipients et de construire dans la cuisine des foyers supplémentaires.

La viande doit être recouverte par une nappe d'eau d'une hauteur de 9 à 10 cm. Selon la force du feu et la qualité de la viande, la cuisson peut durer de six à sept heures; c'est dire la quantité importante de combustible que l'on doit prévoir pour entretenir le foyer. La cuisinière est occupée à tourner et à retourner les morceaux de viande dans la marmite; elle peut ajouter des épices et des condiments jusqu'à ce que le ragoût obtienne la saveur désirée.

Quand la viande a absorbé toute l'eau et que l'on juge la chair bien cuite, on transvase le ragoût dans des *bhviēga*. Les *ḡyāpu* recouvrent la viande avec de l'eau et déposent dans chaque marmite trois morceaux de charbon de bois, afin d'éviter que les mauvais esprits ne viennent toucher la viande, auquel cas « le jus ne se transformerait pas en gelée; il resterait liquide comme de la salive ».

Les marmites sont ensuite recouvertes avec un couvercle et laissées toute une nuit dans la cuisine. Le lendemain matin, le jus de la viande s'est transformé en gelée.

4 — *coyolā*

Ce plat peut se cuisiner avec de la viande de buffle ou de chevreau. Bien que l'étymologie de *coyolā* semble venir de *cui* qui signifie « rôtir à la broche », il existe en fait deux manières de le préparer : rôti ou en ragoût.

— *hāku coyolā* (lit. « le *coyolā* noir »). Ce plat n'est préparé qu'avec la chair de l'animal et non pas avec ses abats et ses viscères. La bête n'est pas écorchée; la peau est donc consommée.

La viande est découpée en longues lanières, fixée sur une broche en fer appelée *natucā* et rôtie sur un feu de paille. Les agriculteurs veillent à ce qu'elle soit entièrement cuite; puis ils la coupent en petits morceaux avec le coupe-coupe. Les morceaux sont déposés dans une marmite et assaisonnés avec du sel, du poivre et du piment rouge; ils sont servis tièdes, parfois mêmes froids aux convives.

Le *hāku coyolā* est consommé lors de deux types de banquets : ceux organisés pour une initiation masculine, *keitā pūjā*, et ceux tenus en l'honneur d'une fête de *guṭhi*.

— *manā coyolā* (lit. « le *coyolā* bouilli »). Le chevreau ou le buffle sont assaisonnés de la même manière que le plat précédent. Les morceaux de viande sont ensuite mis à cuire dans une marmite en cuivre, *phwosi*. La cuisson dure deux heures environ. Le jus du ragoût est servi à part dans des bols en laiton, *barcā*; on les mélange aux flocons de riz.

Ce plat caractérise les repas cérémoniels qui sont pris à l'intérieur des maisons et notamment les banquets funéraires.

5 — *sukulā*

Le *sukulā*, littéralement « la viande séchée », n'est préparé qu'en saison froide. Les *gyāpu* l'associent volontiers à la période consécutive au *dasāi* (octobre-novembre), fête au cours de laquelle on sacrifie un grand nombre de têtes de bétail¹⁰.

La viande, qui a été découpée en longues lanières, est tout d'abord légèrement rôtie sur un feu de paille, puis elle est mise à sécher au soleil sur des vans. Certaines personnes préfèrent la faire sécher crue, malgré la multitude de mouches qui bourdonnent autour des morceaux de viande. Une fois que les morceaux sont totalement secs, on les fait faisander dans un récipient en terre cuite que l'on accroche aux solives de la cuisine. La viande peut être conservée pendant deux ou trois mois de cette manière. Pour désigner la décomposition des chairs, on emploie l'expression *dhoginā way*, qui signifie « pourri ».

Quand on juge le moment opportun, les lanières de viande sont grillées quelques minutes sur le feu. Elles sont ensuite découpées et assaisonnées avec du piment rouge pilé, du cumin et du sel.

Gopal Singh Nepali cite un autre mode de préparation de viande faisandée :

« On remplit un tube en bambou avec de la viande crue; les deux extrémités du tube sont hermétiquement fermées et la viande est conservée de cette manière jusqu'à ce qu'elle soit entièrement mangée par les vers (...). La viande est ensuite bouillie, puis coupée en morceaux (...). Cette préparation constitue encore de nos jours un plat très apprécié des agriculteurs du district de Patan » (1965, p. 72).

Nous n'avons pas eu l'occasion d'observer une telle préparation à Pyangaon. Les informateurs que nous interrogeons affirmaient qu'ils ne faisaient pas faisander la viande de cette manière. En revanche, à Thetso, les *gyāpu* conservent de la viande dans des tubes en bambou.

Le *sukulā* est servi lors des banquets cérémoniels; il peut être également offert aux parents et aux amis que l'on tient à honorer.

6 — *kacilā*

kacilā signifie littéralement : « la viande crue »; l'étymologie est trompeuse car les *gyāpu* ne mangent jamais de viande véritablement crue. En fait le *kacilā* est rôti quelques minutes sur le feu avant d'être consommé. Pour préparer ce plat, la viande est coupée en morceaux, puis finement hachée avec un coupe-coupe. On la consomme fraîche. Le hâchis peut être dans certains cas assaisonné avec des piments rouges et frit dans de l'huile de moutarde; il est alors appelé *cūlā*, « la viande en poudre ».

Le *kacilā* n'est pas un plat très fréquent à Pyangaon : il n'est servi qu'à l'occasion des banquets de mariage et d'initiation. Il est absolument interdit de le consommer lors des repas funéraires, *dukhā bheāy*.

10. *dasāi* : « the festival held on the tenth day of the bright fortnight of the month Aśvin in honour of the goddess Durgā or Debi » (Turner, p. 306). En *nēwari*, cette fête est appelée *mohani*.

7 — Les abats

Une fois qu'ils ont été lavés à grande eau, les abats sont rassemblés dans des marmites, *bhviēga*. Tous : foie, cœur, reins, poumons, intestins, estomac, etc. seront consommés. On peut les faire cuire ensemble ou séparément.

Dans le premier cas, on prépare un plat qui est appelé *syālā* ou *pukalā* : les abats sont cuits dans de l'eau salée, assaisonnés avec des épices, puis frits dans de l'huile de moutarde.

Parmi les abats que l'on sert séparément, on peut distinguer :

1) *lapi* = ce plat est préparé avec le foie ou le cœur de l'animal découpés en petits morceaux, puis frits avec des épices.

2) *sapu micā* = l'estomac de l'animal, préalablement vidé et lavé, est farci avec de la graisse et de la moëlle prélevée dans les os de la bête. Il est recousu avec une veine, puis frit dans de l'huile de moutarde.

3) *suō puka* = les poumons, *suō*, de l'animal sont farcis avec de la farine de blé et des épices concassées. L'orifice supérieur du poumon est recousu comme précédemment avec une veine de l'animal. Cette préparation est bouillie, puis frite; les poumons des buffles sont coupés en petits morceaux avant d'être consommés.

4) *hilā* = les intestins de l'animal sont découpés en rondelles, puis mis à bouillir avec des radis séchés et du piment. Durant la cuisson, on ajoute une épice appelée *hi* que nous n'avons pu identifier.

5) *pālā* = le foie est découpé, puis frit dans de l'huile de moutarde. Ce plat est souvent servi avec des œufs.

6) *bulā* = ce plat est préparé avec de la moëlle, de la cervelle, des épices et du résidu de ce qui a servi à brasser de la bière; certaines personnes ajoutent les os les plus fins de l'animal. Tous ces ingrédients sont bouillis.

Les préparations que nous venons de décrire sont consommées avec des flocons de riz et de la bière de maïs; elles sont non seulement servies aux convives réunis autour des banquets cérémoniels, avant ou après le plat de viande principal, mais aussi aux personnes de marque et aux invités de passage, tels que les gendres lorsqu'ils viennent aider leur belle-famille pour des travaux agricoles, ou les prêtres Newar bouddhistes et hindouistes lorsqu'ils viennent célébrer un rite ou une offrande pour le compte d'une maisonnée.

8 — La peau

Si l'animal n'est pas écorché, la peau peut faire l'objet d'une préparation spéciale appelée *jālā*. Pour ce faire, la peau est grillée sur un feu de paille et coupée en petits morceaux. Ce plat est servi au cours des banquets, ainsi qu'aux personnes de castes inférieures auxquelles on a fait appel pour accomplir une certaine tâche rituelle : les bouchers pour abattre et dépecer une bête dans le cas d'un sacrifice de buffle, les musiciens pour jouer du hautbois et du tambour aux fêtes de *guṭhi*, le barbier pour raser la tête d'un jeune initié.

A Kathmandou, ce plat est appelé *chyaku bi*, expression qui signifie « donner huit morceaux (de viande à quelqu'un qui vient d'accomplir une tâche rituelle) ».

9 — La tête

La tête de l'animal n'est consommée qu'à une seule occasion, lors du festin de la tête, *si kā bheāy*, qui regroupe les huit membres aînés du *guṭhi* à la fin d'un banquet cérémoniel. Ce repas appartenant entièrement au domaine religieux, nous ne le traiterons pas dans ce travail. Disons seulement que la tête du chevreau ou du buffle est cuite dans un bouillon de sang et assaisonnée avec des épices et des condiments.

10 — Les poissons

Les poissons, *nyā* en néwari et *māchā* en népali, n'occupent pas une place très importante dans l'alimentation Newar : les habitants de Pyangaon ne pêchent pas malgré la proximité de la rivière Nakhu qui, aux dires de plusieurs informateurs, serait très poissonneuse.

Les pêcheurs appartiennent en principe à une caste d'intouchables Newar : les *pore* ou *pwo*. Deux familles de cette caste vivent à Chapagaon. On pêche soit avec des filets, soit avec des nasses. Les paysans de Pyangaon n'entretiennent aucun rapport avec ces familles; quand ils veulent du poisson, ils vont l'acheter directement dans le bazar.

Les petits poissons des rivières servent à préparer un plat appelé *sānyā khuna*; c'est un ragoût de buffle auquel les cuisinières ajoutent comme condiment des poissons séchés. Les poissons peuvent être également servis en garniture au cours de banquets cérémoniels.

B — Les boissons fermentées

Les fêtes et les banquets s'accompagnent toujours de bière de maïs et d'alcool. Les techniques de brassage et de distillation sont entièrement féminines; elles révèlent un savoir très étendu et très complexe qui fait l'objet d'âpres jalousies entre les familles du village : chaque ménagère cherche à obtenir une bière ou un alcool de meilleure qualité que celle de sa voisine.

Nous étudierons successivement les levures, la bière et l'alcool.

1 — Les levures

On emploie deux sortes de levures, *manā* (nép. : *marcā*) :

1) *cho manā* : levure de blé. Les grains sont tout d'abord ramollis dans un récipient rempli d'eau froide; ils sont ensuite déposés dans une marmite en terre cuite, *potāsi*, et cuits à la vapeur pendant une heure environ. La cuisinière fait alors sécher le blé au soleil et le fait moisir pendant une dizaine de jours dans une jarre hermétiquement fermée. Quand le ferment devient verdâtre, on le concasse dans le mortier à épices et on le mélange à de la farine de maïs ou de blé.

2) *pā manā* : levure de riz. Ce type de levure n'est pas préparé à Pyangaon; les paysans vont en acheter dans le bazar à raison de 30 *paisā* la poignée. Elle est fabriquée avec des graines de riz que l'on mélange selon certaines proportions à d'autres plantes sauvages ramassées dans la forêt.

2 — La bière de maïs

La bière de maïs, *thon* ou *thwā*, est la boisson préférée des *gyāpu*; elle est le complément indispensable des banquets et des travaux agricoles. Un travailleur agricole en boit un litre et demi environ dans la journée; pour les banquets, on compte un *mānā* et demi à deux *mānā* par personne, soit de 75 à 100 cl.

Mais c'est surtout à l'occasion de certaines fêtes que les *gyāpu* organisent des beuveries collectives et prolongées. Ainsi, lors de la fête de l'*indra jātrā* (septembre-octobre), les adultes et même les enfants boivent du matin jusqu'au soir des quantités impressionnantes de bière. En septembre 1971, Harimaya (maison n° 72) avait brassé sept *pāthi* de bière, soit 30 litres environ. Ce chiffre n'est pas exceptionnel, toutes les *gyāpuni* mettent un point d'honneur à offrir à leur visiteur deux ou trois coupes de bière.

1) *Le brassage, thon thuigu*. Le maïs, une fois réduit en farine, est mélangé avec un peu d'eau, puis il est pétri en grosses boules que l'on dépose dans une marmite en terre cuite. La cuisson se déroule

de la manière suivante : la ménagère pose tout d'abord sur le foyer de la cuisine une marmite en terre cuite, *phwosi*, remplie aux trois quarts d'eau; au-dessus, on place un second récipient, le *potāsi*, dont le fond est percé par des trous. Dans le *potāsi*, on pose les boules de farine; pour éviter que les grumeaux ne se détachent pendant la cuisson et ne tombent dans la marmite en cuivre, on intercale entre les deux récipients un tamis en bambou appelé *libincā* ou *phwosi kusā* (lit. « le parapluie de la marmite *phwosi* »).

On laisse la farine cuire à la vapeur pendant deux ou trois heures environ; après quoi, la pâte est retirée, humectée, puis mélangée avec de la levure. On compte environ deux *mānā* de levure pour brasser un *pāthi* de maïs. La levure et la farine sont pétries de manière à former des boules très compactes. Les ménagères empilent ces boules les unes sur les autres dans une jarre appelée *kwōcā*. Ce récipient est recouvert de paille et abandonné dans la cuisine.

Trois jours plus tard, les boules sont retirées et placées dans une autre jarre, *thoñ gha*. De l'eau fraîche est versée dans le récipient et la farine de maïs est agitée avec un morceau de bambou; on obtient alors une pâte que l'on appelle *pwokā*. Pour éviter que les mauvais esprits ne fassent « tourner la bière », les ménagères déposent dans la jarre trois morceaux de charbon de bois. Quelques jours plus tard, le liquide est transvasé trois ou quatre fois de suite d'un récipient à un autre, puis il est de nouveau agité avec un bambou pour bien délayer la pâte. La bière est alors prête à être consommée.

A Kathmandou ou à Patan, la bière est filtrée dans une boîte en bambou dont le fond est tressé avec des lanières de roseau; ce filtre est appelé *ba*. A Pyangaon, cette opération n'a pas lieu; le liquide que l'on sert est épais et grumeleux.

2) *L'étiquette*. La bière n'est pas bue à la jarre, elle est versée directement dans des bols en laiton, *barcā*. Verser de la bière se dit *lui*. Ce verbe s'emploie uniquement pour les boissons alcoolisées; pour désigner l'action de servir de l'eau, on dit *pwoke*.

On ne se sert jamais soi-même, le service est généralement assuré par les femmes. Ainsi, lors des travaux agricoles, la serveuse porte la jarre sur sa hanche et les bols dans chaque main. Elle fait le tour des gens réunis sur le champ, s'accroupit devant chaque personne, pose un bol par terre et le remplit de bière. Le buveur, de son côté, est lui aussi accroupi sur ses talons; quand le bol est plein, il trempe délicatement un doigt de sa main droite (le médium, le plus souvent) dans le liquide et offre une goutte de bière aux dieux. Après quoi, il lève le *barcā* toujours de sa main droite et le vide d'un seul trait. Les *jyāpu* se moquent des personnes qui boivent par petits coups; pour eux, c'est une manière spécifiquement citadine. La serveuse, qui n'a pas bougé, propose une deuxième, puis une troisième fois de la bière. Le buveur peut accepter ou refuser, mais par un accord tacite, il n'ira pas au-delà du troisième bol, au moins momentanément. Ce cérémonial terminé, la femme se lève et va laver le *barcā* avec de l'eau. Si la personne qui a été servie appartient à une caste inférieure aux *jyāpu*, elle devra aller laver elle-même son bol.

3) *Goûts et qualités de la bière*. Les paysans Newar aiment les bières amères (*khāyu*) par opposition aux bières douces (*cāku*). Autre préférence : ils aiment mieux les bières de maïs que les bières de riz. Ces goûts sont typiquement campagnards; à Kathmandou, boire de la bière de maïs et qui, par surcroît, est amère, c'est faire preuve de manières paysannes. On en rit avec condescendance.

Les qualités d'une bière sont longuement débattues entre les convives. Pour l'hôte, il n'est pas pire injure que de se voir refuser de la bière par un ami ou par un parent; c'est la preuve qu'elle n'a pas la saveur désirée et qu'à un moment donné du brassage, la cuisinière n'a pas su procéder de manière convenable. Il ne faut pas oublier par ailleurs que dans le cas d'un banquet de *guthi*, ce sont les membres de cette organisation qui sont chargés à tour de rôle de préparer la bière pour tous les invités; d'où l'importance, pour ne pas perdre la face, de servir une bière d'aussi bonne qualité, sinon meilleure que celle des *guthiyār*.

Cette compétition porte sur la teneur en alcool de la bière, qui ne doit être ni trop faible ni trop élevée, sur le dosage et le mélange de la farine de maïs et de la levure, et enfin sur la durée plus ou moins longue de la fermentation. Ces critères permettent d'apprécier le « bouquet » d'une bière : ainsi, les bières de mauvaise qualité sont appelées *pyālu gu thoñ* (de *pyālu* : « humide ») ou *cuālu thoñ* (de *cuālu* :

« glissant »). Ce sont généralement des boissons très faibles en teneur d'alcool et dont l'aspect est trop liquide. Les bières de bonne qualité sont appelées *bauta thon* ou *mu sa thon* : elles sont épaisses et « produisent des bulles quand elles sont versées dans les bols ». Pour désigner une bière qui a été exposée trop longtemps au soleil, on emploie l'expression *khwola thon*.

4) *La conservation de la bière* : la bière peut se conserver pendant trois mois si l'orifice de la jarre dans laquelle elle est contenue est fermé hermétiquement avec de la paille et des morceaux de tissus. Pour qu'elle ne perde pas sa saveur, il faut que la matière du récipient soit d'excellente qualité. La bière qui a fermenté pendant plusieurs mois est très forte; pour abaisser sa teneur en alcool, on la coupe d'eau avant de la servir.

3 — L'alcool

L'alcool est appelé *ayalā* en néwari. C'est une boisson luxueuse que seuls les citadins peuvent se permettre de boire fréquemment; à Kathmandou, un *mānā* d'alcool peut coûter jusqu'à 12 roupies. Les *gyāpu* n'en préparent que de manière tout à fait exceptionnelle, lors d'un mariage ou de la fête de l'*indra jātrā* par exemple. En temps ordinaire, les jeunes peuvent aller en boire dans des débits de boisson spécialisés que l'on appelle *bhaṭṭi*.

Depuis l'avènement du roi Mahendra en 1955, une autre raison tend à limiter la distillation de l'alcool : pour protéger ses propres distilleries, le gouvernement a promulgué une législation très stricte. A l'heure actuelle, un particulier n'est en droit de distiller de l'alcool que s'il est en possession d'une licence temporaire. Cette licence est achetée auprès du gouvernement; son prix varie selon la quantité d'alcool que l'on veut distiller.

Ces mesures n'ont pas grand effet à Pyangaon : ce village est éloigné de la capitale, aucun poste de police n'y est attaché si ce n'est celui de Chapagaon. Néanmoins, la distillation tend à y devenir une opération semi-clandestine à laquelle on n'autorise un étranger à assister qu'avec beaucoup de précautions.

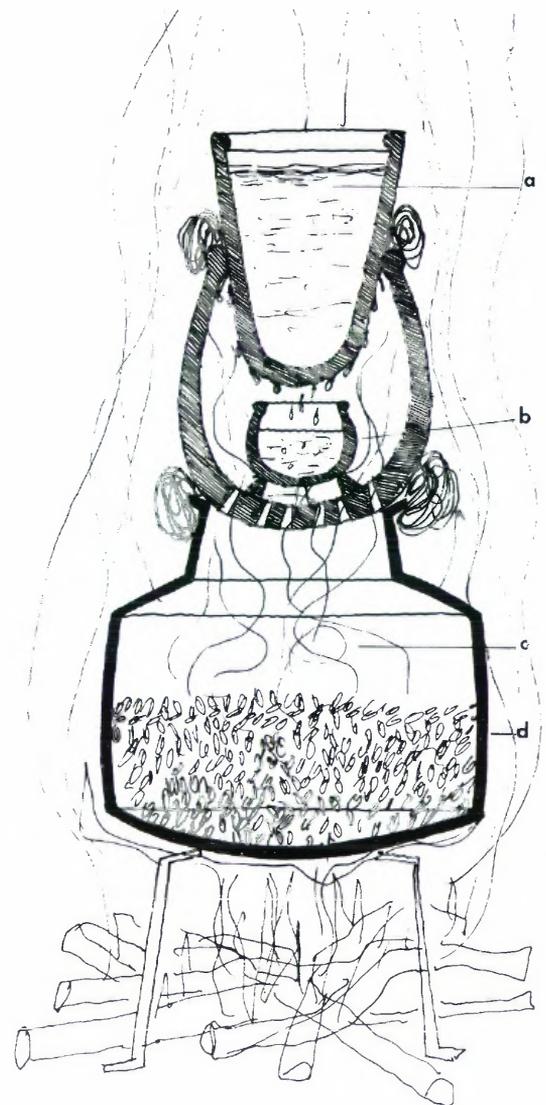
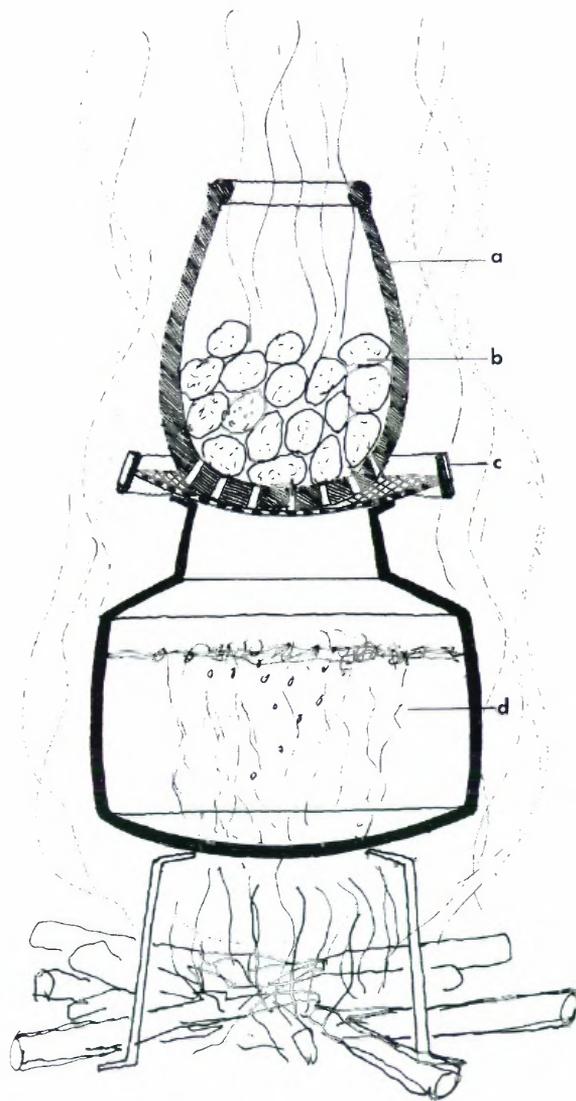
1) *Préparation*. Pour distiller de l'alcool, on utilise soit du riz, soit du blé. Les grains, une fois décortiqués, sont cuits à la vapeur puis ils sont mélangés avec de l'eau et de la levure. La pâte obtenue est déposée dans une jarre appelée *kwōcā*. Ce récipient est entouré de paille et de vieux bouts de tissus, et abandonné dans le coin le plus sombre de la cuisine.

Quatre ou cinq jours plus tard, la ménagère retire la pâte de la jarre et la pétrit à nouveau avec de la levure. Parvenu à ce point de fermentation, le riz ou le blé est appelé *ka*. Mais les *gyāpu* estiment que la pâte n'a pas encore fermenté assez longtemps, aussi est-elle placée dans une autre jarre, *tepa*, pour une période de quatre jours en saison humide et de sept jours en saison sèche. Il faut donc attendre un minimum de sept jours entre le moment où le grain est bouilli et le jour où l'on distille l'alcool.

La *gyāpuni* ne reste pas inactive durant cette phase : pour accélérer le processus de fermentation, elle retourne tous les jours le *ka* avec un bâton ou avec sa main. Elle peut également augmenter la teneur du produit en alcool en ajoutant du riz éclaté, *syā baji*, ou du riz qui vient d'être fraîchement bouilli. Le point le plus délicat est de décider du moment exact où le *ka* doit être distillé; du choix de ce jour dépend en grande partie la qualité du futur alcool : si on le laisse fermenter trop longtemps, le *ka* tend à s'épaissir et à prendre une apparence gommeuse; on dit alors qu'il est *kapa bi*. Il faut également veiller à ne pas tirer le *ka* trop tôt; la ménagère doit procéder à la distillation lorsque le produit fermenté est, selon ses propres termes, « encore bien liquide et qu'il glisse sur les doigts ».

2) *La distillation*. Cette opération s'appelle *ayalā kaygu* en néwari; elle se déroule généralement dans le jardin, juste derrière la maison, de manière à ne pas enfumer toute l'habitation. Les enfants sont chargés de faire le guet et de prévenir la ménagère au cas où des étrangers surviendraient de manière impromptue dans le village. La famille risque en effet de se voir infliger une amende relativement élevée si elle est surprise en train de distiller de l'alcool clandestinement.

34. Cuisson de la farine de maïs pour la fabrication de la bière. a) *potāsi*. b) farine de maïs, *kani cū*. c) *libincā*. d) *phwosi*.



35. Alambic; distillation de l'alcool. a) *ayalā kaygu bāṭā*. b) récipient collecteur, *gulu*. c) vapeur d'alcool. d) grain fermenté.

La femme aménage tout d'abord un foyer rudimentaire, *bhutū*, en posant à plat sur le sol trois piles de briques. Sur ce foyer, elle pose une marmite appelée *phwosi*, qui est remplie du produit fermenté *ka*. Avant d'ajouter les autres pièces de l'alambic, elle fait d'abord chauffer ce produit. Le feu est entretenu avec de la paille de blé; les tiges sont tenues par leurs pointes, leurs bases tournées vers le foyer. Quand le *ka* commence à bouillir, elle pose sur le *phwosi* un autre récipient appelé *potāsi*. Ce dernier est légèrement différent de celui que l'on utilise pour brasser la bière : son fond est percé d'un trou central dans lequel un petit récipient en terre cuite appelé *gulu* vient s'encastrier. Le *gulu* a pour fonction de recueillir l'alcool au moment de la distillation. La ménagère y dépose une poignée de grains de riz ou de blé selon le cas; ces grains seront jetés plus tard, lorsqu'on mettra l'alcool en bouteilles.

Le dernier élément de l'alambic Newar est un récipient de forme cylindrique, appelé *bātā* ou *ayalā kaygu bātā*, lit. : « le pot qui sert à distiller l'alcool ». La femme le pose en équilibre dans l'orifice supérieur du *potāsi*, en veillant à ce que la pointe du cône soit dirigée vers le *gulu*. Puis, les jointures des différents récipients sont entourées de linges et de morceaux de tissus préalablement mouillés de manière à ne pas laisser la vapeur d'alcool s'échapper.

La *gyāpuni* remplit le *bātā* une première fois d'eau froide; la vapeur qui se dégage du produit fermenté soumis à la cuisson monte par les trous du *potāsi* et, au contact avec l'eau froide du *bātā*, se solidifie en fines gouttes qui retombent dans le récipient collecteur. Dès que l'eau contenue dans le *bātā* s'échauffe, on la jette et on la remplace par de l'eau froide. On en change ainsi de quatre à cinq fois en une heure, de plus en plus vite à mesure que la température de l'alambic augmente. On obtient généralement 4 *mānā* d'alcool pour 10 *mānā* de *ka*, mais les rendements varient selon le degré d'alcool que l'on veut obtenir : pour un alcool que nous estimons à 20°, un *pāthi* et demi de riz décortiqué donne quatre litres d'*ayalā*; pour obtenir un alcool plus fort, de 25 à 30° environ, la même quantité de grains ne donne plus que trois litres d'*ayalā*.

Lorsqu'elle distille du riz fermenté, la *gyāpuni* peut tirer un sous-produit du *ka* qui vient d'être cuit. Ce sous-produit, *lila*, est obtenu de la manière suivante : le récipient collecteur *gulu* est tout d'abord changé; ce point est important car selon les femmes, si le même récipient servait à recueillir le *lila* et l'alcool de riz, ce dernier aurait mauvais goût. On place donc dans le *potāsi* un récipient collecteur qui n'a pas encore servi, puis on verse de l'eau tiède dans le *bātā* et on allume le feu. La distillation ne dure qu'une dizaine de minutes; le *lila* n'est pas consommé, il est versé dans le *phwosi* et mélangé avec le riz fermenté que l'on va distiller.

Dans certains cas, le *ka* peut être distillé à nouveau quelques jours plus tard. Pour relever sa teneur en alcool, on le mélange alors avec des flocons de riz et de la levure; cet alcool est appelé *nika kusi ayalā*.

C — Les banquets

Le banquet, *bheāy*, est un moment important dans la vie sociale Newar. Pour les *gyāpu*, c'est surtout une rupture dans la monotonie de la vie quotidienne : pour un temps, les travaux agricoles sont oubliés, les querelles intestines mises entre parenthèses; on fait bonne chère, on pourrait même dire que l'on fait ripaille, on boit abondamment. Le repas se déroule dans une atmosphère de détente et de fête qui contraste vivement avec l'étiquette rigide qui prévaut durant les repas quotidiens.

Mais les banquets sont plus encore : ils sont prétexte à de grands rassemblements. A Pyangaon, le banquet le plus important auquel nous ayons assisté regroupait 52 convives. Pour une famille, c'est l'occasion d'inviter des parents éloignés, des *gyāpu* étrangers au village avec qui on a des relations amicales, et des personnes de castes inférieures ou supérieures telles que bouchers, barbiers, musiciens, prêtres, etc.

Les banquets permettent de renouer des liens de parenté lointains ou oubliés et d'ouvrir le village vers l'extérieur. Les derniers événements politiques du pays sont débattus et les nouvelles inter-villageoises

transmises. C'est également l'occasion pour les membres d'un même *guthi* ou d'une même lignée d'affirmer leur solidarité.

Il est difficile de distinguer les faits proprement culinaires des faits religieux dans un repas cérémoniel; ces deux aspects s'imbriquent étroitement et, dans bien des cas, seule une analyse approfondie du contexte rituel permet de comprendre l'ordonnance des mets et la composition des repas. Nous n'essayerons pourtant pas de dégager le sens religieux que les Newar donnent à leurs banquets, c'est davantage les manières de table qui nous retiendront ici.

1 — Disposition des convives

La disposition des convives répond à un ensemble de règles très strictes; si le banquet se déroule à l'intérieur de la maison, hommes et femmes se tiendront face à face sur deux lignes parallèles; dans le cas où les invités seraient trop nombreux pour s'asseoir tous ensemble dans la même pièce, les femmes se tiendront dans la cuisine, au troisième étage de la maison, et les hommes en-dessous, au deuxième étage.

Si le banquet se tient en plein air, ce qui est le cas le plus fréquent, les convives seront assis en arc de cercle. Cet arc, plus ou moins large selon le nombre des invités, est toujours ouvert vers la divinité, statue ou pierre, à laquelle on entend rendre hommage. La division des sexes est respectée de manière moins rigoureuse qu'à l'intérieur de la maison : la place des convives est fixée selon le principe de « séniorité ».

Dans le cas d'un banquet de *guthi*, tel que celui tenu en l'honneur de la divinité tutélaire, on réserve les premières places aux huit membres aînés de l'association. Ces huit personnes sont elles-mêmes réparties selon leur âge respectif : le *thakāli*, chef de *guthi*, en premier; puis, à sa gauche, le *noku*, le *soku*, le *pyeku*, le *nyāku*, etc. Dans un ordre plus souple viennent ensuite les femmes de ces huit personnes accompagnées de leurs enfants. Les membres cadets du *guthi* ferment l'arc de cercle. Il n'est pas rare par ailleurs que le *thakāli* fasse asseoir à côté de lui un de ses petits-fils qu'il aime particulièrement. L'enfant, élément neutre dans la vie sociale, peut en fait se placer là où il le désire.

La disposition des convives est beaucoup plus complexe lorsqu'il s'agit de banquets consécutifs à des rites de passage. Elle est alors le reflet direct des rapports de parenté qui interviennent dans la cérémonie. Ceci est particulièrement vrai pour la place respective qu'occupent les parents maternels et par alliance par rapport aux agnats. Ainsi, lors d'une initiation masculine, *keitā pūjā*, le père de l'enfant initié a droit à la place d'honneur, suivi de son fils; les oncles maternels de l'initié viennent immédiatement après ces deux personnes, avant même les agnats. Pour la première prise de nourriture solide de l'enfant, *jāko*, la femme du *thakāli* occupe la première place, suivie par la mère portant son enfant dans ses bras¹¹.

Les personnes appartenant à une caste inférieure à celle des *gyāpu* mangent à l'écart et à distance respectable des autres convives. On ne les sert qu'une fois le banquet terminé, selon le rang respectif de leur caste ou de leur sous-caste : le joueur de tambour, *qholak*, avant celui du hautbois, *mohāli*, le barbier avant le boucher, etc. Si le banquet se déroule à l'intérieur de la maison, ces personnes se tiendront à l'étage inférieur.

2 — L'étiquette

Pour analyser l'étiquette des repas cérémoniels, nous décrivons un banquet, celui tenu en l'honneur de la divinité tutélaire, tel qu'il fut organisé le 31 janvier 1971 (Sri Pancami; mois de *māgh*) par les

11. A Pyangaon, le *jāko* se déroule à l'âge de six mois pour les filles et de sept mois pour les garçons. Ce jour-là, on choisit un nom à l'enfant et on lui donne symboliquement à manger des aliments solides.

membres du *guthi* de Yeleca, le *thakāli* de la minorité bouddhiste du village. Nous comparerons également certains détails avec d'autres banquets tenus à des occasions différentes.

Vers 11 h du matin, trois jeunes gens, membres cadets du *guthi* de Yeleca, se dirigent vers le lieu de culte de la divinité tutélaire, *digu dya*, situé à 300 m au Nord-Ouest du village. Ils portent avec eux des ingrédients, des jarres, des marmites et des bols.

La pelouse, *kya*, est nettoyée, puis le couvert dressé. Les assiettes traditionnelles *bhu* sont remplacées par des feuilles de l'arbre *sāl* (*Shorea robusta*) cousues ensemble. Ces « assiettes cérémonielles » sont appelées *lapte*. Devant chacune d'entre elles, on pose un bol en laiton, *barcā*.

C'est en principe à ce moment là que l'on découpe et que l'on cuit la bête, chevreau ou buffle, qui a été sacrifiée quelques minutes plus tôt à une divinité. Mais aujourd'hui, la viande est déjà prête; elle a été cuite la veille.

Le *thakāli* et le *noku* du *guthi* arrivent sur les lieux vers 11 h 30 avec les instruments de culte. Ils font tout d'abord une offrande devant les cinq pierres fichées dans le sol qui symbolisent le *digu dya* du groupe. Ce *pūjā* terminé, le *thakāli* applique sur le front de tous les convives maintenant réunis un peu de vermillon. Puis, pour écarter les mauvais esprits qui peuvent rôder tout autour de la pelouse, il jette aux quatre orientes une poignée de flocons de riz.

Une fois ces préparatifs achevés, les invités s'assoient en tailleur devant les *lapte*. Chacun a sa place désignée, il n'y a pas de contestation ni d'hésitation possible; la disposition des invités est, nous l'avons vu, l'expression de principes hiérarchiques extrêmement contraignants. C'est le *thakāli* qui donne aux convives le signal du début du repas; à lui seul appartient le droit de manger la première bouchée d'aliment.

Le service est assuré par des jeunes gens et des jeunes filles, membres cadets de l'association, et par des brus. Chaque personne est servie à tour de rôle, suivant son rôle dans la hiérarchie : le dieu en premier, le *thakāli* en deuxième, le *noku* en troisième, etc. Il faut un serveur ou une serveuse pour chaque plat présenté; à Chapagaon, les commerçants *shreṣṭha* emploient des *iyāpu* pour faire ce travail.

Les ragoûts de viande sont contenus dans des marmites en terre cuite; on les sert au moyen de louches en bois, *dhawa*. Les flocons de riz sont pour leur part conservés dans des corbeilles en bambou et servis à la main. La bière de maïs est versée directement dans les bols en laiton.

Hommes et femmes mangent ensemble. Le repas se déroule dans une atmosphère très détendue : les convives s'interpellent d'un bout à l'autre de l'arc de cercle, les femmes plaisantent avec leurs voisines tout en allaitant leurs enfants, les hommes discutent et rient fort. Les serveurs et les serveuses défilent de manière ininterrompue pour remplir les bols de bière et pour proposer des aliments; tout concourt à donner un air de fête à ces « déjeuners sur l'herbe ».

Les banquets se composent d'une succession de plats présentés dans un ordre bien déterminé. Chacun de ces plats est désigné par un terme particulier : *casara*, *nisara*, *sosara*, etc., expressions que l'on pourrait traduire par « entrée », « entremets », « plat de résistance », « dessert », etc. Un banquet peut comprendre jusqu'à six services successifs. Pour la cérémonie qui nous intéresse ici, leur nombre est réduit à quatre.

Le premier service, *casara*, est la part du dieu. Les serveuses posent dans chaque *lapte* une pincée de sept ingrédients différents : un morceau de galette dans la moitié inférieure de l'assiette, puis de droite à gauche, des feuilles de moutarde, un morceau de citrouille, une plante non identifiée appelée *cāypi*, et des grains de soja noir; au milieu de ces cinq aliments, elles disposent une poignée de flocons de riz et, juste au-dessus, un morceau de viande *bulā* (cf. p. 126). Ces sept ingrédients sont offerts aux divinités qui président le banquet (*dya caygu*); on attend le second service pour les consommer.

Le second service, *nisara*, se compose d'un ragoût de feuilles et de tiges de moutarde, d'un morceau de viande *bulā* et de grains de soja frits. Au cours du *sosara*, troisième phase du banquet, on sert le plat de résistance : un ragoût de buffle en gelée accompagné de flocons de riz et de haricots *simpu*. Au dessert, *pyesara*, on mange du lait caillé mélangé avec des flocons de riz; ce plat est appelé *dhow baji*.

On propose à trois ou quatre reprises du riz en flocons aux invités. De même, on ressert deux fois

chaque plat de légumes ou de viande. Les convives doivent être servis de manière abondante, sinon ils risquent d'être mécontents et de traiter leur hôte de grippe-sous.

Vers 15 h, le banquet touche à sa fin. Le *thakāli* distribue à tous les invités une moitié ou un quart de noix d'arec, *gwe*. Les hommes s'égayent dans la nature pour allumer une cigarette, entamer une conversation ou bien encore pour faire une sieste. Les femmes, de leur côté, s'affairent autour des ustensiles de cuisine : les bols et les marmites sont sommairement lavés, puis rangés dans des paniers en bambou. Les *lapte* sont abandonnés sur place. Vers 16 h, tout le monde rentre au village.

Bien souvent, le banquet ne s'arrête pas là; une règle tacite veut que les restes de nourriture soient consommés au cours de nouveaux banquets, jusqu'à ce qu'ils soient terminés. La nourriture cérémonielle n'est pas faite pour être conservée, elle doit être offerte. Le lendemain du banquet tenu en l'honneur de la divinité *digu dya*, Yeleca, le *thakāli* du *guṭhi*, accueille chez lui, autour d'un nouveau repas, des parents utérins ou par alliance. On sert les mêmes aliments que la veille.

III – Conclusion

Quelle portée peut-on donner à l'opposition entre nourriture quotidienne et nourriture cérémonielle qui nous a servi de fil conducteur tout au long de ce chapitre ? Nous avons fait figurer dans le tableau 8 les principaux termes de cette opposition, tant au niveau des aliments que de l'étiquette. A la lecture de ce tableau, on peut faire deux remarques : les repas quotidiens et les repas cérémoniels s'opposent tout d'abord, presque point par point, sur un grand nombre d'éléments : riz bouilli/riz en flocons, eau/alcool, frugalité/abondance, intérieur/extérieur, travail/jour férié, famille restreinte/famille élargie, silence/parole, mono-caste/inter-caste, etc. On est en présence d'un vaste système d'équivalences et de correspondances qui met en jeu non seulement des faits proprement culinaires, mais aussi des faits sociologiques, économiques et religieux. De ce point de vue, la cuisine néwar n'est pas si différente de celle que l'on peut trouver dans d'autres pays, à commencer par la France; son contenu sémantique évoque des rapprochements avec les mythes sud-américains tels que les a analysés C. Levi-Strauss. Deuxième remarque : entre les repas quotidiens et cérémoniels, les repas champêtres occupent une place particulière : on y sert du riz en flocons mais jamais de viande, des plats fermentés mais jamais de ragoût, de la bière mais toujours des légumes saisonniers. L'étiquette rappelle celle des banquets, avec une différence toutefois : les repas champêtres ne sont pas présidés par une divinité, ils ne font l'objet d'aucun rite, ils appartiennent entièrement à la vie profane.

Cette place particulière des repas champêtres mérite d'être expliquée. Tout se passe comme s'il existait à côté de l'opposition entre quotidien et cérémoniel, une autre distinction plus essentielle, dont les deux pôles seraient le riz bouilli d'une part, le riz en flocons d'autre part. Le riz bouilli est consommé lors des repas quotidiens du matin et du soir pris à la maison, le riz en flocons lui, caractérise les repas cérémoniels, les repas champêtres et les repas quotidiens du milieu de la journée. Cette opposition s'inscrit dans le cadre d'une société de castes et trouve son sens dans les lois qui régissent dans l'hindouisme le pur et l'impur. Le riz bouilli, *jā*, est l'aliment pur par excellence, ou plus exactement le plus susceptible d'être pollué; son ingestion est un acte rituel soumis à un grand nombre d'interdits : il ne peut être mangé qu'en famille, dans la maison, à l'abri des regards indiscrets qui pourraient le souiller. On n'accepte jamais de riz cuit d'une personne de caste inférieure, c'est là un critère de base du système des castes; le riz, comme le mariage, permet aux groupes de se hiérarchiser les uns par rapport aux autres. En revanche, le riz en flocons, *baji*, n'est pas soumis à de telles interdictions : il peut être accepté des mains de toutes les personnes de castes pures, même inférieures à la sienne. On peut en manger devant un intouchable sans être pollué. C'est pourquoi, il est plus particulièrement associé aux repas de plein air, cérémoniels ou quotidiens, qui réunissent souvent des personnes appartenant à des castes différentes et pendant lesquels

TABLEAU 8

Repas quotidiens, champêtres et cérémoniels.

	REPAS QUOTIDIENS	REPAS CHAMPETRES	REPAS CEREMONIELS
ALIMENTS	riz bouilli et en flocons végétarien légumes saisonniers eau frugalité bouilli, frit	riz en flocons végétarien légumes saisonniers bière abondance fermenté, séché	riz en flocons non végétarien toujours les mêmes légumes bière abondance rôti, ragoût
ETIQUETTE	intérieur (maison) jour de travail économie famille restreinte caste : fermé H mangent avant F silence	extérieur (champ) jour de travail économie famille élargie, amis caste : ouvert H mangent avec F conversation, rire	intérieur et extérieur jour férié grosses dépenses, prodigalité famille élargie, amis, <i>guṭhiyār</i> caste : ouvert H mangent avec F conversation, rire

les passants peuvent survenir et regarder ce qu'il y a dans votre assiette. C'est également une des raisons pour laquelle on ne sert pas de riz bouilli mais du *baji*, dans les maisons de thé, *cyā pasal*. A ces deux aliments, *jā* et *baji*, correspondent des attitudes et des manières de table différentes : pour manger du riz bouilli, les hommes mangent avant les femmes, pour manger les flocons de riz, les hommes mangent avec les femmes; le *jā* doit être consommé en silence, le *baji* peut l'être au milieu d'une assemblée bruyante et riieuse. Entre les repas champêtres, les repas du milieu de la journée et les banquets, les différences sont finalement plus de degré que de nature; la distinction importante est entre repas de *jā* et repas de *baji*.

Cette opposition recouvre la distinction d'origine indienne entre nourriture imparfaite, *kaccā*, et nourriture parfaite, *pakkā*. Elle s'étend à l'ensemble de l'alimentation néwar. Sont *kaccā* : le riz cuit dans de l'eau, les bouillies et les soupes, plus particulièrement les soupes de lentilles *māy kē*. Pour désigner en néwari de manière globale cette catégorie de nourriture, on parle de *jā-kē*, comme on parle en népali de *dal-bhāt*; la bouillie de maïs est d'ailleurs fréquemment appelée *jā* dans la conversation courante. Sont *pakkā* : les flocons de riz, les galettes, les grains grillés, les *tarkāri* cuits dans de l'huile de moutarde, les morceaux de viande grillés. Les aliments *kaccā* sont consommés chez soi et entre soi, les aliments *pakkā* sont ceux des banquets, des déplacements et d'une manière générale des repas pris en dehors de la maison. D'un point de vue des modes de cuisson, cette opposition est pertinente à plusieurs niveaux : les aliments *kaccā* sont cuits dans de l'eau bouillie, les aliments *pakkā* sont soit cuits à sec sur une plaque (comme les galettes), soit grillés dans un récipient en terre cuite (comme les flocons), soit frits dans de l'huile de moutarde et cuits en ragoût, soit enfin rôtis à la broche.

Chapitre V

La maison

Les Newar désignent leurs maisons par le terme *chē*. Ce mot aurait pour équivalent en français le mot foyer. Ainsi, par exemple, pour demander à quelqu'un s'il est marié, on lui posera la question suivante : *chī chē ju la ?* « Avez-vous un foyer » ? Le mari, à la mort de sa femme, dira de même : *jimi chē senā*, « mon foyer est mort ». Pour le Newar, la maison est donc avant tout une unité sociale et culturelle qui se définit par le groupe familial qui y réside. La maison peut être également désignée par le mot *thāy* qui signifie « lieu, place » (nép. : *thān*). Ainsi, « je vais dans la maison de Yeletsa » se dira : *ji yelecā yā thāy way*.

Si on voulait décrire la maison *iyāpu* en quelques mots, on pourrait dire qu'elle est haute (de deux à trois étages, si l'on compte les combles), que ses murs sont en briques et que son toit est recouvert de tuiles. A Pyangaon, les maisons ont le plus souvent une forme rectangulaire, la largeur équivalant aux deux-tiers de la longueur. Elles donnent sur la rue du village, en vis-à-vis, de sorte qu'elles sont orientées SO-NE ou NE-SO. Il existe quelques exceptions à cette disposition générale : c'est le cas des maisons n° 66 et 67 et de celles du hameau du *dwārik*, qui sont toutes orientées NO-SE.

Les jardins qui s'étendent derrière les maisons sont séparés les uns des autres par des palissades de tiges de maïs. Ce sont de lieux privés, réservés aux seuls membres de la famille; les femmes y font leur toilette, donnent des soins à leurs enfants, s'enduisent le corps avec de l'huile de moutarde. Les vieux s'y tiennent pour faire de la vannerie ou des cordes.

Quelques maisons disposent dans leur jardin d'un abri pour conserver de la paille ou du bois. Ce bâtiment annexe est construit en briques, sur le même modèle que la maison principale. Il est toutefois de dimension plus réduite et son toit est le plus souvent recouvert de chaume et non de tuiles. Au rez-de-chaussée, on entrepose les outils agricoles et les provisions de bois à sécher, le premier étage sert de grange pour la paille de riz et de blé.

I – Description générale

A – Les matériaux

1 — La terre

Les murs de la maison Newar sont entièrement construits avec des briques. On utilise surtout de l'« argile rouge » *hyamucā*, extraite à la houe dans la périphérie immédiate du village. D'après les paysans

de Pyangaon, cette argile est de bien meilleure qualité dans le Sud de la « Vallée » que dans le Nord et le centre. Peut-être est-ce la raison pour laquelle les deux grandes briqueteries de Pharping et d'Harissidhi sont toutes deux situées dans la partie méridionale de la vallée de Kathmandou.

L'argile est arrosée d'eau, pétrie entre les doigts de manière à former des boules, puis déposée dans un moule en bois que l'on a préalablement enduit de poudre jaunâtre et sableuse nommée *pāucā* (nép. : *kamero*). Le côté de la brique qui se trouve à l'air libre est égalisé avec un fil de fer, puis, d'une légère secousse, le moule est détaché. Les dimensions des briques sont standard : 24 × 12 × 7 cm. Le moule est acheté à Chapagaon ou à Patan; le néwari ne dispose pas de terme particulier pour le désigner.

Les briques sont ensuite séchées au soleil. Elles sont empilées les unes sur les autres et sont recouvertes de paille. Par temps sec et bien ensoleillé, il suffit de trois jours pour durcir l'argile. S'il pleut, les briques se fendillent et s'effritent; tout le travail est alors à recommencer.

A Pyangaon, la brique séchée au soleil est le matériau de base. On peut également la faire cuire. Pour cela, on entasse les briques les unes sur les autres de manière à former un parallélépipède oblique de cinq mètres de haut sur six mètres de large environ. A la base, on ménage deux ou trois ouvertures pour alimenter le foyer. A intervalles réguliers, on intercale du charbon de bois ou de la tourbe. La cuisson dure 48 heures; elle requiert un cubage de bois très important, ce qui a pour effet d'augmenter considérablement le coût de la maison.

Ces « fours » en plein air sont situés à proximité du village, près de l'endroit où l'on a l'intention de bâtir. Un « four » fournit une quantité de briques suffisante pour édifier deux ou trois maisons. Il est construit d'une manière collective par les personnes qui ont participé au moulage et à la cuisson.

Comme mortier, les paysans Newar utilisent l'argile rouge *hyamucā* arrosée d'eau et longuement foulée aux pieds. Ce type de liant est moins efficace sur les briques cuites que sur les briques crues; mais, dans l'ensemble, les maisons résistent bien à l'épreuve du temps : les murs peuvent demeurer en bon état pendant une centaine d'années, parfois plus.

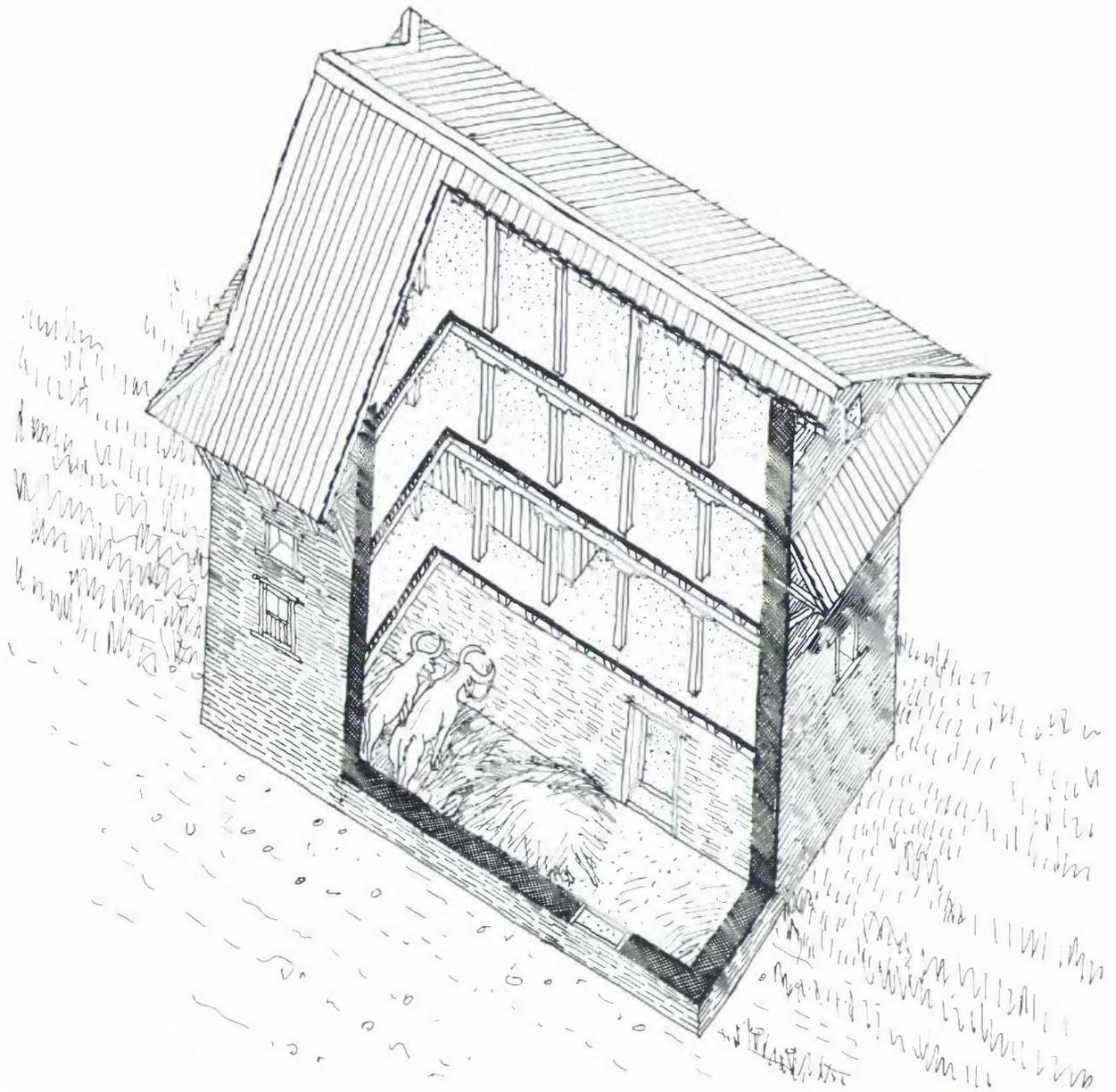
Les tuiles qui recouvrent le toit des habitations ne sont pas fabriquées par les paysans; elles sont achetées directement à Patan et sont acheminées en camion d'abord, dans des hottes ensuite.

2 — Le bois

Contrairement à l'argile, le bois de construction est un matériau rare dans la vallée de Kathmandou. On peut même dire qu'à la suite des défrichements récents et de l'agrandissement de la surface cultivée, il y a à l'heure actuelle une grave pénurie de bois dans la « Vallée ». Ce qu'il reste de forêts au Sud de Pyangaon appartient soit à l'Etat, soit à des propriétaires privés; les paysans doivent verser des sommes importantes pour obtenir le droit d'y couper un arbre.

Les principales essences utilisées sont les suivantes : l'*Alnus népalensis* (néw. : *lobasi*; nép. : *utis*) pour les solives, le *Choerospondias axillaris* (new. : *lapsi*; nép. : *lapsi*) pour les piliers et les chapiteaux, le *Schima wallichii* (néw. : *gwaĩsasi*; nép. : *cilāune*) pour les poutres et les différents éléments de la charpente, et le *Quercus glauca* (néw. : *susi*; nép. : *phalāt*) pour les fenêtres et les portes.

Les troncs sont abattus à la hache et les branches débitées à la scie. Pour être transporté jusqu'au village, le tronc est suspendu par des cordes à quatre ou cinq sections de bambou que huit à dix jeunes gens, disposés en deux rangées, portent sur l'épaule. Ce mode de transport est extrêmement lent et nécessite une parfaite coordination entre les porteurs.



36. Maison paysanne: vue axonométrique.

3 — La pierre

Le sol de la vallée de Kathmandou, nous l'avons vu, est composé d'argile et de sable. Lorsqu'ils ont besoin de pierres, les paysans de Pyangaon doivent aller en chercher dans le lit de la rivière Nakhu, à plus d'un kilomètre du village.

La pierre n'est utilisée que pour combler les fondations et pour construire un soubassement de 20 à 30 cm de hauteur, qui a pour fonction de soutenir les murs de la maison. Dans un cas comme dans l'autre, les pierres ne sont ni taillées ni équarries. Pour assurer l'aplomb des couches de moellons, on utilise du gravier ou des morceaux de briques.

B — Les éléments

1 — Les portes

Les Newar désignent la porte par le mot *lukhā*. A Pyangaon, toutes les portes sont à deux battants; elles sont constituées par deux cadres en bois de forme rectangulaire, qui sont montés l'un dans le côté extérieur du mur, l'autre, plus grand, dans le côté intérieur (fig. 37). La traverse supérieure, ou linteau, peut être décorée avec des dessins à la chaux représentant le soleil, la lune ou bien encore de simples traits verticaux. Les montants sont généralement ornés dans leur tiers inférieur de sculptures en forme de feuilles, de fleurs ou du symbole de la foudre, *vajra*. A l'occasion du mois Newar *gūlā*, les habitants du village qui sont bouddhistes, font dessiner par les peintres, *pū*, de Chapagaon, des yeux sur chaque battant de la porte¹; ces yeux sont censés être ceux du Bouddha.

Les portes de derrière sont nettement moins décorées que celles de devant. Les secondes sont appelées *mu lukhā*, « les portes principales »; elles jouent un rôle social et rituel important : ainsi, à la fin de la cérémonie du mariage, juste avant de rentrer dans la maison de son mari, la jeune épouse doit toucher une clef en fer, *tācā*, que sa belle-mère lui présente sur le seuil de la porte. De même, après la crémation, tous les parents du défunt doivent toucher une clef en fer qu'une femme tient dans la main gauche, devant la porte; ils ne pourront rentrer chez eux qu'après avoir accompli cet acte. Ces deux rites d'entrée par la porte principale de la maison sont appelés *lasa kusa*²; ils ont pour fonction d'éloigner les mauvais esprits de l'habitation. A l'occasion de chaque sacrifice, de chaque cérémonie domestique, la porte de devant reçoit par ailleurs des offrandes : du vermillon, des flocons de riz, du paddy et parfois une partie du cou ou de la crête de l'animal qui a été sacrifié.

Dans le cadre extérieur de la porte, la traverse supérieure est appelée *thāga* et la traverse inférieure *lākāsi* (de *lākā* : « chaussure »). Nous avons relevé également le mot *khaḍu* pour cette pièce de bois³. Les deux montants sont appelés *ba* et les battants *khāpā*. Dans le cadre inférieur (fig. 37), les traverses sont appelées *thyelo*, les montants *jujuba* (de *juju* : « roi ») et les planchettes qui réunissent les deux cadres *kophu*.

Il existe deux systèmes de fermeture : le premier est constitué par deux anneaux fixés sur les battants de la porte, dans lesquels on passe un verrou en fer appelé *tā*. Le second est une simple barre de bois appelée *khawo*, qui glisse dans deux grosses poignées clouées aux battants intérieurs. Ce second procédé permet d'ouvrir ou de fermer la porte de l'extérieur. On se sert à cet effet d'une tige de fer, dont on passe l'extrémité légèrement crochue à l'intérieur d'un trou percé au travers d'un des deux battants. Par mouvements successifs, on peut faire glisser la barre à l'intérieur ou à l'extérieur de sa poignée. La nuit, les paysans ferment leur porte de cette manière; dans la journée, ils utilisent toujours le verrou, même s'ils ne s'éloignent pas de leurs maisons.

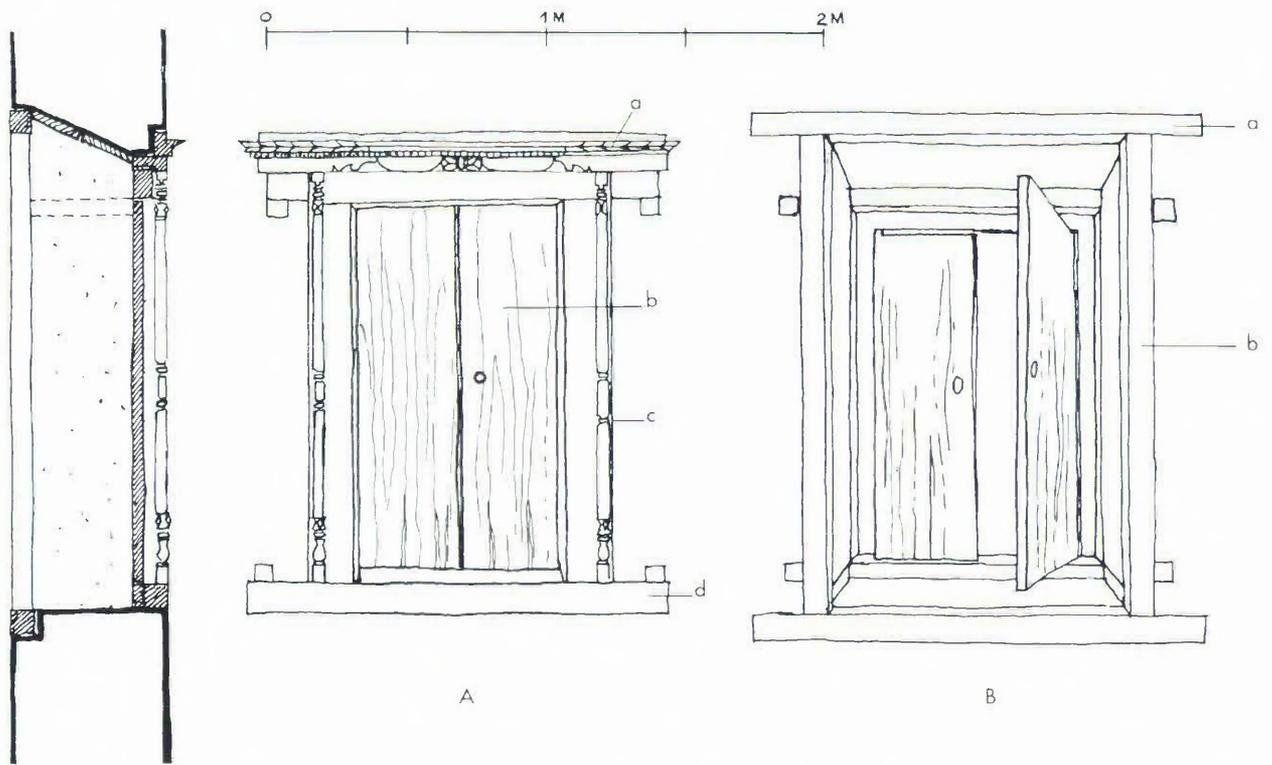
2 — Les fenêtres

La hauteur de la maison et le poids très important que les murs ont à supporter empêchent de percer

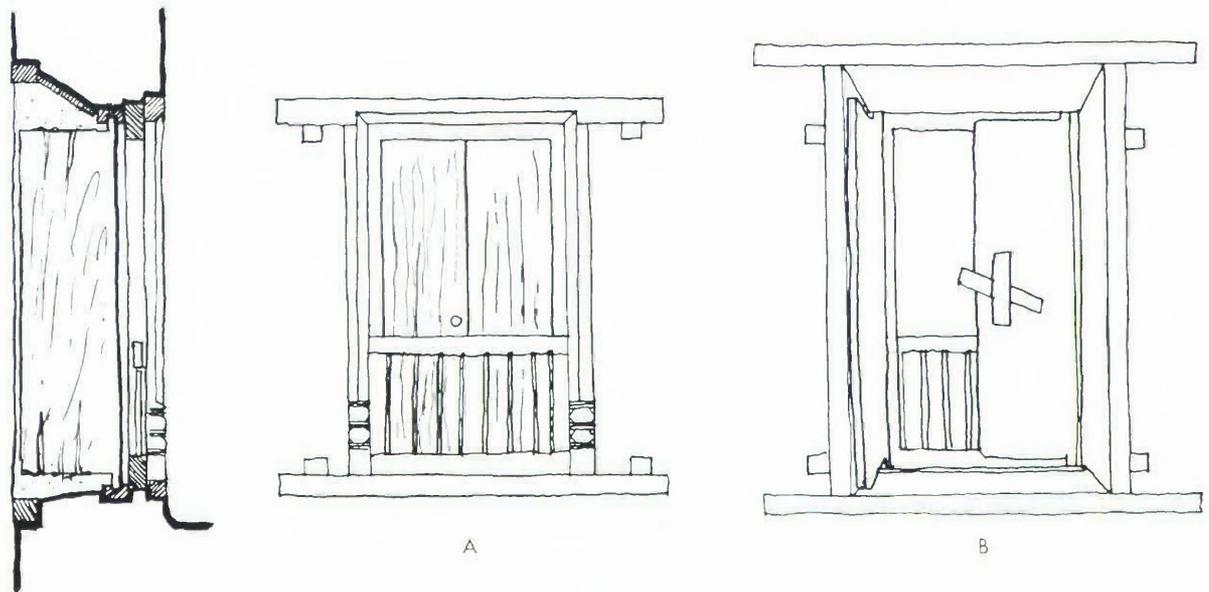
1. Le mois de *gūlā* commence le premier jour de la quinzaine claire de *śrāvan* et se termine le quinzième jour de la quinzaine sombre de *bhādra*. C'est un mois sacré pour les Newar bouddhistes : « During this month, the Buddhists go every morning to the various Buddhist and Hindu shrines, such as of Ganesh, Bhairava and Kumari accompanied by their respective caste-music. The Vanras, Udas and Manandhars are especially noted for their devoutness during this month »; Nepali (G. S.), 1965, pp. 398-399.

2. Nous ignorons l'étymologie de cette expression. G. S. Nepali rapporte des faits sensiblement identiques pour les Newar de Kathmandou et de Panga; Cf. Nepali (G. S.), 1965, pp. 117, 131 et 149.

3. *khaḍu* : « a threshold » (Jorgensen, p. 43).



37. Porte. A - Vue de l'extérieur: a) *thāga*. b) *khāpā*. c) *ba*. d) *lākāsi* (ou *khāḍu*). B - Vue de l'intérieur: a) *thyelo*. b) *jujuba*.



38. Fenêtre. A - Vue de l'extérieur. B - Vue de l'intérieur.

de grandes ouvertures dans la partie inférieure de l'habitation. Le rez-de-chaussée et le premier étage restent sombres et humides tout au long de l'année. Seul le deuxième étage est sec et bien éclairé.

Les fenêtres sont appelées *jhyā* (nép. : *jhyāl*). Elles ont une structure identique à celle des portes : deux cadres en bois, le plus souvent de forme rectangulaire, encastrés dans le mur. Le cadre intérieur étant plus grand que le cadre extérieur, les baies s'ouvrent légèrement vers l'intérieur de la pièce. Les traverses, qu'elles soient inférieures ou supérieures, sont appelées *thāga* et les montants, qu'ils soient intérieurs ou extérieurs, *ba*.

Il existe plusieurs types de fenêtres. Il y a tout d'abord dans la partie inférieure de la maison, la fausse fenêtre : *appā jhyā* (de *appā* : « brique »). C'est un motif rectangulaire, façonné en creux dans le mur. Les habitants ne lui reconnaissent qu'une fonction décorative, elle est toujours localisée sur le mur de façade.

Deuxième type : la fenêtre à treillage, *tika jhyā*, qui est constituée par un cadre en bois de forme carrée, dont les montants sont décorés de sculptures représentant le symbole de la foudre ou des fleurs de lotus⁴. La baie est couverte d'un fin treillage de bois qui ne laisse rentrer que peu de lumière dans la pièce. Les *tika jhyā* ne sont percées qu'au premier étage de la maison, sur le mur de façade. Elles sont d'un travail extrêmement délicat; à l'heure actuelle, les menuisiers du village n'en fabriquent plus.

Troisième type, le plus courant : la fenêtre à deux battants, *jhyā* (fig. 38). C'est la fenêtre la plus facile à fabriquer, celle dont la décoration est la plus pauvre. La baie est close en son tiers inférieur par une balustrade, *khwoṭā*, faite de planches de bois. La partie inférieure de l'embrasure est comblée avec des briques, puis recouverte de terre. On s'en sert pour déposer des objets usuels (lampe, peigne, miroir, etc.) ou pour s'asseoir. Les familles les plus aisées peuvent faire sculpter des pièces de bois qui seront ajustées entre les montants et le linteau (fig. 39). Deux volets, *khāpā*, permettent de fermer la fenêtre au moyen d'un loquet en bois.

Enfin, dernier type : la fenêtre à trois panneaux, *sā jhyā* de (*sā* : « cheveux »). Ce sont de véritables objets d'art qui témoignent du haut niveau technique des artisans Newar. Elles sont constituées par un cadre rectangulaire en bois, dont la surface est percée par trois baies. La baie centrale est à angle droit, les deux autres ont leur bordure arrondie⁵. Ces trois ouvertures sont censées représenter le mari entouré par ses deux femmes; en zone urbaine, elles symbolisent plutôt Buddha, Dharma et Samgha. Chaque baie peut se fermer de l'intérieur au moyen d'un volet que l'on abaisse de haut en bas.

3 — L'escalier

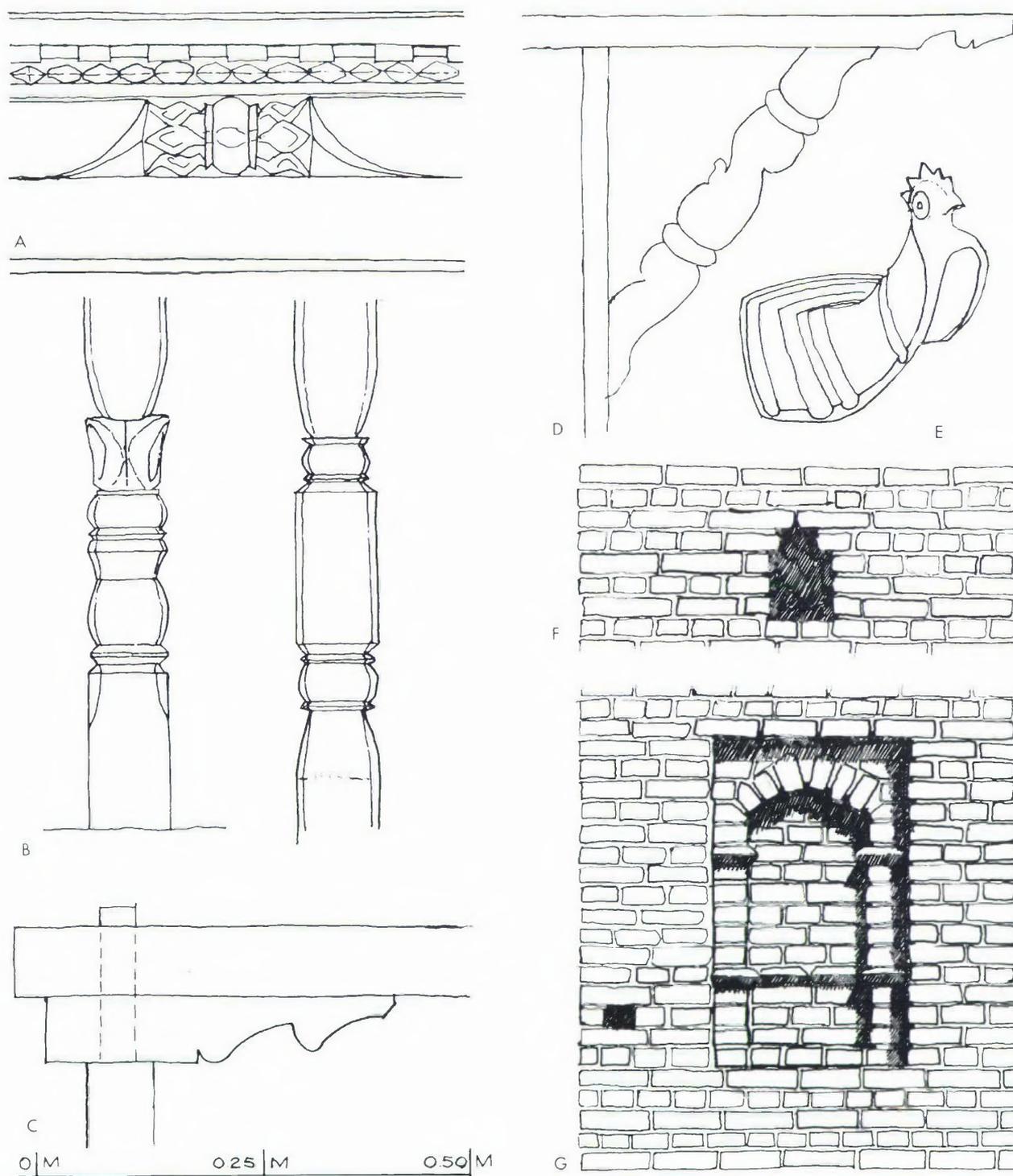
Pour accéder aux étages supérieurs, on monte par un escalier, ou plus exactement par une série d'échelles superposées. L'« escalier » ouvre une cage longue de 1,80 m et large de 0,85 m, à tous les étages de la maison. Cette cage est le plus souvent située à droite de la porte d'entrée, dans la partie antérieure de la maison.

L'échelle, *swane*, est raide et ne comporte pas de rampe. Elle est constituée par deux limons en bois (*swane ba* : « les montants de l'échelle ») entre lesquels sont ajustées sept ou neuf marches, *swane pau* (de *pau* : « toit »). Deux entretoises, l'une placée sous la troisième marche, l'autre sous la cinquième ou la septième, assurent le maintien des différents éléments. Ces deux entretoises sont appelées *swane yā tācā*, expression qui signifie : « la clef de l'échelle ».

Les limons prennent appui sur un palier, *khicā khā* (de *khicā* : « chien »), qui est composé de deux

4. Pour plus de détails sur les décorations des portes et des fenêtres, on se rapportera à Deo (S. B.), 1968, pp. 24 et suivantes. Cet auteur distingue sept motifs principaux : *amosa* (pierres précieuses), *jān* (cheveux emmêlés), *pepho* (décoration florale), *palen* (pétale de lotus), *siha* (feuille), *kawān khwā* (face de crâne) et *sithwā* (décoration florale).

5. A ce sujet, on peut voir Lobsiger-Dellenbach (M.), Chastonay (P. de), 1954, pp. 90-106.



39. Détails de construction.

A et B - Motifs décoratifs (portes). C - Chapiteau. D - Jambe de force.
 E - Tuile d'angle. F - Niche intérieure. G - Fausse fenêtre.

ou trois planches. Une balustre borde la cage d'escalier sur le côté intérieur de la pièce. A chaque étage, la cage peut se fermer au moyen de deux grands battants en bois. Les paysans utilisent ce système de fermeture lorsqu'ils s'absentent de leurs maisons pour un court instant.

4 — Piliers et planchers

Jusqu'au premier étage, la maison Newar est formée par trois murs parallèles. A partir du second, le mur central est remplacé par des piliers qui soutiennent le plafond au moyen de chapiteaux appelés *mhyet*.

Les piliers, *thā* (nép. : *thām*) sont de section carrée; ils ont une hauteur qui varie entre 1,70 et 1,75 m. On en compte de cinq à sept par étage. Ils divisent les deux étages supérieurs de la maison en une partie antérieure (côté rue) et une partie postérieure (côté jardin).

Les piliers et les chapiteaux supportent une poutre appelée *ninā* (nép. : *nidāl*) qui fait toute la longueur de la pièce. Ces trois éléments : *ninā*, *mhyet* et *thā*, sont assemblés par des tenons et des mortaises. Les piliers sont décrits par les habitants de Pyangaon comme des éléments mâles, *mijā*, les poutres et les chapiteaux comme des éléments femelles, *misā*.

Le plancher est appelé *bā*. Il est constitué par des solives, *dālī* (nép. *dalin*) qui reposent de part et d'autre de la poutre *ninā*. Ces solives sont recouvertes par des petites planches, sur lesquelles on étend une couche d'argile que l'on foule aux pieds et que l'on bat avec des briques. La hauteur totale de la pièce est de 1,90 m environ.

5 — Revêtement des murs et des planchers

Une fois par an, au moment de l'*indra jātrā*, les murs intérieurs sont revêtus avec l'argile de couleur blanche, appelée *takucā*. Cette terre est tout d'abord pilée, puis elle est mélangée avec de l'eau et de la balle de riz. La pâte blanchâtre que l'on obtient fait penser à de la chaux; elle est appliquée sur les murs à l'aide d'un petit balai en bambou.

A l'occasion de chaque pleine lune, les planchers sont recouverts avec de l'« argile rouge », *hyamucā*. On mélange cette terre avec de l'eau dans une bassine en terre cuite, et on l'étend à la main sur le sol. Cette opération est appelée *bā ilegu*. Elle ne doit jamais être effectuée un lundi ou un mercredi, ces deux jours étant néfastes. Pour les cérémonies de purification consécutives à une naissance ou à des funérailles, on étend sur le sol un mélange de bouse de vache et d'argile.

6 — Le toit

Le toit est appelé *pau*. Il est à deux pentes⁶ et est recouvert de tuiles rouges et plates. Chaque tuile porte à son extrémité un rebord sur lequel la suivante vient s'imbriquer.

Le toit des maisons Newar se caractérise par des avancées qui surplombent les murs de devant et de derrière d'une longueur de 80 à 90 cm. Ces avant-toits sont portés par une poutre appelée *calu*, qui court tout au long des murs de la maison⁷. Le *calu* est lui-même soutenu par neuf ou onze étais, *thonasi*.

Les avant-toits ont pour fonction principale d'éviter une trop grande érosion du sol en période de mousson. Ils servent également à protéger les murs contre la pluie. Les paysans accrochent aux étais de

6. D'après *The Physical Development Plan for the Kathmandu valley*, l'inclinaison des toits des maisons Newar varie entre 20 et 30° (p. 56).

7. B. P. Josi donne *calukha* : « *dalin pākhā adyā une kaṭh* » (p. 70).

longs morceaux de bambou, sur lesquels ils font sécher des vêtements ou des légumes de saison. On peut aussi y suspendre des paniers en bambou remplis de pommes de terre, d'oignon, d'ail, etc.

La charpente est entièrement faite en bois, à l'exception des pannes qui peuvent être, dans certains cas, en bambou. Les différentes pièces sont assemblées soit par des entailles à tenon et mortaise, soit par des chevilles, *cuku*. Depuis quelques années, on utilise des clous fabriqués en Inde.

La charpente est constituée par un faitage, *dhuri*⁸, sur lequel viennent prendre appui des chevrons, *musi*⁹. Les pannes sont appelées *jācalu*¹⁰ et les sablières *baljasi*¹¹. Nous avons également noté le mot *phūgasasi* (de *phūga* : « oreiller ») pour cette pièce de bois. En revanche, nous n'avons pas recueilli de mots pour le poinçon et l'arbalétrier; ces deux éléments sont appelés *thā*, « pilier ».

Au-dessus du foyer, on ménage une petite ouverture pour le passage de la fumée. Cette « cheminée » est appelée *bhau pua*, expression qui signifie « le trou du chat ». Pour fixer les tuiles, on recouvre les chevrons et les pannes avec des planchettes et de l'argile *pāucā*.

II – La construction d'une maison

A – Généralités

La construction d'une maison est une activité importante : elle intéresse non seulement les personnes qui s'y installeront, mais aussi l'ensemble de la communauté villageoise. Les *thakāli* et le représentant du *pañcāyat* sont consultés sur son emplacement et sur son orientation. Traditionnellement, la personne qui voulait bâtir une maison demandait à son voisin le droit d'utiliser un côté de son mur. Ce droit, *kila*¹², fait l'objet de graves querelles; il est de moins en moins accordé aujourd'hui. Ainsi, les deux nouvelles maisons que nous avons vu construire de 1971 à 1973 (maisons n° 75 et 76) ne sont pas contiguës à d'autres habitations. Tous les problèmes ne sont pas résolus pour autant : il faut encore qu'elles ne gênent pas le parcours des buffles jusqu'à la mare et qu'elles n'empêchent pas les eaux de mousson de s'écouler librement dans les jardins. C'est le père qui, au nom de son ou de ses fils, engage les tractations avec les membres influents de la communauté.

La décision de construire une maison est également importante par la dépense qu'elle représente; en 1971, nous avons évalué le coût d'une maison à deux étages à 5 500 roupies et celui d'une maison à trois étages à 7 000 roupies. Ces estimations ne tiennent compte que de l'achat des matériaux et des salaires versés aux différents spécialistes. Si l'on tenait compte des frais entraînés par le rites de construction, des repas offerts aux ouvriers et aux artisans, du bois destiné à faire cuire les briques, du nombre de journées de travail perdues, le coût réel d'une maison à trois étages devrait atteindre 10 000 roupies, soit l'équivalent en 1971 de sept tonnes de riz.

Les maisons sont construites en hiver, lorsque le rythme des activités agricoles s'est ralenti et que les pluies sont rares. La durée des travaux varie de deux à trois mois. Il peut cependant arriver que, par manque d'argent, l'installation définitive des escaliers, des bancs et des cloisons intérieures ait lieu plusieurs mois après la pose de la charpente.

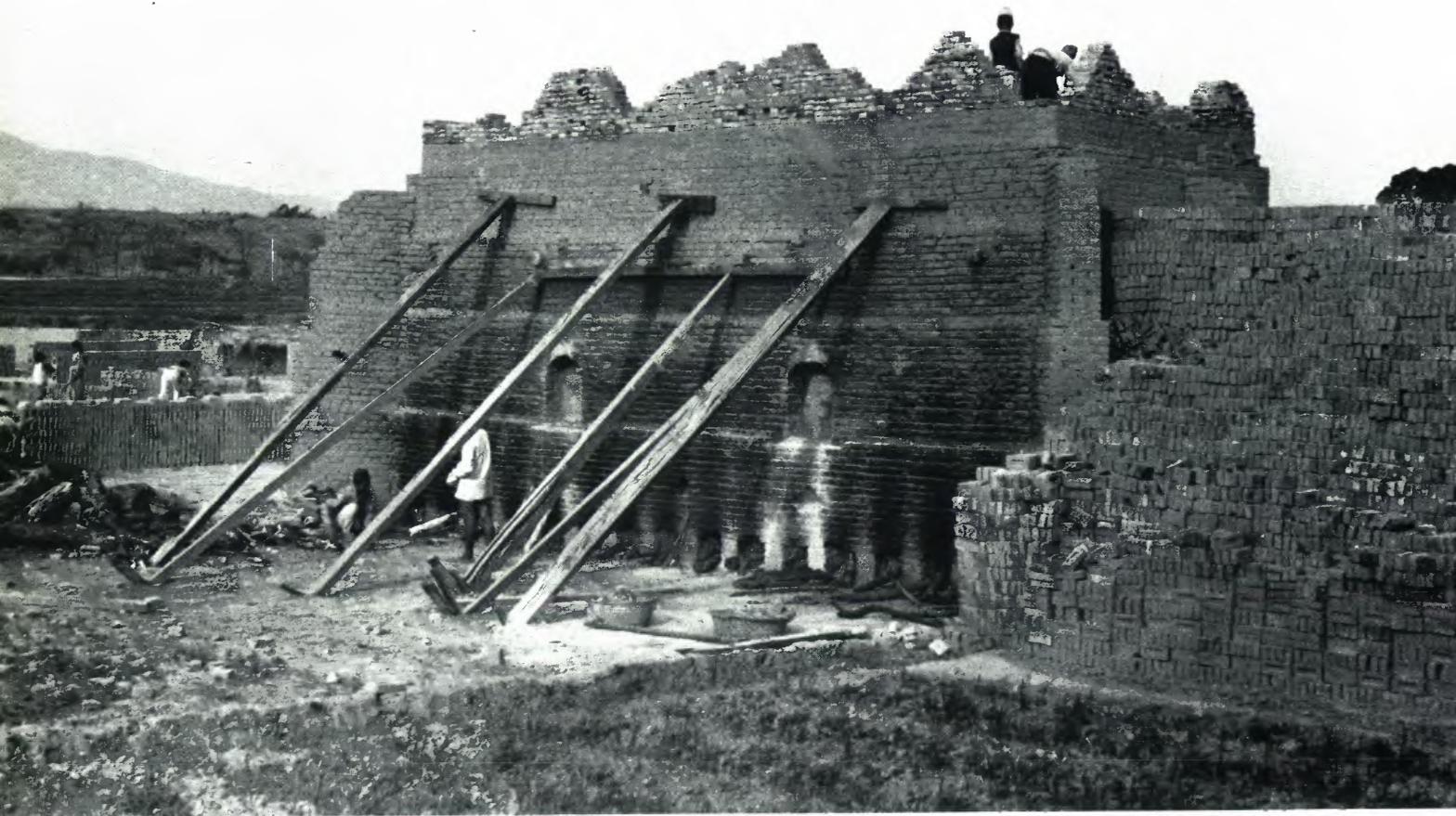
8. *dhuri* est également utilisé en népali; R. L. Turner donne : « axle, axle-tree; roof-tree » (p. 330).

9. *musi* : « Rib-like rafter of a gable roof » (Turner, p. 516).

10. *jācalukha* : « *gharko kāth biśeṣ* » (Josi, p. 89).

11. *baljasi*, du népali *baljhāunu* ? « To entangle » (Turner, p. 425).

12. *kila* est peut-être à rapprocher du népali *kilā* qui signifie « cheville ».



40. Four à briques.

B — L'organisation du travail

Le travail se fait en équipe. Pour la construction de la maison n° 76, que nous avons eu l'occasion d'observer de janvier à mars 1972, quinze jeunes gens ont participé aux travaux de maçonnerie et de charpenterie. De temps à autre, les *thākali* et les personnes les plus âgées du village venaient inspecter l'avancement des travaux. Les femmes, quant à elles, aidaient les hommes à transporter les briques et les pierres.

Dans leur grande majorité, les jeunes gens faisaient partie de la même patrilignée que celle des futurs occupants de la maison; quatre seulement n'avaient pas de relations de parenté déclarées avec ce premier groupe. Les équipes de travail n'avaient aucune structure hiérarchique propre; elles n'étaient pas permanentes : les jeunes gens qui les composaient venaient travailler par groupes de deux ou trois pendant une semaine, puis étaient remplacés par d'autres personnes. Ils n'étaient pas rétribués; seul le repas du milieu de la journée devait être offert par la famille qui construisait la maison pour son propre compte. Ce système d'entraide, pour qu'il puisse fonctionner, suppose le respect de certaines règles de réciprocité, dont



41. Scieurs de long.

la plus importante peut s'énoncer de la manière suivante : la personne qui reçoit l'aide d'un parent ou d'un ami au moment de la construction de sa maison, s'engage à aider, le jour venu, ce même parent ou ce même ami à réparer une toiture, récolter du blé ou battre du paddy.

Outre cette main-d'œuvre purement locale et paysanne, deux groupes de spécialistes jouent un rôle important dans la construction des maisons : les maçons et les menuisiers.

1 — Les maçons

La maison ne peut être construite sans le concours de maçons, *dakarmi*. Eux seuls savent de manière précise comment il faut disposer les briques, eux seuls sont capables de vérifier l'aplomb des niveaux, eux



42. Construction d'une fenêtre : mise en place d'un bâti

seuls peuvent juger de la valeur d'un mortier. Nous verrons par la suite que les maçons ont également un rôle essentiel à jouer lors des rites de construction.

Pour la maison n° 76, on fit appel à deux maçons de caste Chetri, résidant à Chapagaon. Il semble que les habitants de Pyangaon aient toujours recours à ces deux personnes. En 1972, les *ḍakarmi* étaient rétribués cinq roupies par jour; on leur offrait également un repas au milieu de la journée, ainsi que des cigarettes et de la bière de maïs.

Les outils de maçonnerie sont simples et peu nombreux. Les *ḍakarmi* disposent d'un coupe-coupe, dont l'extrémité de la lame est légèrement recourbée. Cet instrument est appelé *ḍakarmi cupi* (de *cupi* : « coupe-



43. Hourdage du plancher : sur un lattis de petits bois et de tiges de bambou, on pose de la boue.

coupe »)¹³; il sert tout à la fois à casser les briques et à étendre le mortier. Pour vérifier l'aplomb, on se sert d'une règle à bulle, *phō*, de fabrication indienne. A chaque lit de moellons, les maçons tendent des fils de part et d'autre du mur, de manière à délimiter l'espace dans lequel les briques doivent être posées.

Les murs atteignent 10 à 12 m de hauteur. Pour les édifier, on construit des échafaudages, *khā*, qui sont constitués de longues tiges de bambou fichées verticalement dans le sol et reliées entre elles par des pièces de bois ou de bambou que l'on glisse dans des trous au travers du mur. Ces trous ne sont jamais rebouchés par la suite; souvent des oiseaux viennent y nicher.

13. *cupi* : « dagger » (Turner, p. 180).

2 — Les menuisiers

Les travaux de menuiserie, plus encore que ceux de maçonnerie, sont affaire de spécialistes. Seules quatre personnes dans le village ont le savoir et les outils nécessaires pour fabriquer une porte ou une fenêtre, pour assembler les différentes parties de la charpente. Ces personnes, dont le statut est le même que celui des autres habitants du village, sont appelées *sikami* (de *ṣī* : « bois »); elles ne louent leurs services qu'aux seuls habitants de Pyangaon. Ainsi, de février à mars 1972, deux d'entre elles ont travaillé à la construction de la maison n° 76. Les *sikami* étaient rétribués cinq roupies par jour; on les invitait également à chaque banquet cérémoniel organisé à l'occasion des rites de construction. Dans la journée, ils se tenaient légèrement à l'écart du chantier, protégés du soleil par un auvent à toit de chaume.

Les menuisiers travaillent avec les outils suivants : une scie à main (*koti*), une petite hache (*pācā*), un rabot (*ranjā* ou *randā*; nép. : *randā*), un marteau en fer (*na mughā*), une herminette (*basilā*; nép. : *basilo* ou *basilā*), une lime (*wochā*) et une équerre (*batan*)¹⁴. Ces outils, comme leurs noms l'indiquent, sont pour la plupart d'origine indienne; ils sont achetés à Patan et précieusement conservés dans des coffres en bois.

Pour les travaux de menuiserie qui ne requièrent par un savoir ou des techniques très étendus, fabrication de poutres ou de solives par exemple, chaque famille dispose de trois outils de base : un étrier, *kapi*, une scie en long, *koti*, et une bobine dont le fil a été enduit avec de la teinture noire. Le



44. Piliers, poutres et solives.

14. Au sujet des outils utilisés par les menuisiers Newar, voir Deo (S. B.), 1968, pp. 15-16.

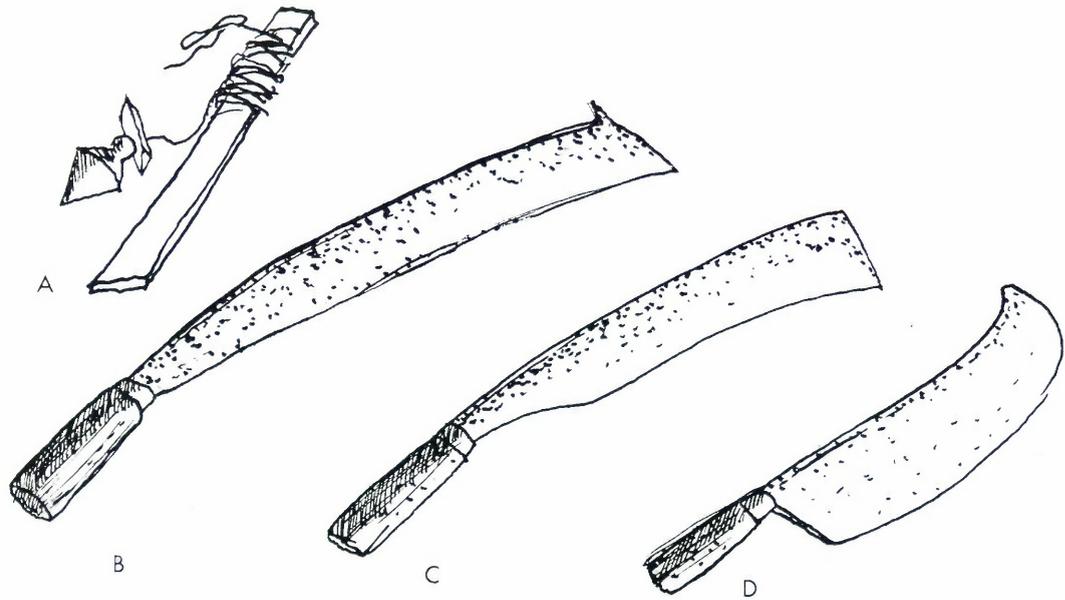


45. Le chantier.

tronc que l'on veut travailler est tout d'abord calé dans l'étrier, puis il est débité par deux scieurs de long. Le fil noir sert à marquer des lignes sur le bois que l'on veut couper, afin de les suivre pendant l'opération. La scie est achetée à Patan ou à Kathmandou; l'étrier est par contre de fabrication locale.

C — Les rites de construction

La construction d'une maison s'accompagne d'une activité rituelle extrêmement importante. En règle générale, à chaque étape des travaux correspond un rite particulier. Nous nous référons ici aux cérémonies qui ont été célébrées durant l'année 1972, en l'honneur de la construction de la maison n° 76. La description que nous donnons ici ne peut pas être considérée comme valable pour tous les *jyāpu* de la « Vallée »; même à Pyagaon, chaque famille procède de manière légèrement différente selon ses



46. Outils du maçon. A - Fil à plomb. B, C et D - Coupe-coupe de maçon.

moyens et sa situation dans le village. L'une fera un grand nombre de cérémonies, sacrifiera plusieurs chevreaux et invitera une assemblée nombreuse aux banquets; l'autre, plus modeste, fera l'économie des rites les plus coûteux et n'invitera que les parents les plus proches.

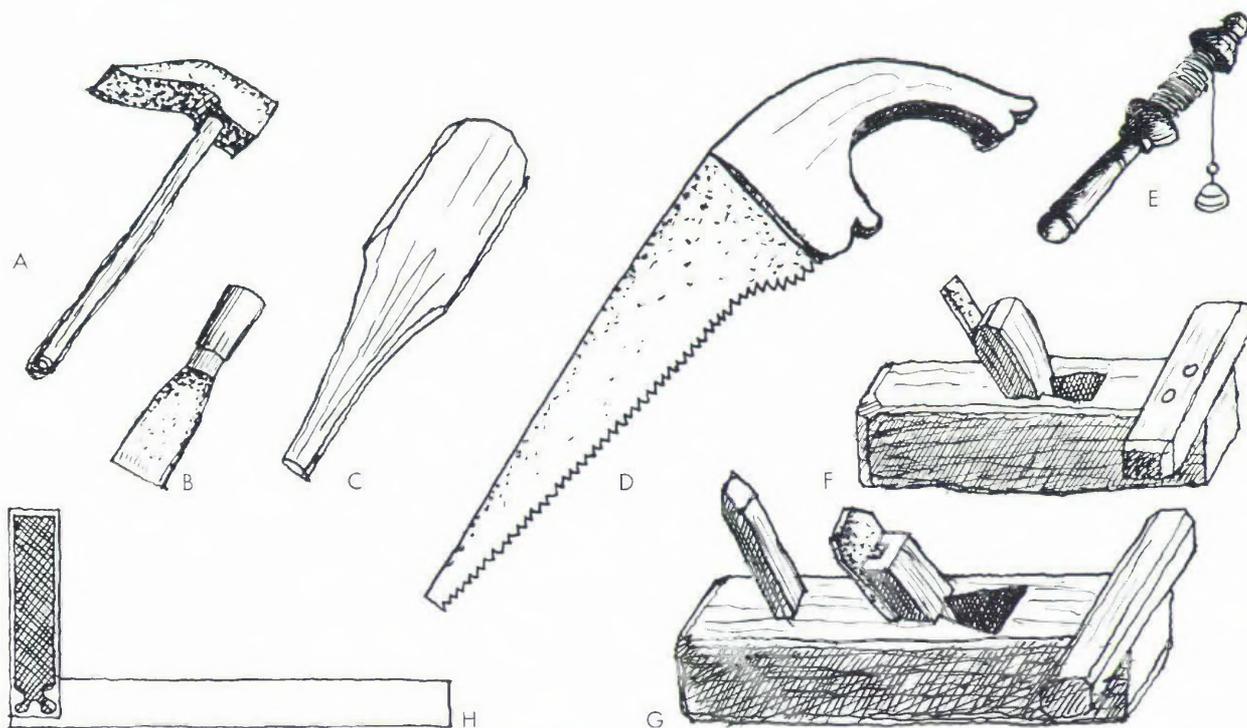
1 — Rite de fondation, *jag pūjā*¹⁵

Le 14 février 1972, au Nord-Ouest du village, Shirman et son frère cadet Purna dessinent sur le sol un rectangle de douze coudées de large sur vingt de long. Cet espace marque l'emplacement de leur future maison; il est délimité par une corde tendue aux quatre coins par des piquets. Le lendemain, les deux frères, aidés par trois autres jeunes gens appartenant à leur patrilignée, creusent les fondations à la houe. Les tranchées atteignent 0,75 m de profondeur et 0,65 m de largeur.

Le 16 février est un jour auspiceux; les habitants du village s'en sont assurés auprès de l'astrologue, *jośi*, qu'ils ont l'habitude de consulter. Vers sept heures du matin, Shirman et Purna rassemblent dans des paniers le matériel destiné aux offrandes. Ce matériel comprend un pot à eau, des mèches d'encens, une boîte en bambou remplie de grains de soja frits, une lampe à huile *sukundā*, des petits pots en terre cuite appelés *kulincā*, des feuilles de maïs dont les extrémités sont cousues avec un fil, *kani lapte*, et enfin une assiette en laiton dans laquelle sont déposés du paddy, du vermillon, des pièces d'argent, des fleurs, de l'ail, deux petits poissons frits et une poignée de son.

Tous ces éléments sont apportés sur le chantier dans des paniers. Les deux maçons de caste Chetri dont on a loué les services pour la construction de la maison arrivent à Pyangaon vers 8 h 30. L'ainé, Ram Bahadur, descend dans la tranchée et dépose à l'angle Nord-Ouest un petit pot *kulincā*. A l'intérieur de ce pot, il met successivement du vermillon, du son, une pièce d'argent et une fleur appelée *mwa suā*. Après avoir récité une formule destinée à écarter les mauvais esprits, il attache un fil de couleur blanche autour du col du *kulincā*, puis il jette du riz décortiqué et du son sur le pot.

15. de *jag* (néw. & nép.) : « fondation ».



47. Outils du charpentier.

A - Herminette. B - Gouge. C - Maillet. D - Scie à main.
E - Bobine de fil noir. F - Rabot. G - Varlope. H - Equerre.

Ram Bahadur prend alors un *kani lapte* dans lequel il glisse une gousse d'ail, quelques grains de soja, une pincée de son et un petit morceau de poisson. Il dépose cette offrande à côté du *kulincā*, puis la recouvre de briques. Enfin, sur ces dernières, il allume une mèche et jette du vermillon.

Le maçon répète cette offrande aux trois autres coins des fondations, en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Une différence toutefois à noter : le *kulincā* n'est plus posé à même le sol comme dans le premier cas, mais il est glissé dans un trou que le maçon creuse avec son coupe-coupe. Lorsqu'il arrive au dernier angle de la maison, Ram Bahadur lance une poignée de riz en direction des quatre coins de la tranchée. Puis il fait le tour des fondations dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, en jetant cette fois du son sur l'emplacement futur de la maison; ceci afin d'écarter une dernière fois les mauvais esprits.

Le *jaḡ pūjā* terminé, tous les participants se mettent individuellement du vermillon sur le front. Puis Shirman offre aux deux maçons une poignée de flocons de riz, *baji*. Cette collation finale est appelée *samay baji*.

Ce rite a pour fonction de pacifier les divinités souterraines qui résident à l'endroit où l'on va construire la maison. La présence de poisson dans les offrandes tend à prouver que ces divinités sont des *nāga*, dieux à forme de serpent. Les *nāga* sont en effet associés à l'eau et à la pluie. Ils sont par ailleurs censés être les gardiens d'une grande partie du sous-sol de la vallée de Kathmandou¹⁶. Pour ne pas les offenser ou les blesser en construisant une maison sur leur territoire, il faut leur faire des offrandes au moment de creuser les fondations.

16. Les Newar reconnaissent l'existence de neuf *nāga* principaux : Ananta, Vāsuki, Karkota, Padma, Mahāpadma, Kulika, Takshaka, San Khya et Battu. Chacune de ces divinités est plus spécialement attachée à une rivière ou à un étang particulier; cf. Waddell (J. A.), 1893, p. 293.

2 — *pau pūjā*, ou bien encore *ninā pūjā*

Ce rite marque le début de la construction du toit, *pau*. Pour la maison n° 76 qui nous intéresse ici, il a eu lieu le 25 mars 1972, dans la soirée. Le rôle de maître de cérémonie n'est plus joué par le maçon comme dans le rite précédent, mais par le père des deux jeunes gens qui habiteront la future maison : Vishnu Narayan.

Vers 19 h, Vishnu Narayan, accompagné de son frère aîné, se rend sur les lieux du chantier. Il est précédé par un de ses petits-fils qui tire avec une corde un chevreau noir. La bête est aspergée d'eau sacrée, décorée avec du vermillon, puis abattue devant le pilier central du deuxième étage de la maison, *dathu thā*. Le frère aîné de Vishnu Narayan applique une touche de vermillon sur le front de tous les participants : les hommes d'abord par ordre de « séniorité », les femmes ensuite. Puis, il dépose au pied du pilier la tête et la queue de l'animal sacrifié. Shirman descend de son côté au rez-de-chaussée, pour accrocher une partie du cou du chevreau sur le linteau des deux portes de devant de la maison.

Le sacrifice est suivi d'un banquet, *bheāy*, qui se tient au deuxième étage. On invite à cette occasion quelques membres importants de la patrilignée, les deux maçons et les menuisiers qui participent aux travaux de construction. La pièce est éclairée par des lampes à kérosène. Le menu se compose de chevreau grillé, de grains de soja, de lait caillé et de bière de maïs. Les hommes se tiennent dans la partie antérieure de la pièce, les femmes dans la partie postérieure. Un *lapte* est disposé au pied du pilier central; les serveurs y déposent une pincée de chaque aliment avant de présenter les plats aux convives.

3 — Rite de couverture du toit, *chē pūjā*

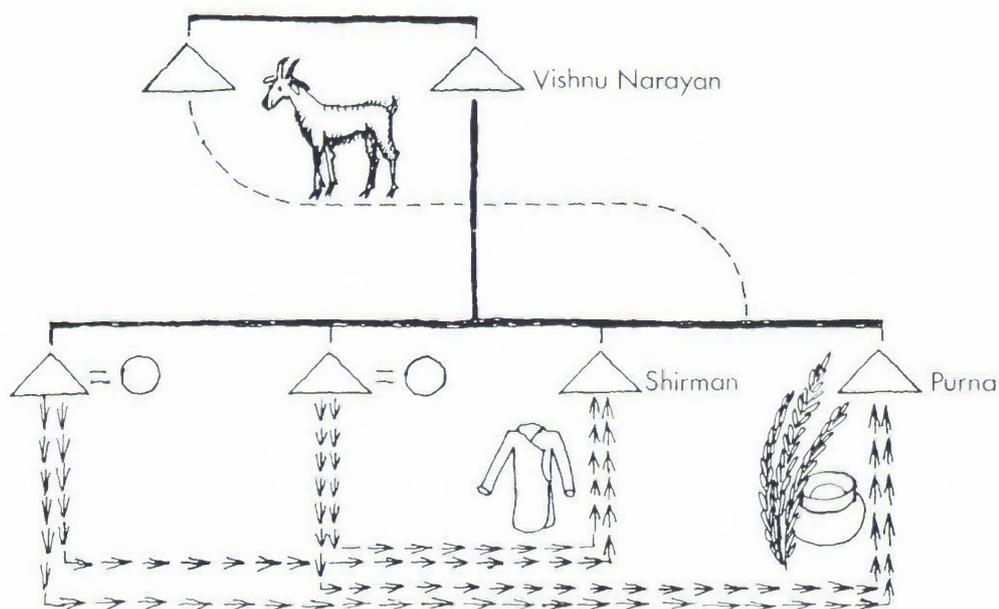
Ce rite a lieu quatre jours après la pose des tuiles; il marque non seulement la fin de la construction de la maison, mais aussi sa purification. Les paysans de Pyangaon emploient en effet le mot *byenke* pour désigner cette cérémonie, mot qui s'applique également aux rites de purification consécutifs à la naissance d'un enfant. La construction d'une maison est source d'impureté et requiert une cérémonie spéciale de purification, exactement comme un accouchement : les membres de la famille qui ont construit la maison ne peuvent pas, durant les quatre jours qui précèdent le *chē pūjā*, participer à une activité religieuse, entrer dans un temple ou se mettre du vermillon sur le front¹⁷. Ces interdits se retrouvent en principe au moment de la naissance.

Le 20 avril 1972, vers onze heures du matin, Ram Bahadur, l'aîné des deux maçons, monte sur le toit de la maison et verse de l'eau sur Vishnu Narayan et ses deux fils qui se tiennent, torse nu, devant la porte d'entrée. Ce rite de purification est appelé *mwa lhuigu*; il écarte l'impureté qui s'était attachée sur cette famille lors de la pose des tuiles sur le toit de la maison.

A 14 heures, Purna sacrifie un chevreau noir devant le pilier central du deuxième étage. Ce pilier est arrosé de sang, ainsi que celui du troisième étage et que les linteaux des portes de devant. Le sacrifice est suivi par un banquet qui regroupe tous les membres de la patrilignée de Vishnu Narayan, les maçons et les menuisiers (42 personnes au total). Le repas se déroule derrière la maison, dans le jardin. Le menu se compose de chevreau grillé, d'abats frits *syālā*, de grains de sojas, d'haricots séchés, de flocons de riz et de bière de maïs.

Le *chē pūjā* fait l'objet d'un certain nombre d'échanges rituels : ainsi, le chevreau que l'on a sacrifié puis consommé, a été donné par le frère aîné de Vishnu Narayan, les ingrédients du banquet ont été préparés par les sœurs mariées de Shirman et de Purna; ces deux femmes sont tenues en outre d'offrir solennellement des chemises à leurs deux frères.

17. Dans le cas d'une naissance, la cérémonie de purification a lieu neuf jours après l'accouchement. A Kathmandou, elle a lieu six jours après lorsqu'il s'agit d'une première naissance, quatre jours s'il s'agit d'une seconde ou d'une troisième naissance; cf. Nepali (G. S.), 1965, p. 92.



48. Rite de construction du toit; les échanges rituels

4 — Rite d'expulsion, *bow bi*

Ce rite vise à expulser de la maison les mauvais esprits connus sous le nom de *khyā* et de *bhut*¹⁸. Ce n'est qu'une fois le *bow bi* célébré que l'on pourra véritablement s'installer dans la nouvelle maison. Nous n'avons pas pu observer cette cérémonie, mais d'après les descriptions qui nous en ont été faites, elle ne comporte ni sacrifice ni banquet. Le rite consiste à offrir aux mauvais esprits un certain nombre d'ingrédients, tels que de l'ail, du ferment de bière, du son, et à les jeter ensuite à l'entrée du village, à l'endroit appelée *chwasā*. Quelques jours plus tard, on dessine, sur le versant Sud-Ouest du toit, un trident.

III – La maison habitée

La maison a été jusqu'ici décrite du point de vue de ses matériaux, de ses éléments et des différentes étapes de sa construction. Nous nous attacherons dans cette section à la définir par le groupe humain qui l'occupe et par le rôle dévolu à chacun de ses étages.

18. *bhut* (nép. & néw.): « a ghost, goblin » (Jorgensen, p. 136). Le mot néwari *khyā* correspond au népali *khyāk* : « Ghost, spirit of a dead man which haunts the house and, according to some, prevents other spirits from giving trouble » (Turner, p. 131).

Dans la plupart des cas, ces mauvais esprits sont des âmes de défunts qui, n'ayant pas pu trouver leur chemin vers le royaume de *yama*, le dieu de la mort, errent encore dans le monde des vivants. Comme le remarquait R.L. Turner, les *khyā* ne sont pas tous malfaisants : les *tuyāgu khyā* (de *tuyāgu* : « blanc ») accordent des richesses et des bienfaits à ceux qui les propitient.

A — La maison à trois étages

A Pyangaon, le type de maison le plus fréquent comporte trois étages : le rez-de-chaussée (un lieu d'étable, le premier de grenier pour les grains et de chambres d'habitation, le deuxième de salle de séjour et de réunion, le troisième (ou les combles) de cuisine.

1 — Le rez-de-chaussée, *cheli*

C'est l'endroit le plus sombre et le plus humide de la maison. Il ne comporte aucune fenêtre et les murs ne sont pas revêtus d'argile comme aux étages supérieurs. Au moment de la construction, on aménage des niches, *guakhā*, dans les murs pour permettre d'y déposer une lampe à huile lorsque le soir, on va traire les animaux.

Le *cheli* est divisé en deux parties par un mur central : dans la partie antérieure, on attache les buffles, dans la partie postérieure, les chèvres et les vaches. Cette répartition est extrêmement stricte, elle est respectée par toutes les maisons du village. Si la famille ne possède pas de vache, elle pourra utiliser la partie postérieure du rez-de-chaussée pour entreposer un certain nombre d'objets : hottes, fléaux, paniers ou jarres dans lesquelles on fait fermenter des légumes et de la bière de maïs. Cette partie du rez-de-chaussée peut également servir de remise pour le bois et le fourrage.

2 — Le premier étage, *mātā* (nép = *maṭān*)

Il est divisé en plusieurs petites pièces (trois ou quatre, selon les cas) par des cloisons en bois. Le grenier à grain (*kuthi*) est toujours situé dans la partie postérieure. Les chambres d'habitation sont appelées *koṭhā*¹⁹; elles n'ont pas de meuble, si ce n'est des coffres en bois dans lesquels les belles-filles rangent les vêtements et les objets (rouet, tourniquet, etc.) qu'elles ont reçus au moment de leur mariage. La couche se compose d'un matelas en coton, d'un drap et d'un oreiller; dans la journée, elle est roulée dans un coin de la pièce. Les murs sont décorés avec des images religieuses traditionnelles et des photos d'hommes politiques.

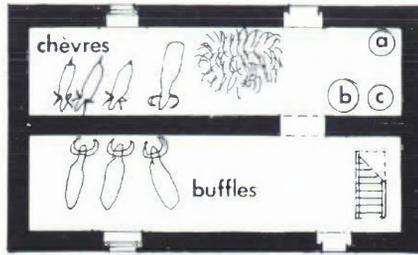
3 — Le deuxième étage, *chwatā*

Le mur central disparaît à ce niveau; il est remplacé par des piliers en bois. La pièce n'est pas divisée par des cloisons internes, elle est grande et bien éclairée.

Le *chwatā* contient un certain nombre d'objets qui reçoivent chacun une place bien déterminée (fig. 49) : au milieu de la pièce, entre les piliers, se dressent les « silos » en nattes de bambou, *bhakāri*, qui servent à conserver le paddy ou le maïs. Dans la partie postérieure de la pièce, on peut trouver quelques outils aratoires (faucille, houe, brise-motte), des cruches à eau, un coffre en bois où les femmes rangent leurs affaires. La partie antérieure du *chwatā* contient : une pipe à eau, une natte, *suku*, sur laquelle on fait asseoir les invités, et un pot en laiton rempli d'eau. Le peigne et le battant du métier à tisser sont accrochés au mur. On ménage enfin des espaces entre les poutres et les solives pour ranger des objets usuels tels que : des lampes, des crayons et des cahiers pour les enfants, des tiges de roseaux, etc.

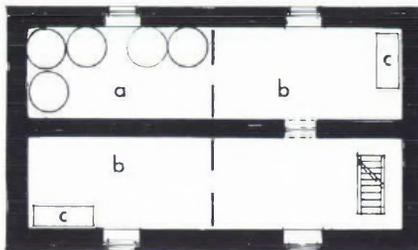
Le deuxième étage de la maison est un lieu de séjour et de réunion. C'est là que les hommes reçoivent leurs invités, boivent la bière de maïs et fument la pipe à eau. Dans la journée, la place favorite du chef de famille est un banc posé le long des ou de la fenêtre du mur central; de là, il peut voir tout ce qui se passe

19. Du népalī *koṭhā* ou *koṭho* : « chamber, room » (Turner, p. 106).



REZ-DE-CHAUSSEE

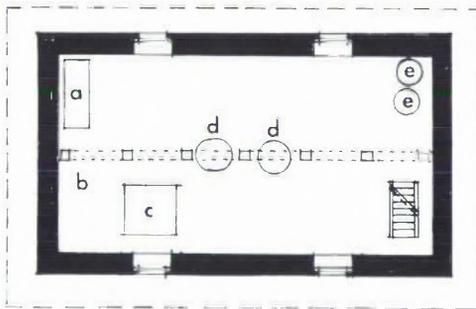
- a = jarre
- b = hottes
- c = paniers



1er ETAGE

- a = grenier
- b = chambres
- c = coffres

49. L'espace habité.

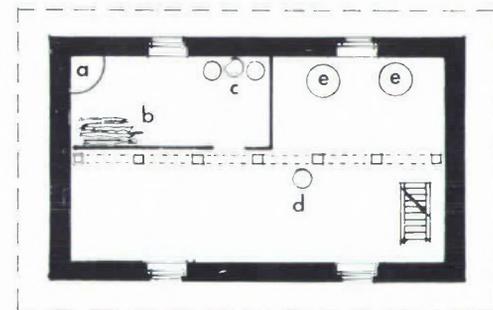


2e ETAGE

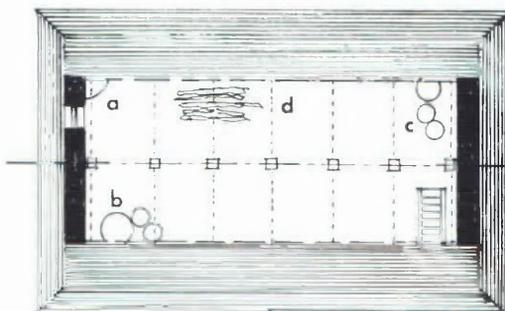
- a = coffre
- b = pipe à eau
- c = natte
- d = bhakāri
- e = jarres

2e ETAGE (VARIANTE)»

- a = foyer
- b = réserve de bois
- c = récipients
- d = pot à eau
- e = bhakāri



« 3e ETAGE



- a = foyer
- b = boîtes en bambou, vanneries
- c = récipients
- d = réserve de bois

dans la rue et, au besoin même, interpellé un passant. Dans la plupart des cas, une partie de la famille couche à cet étage.

4 — Le troisième étage, *buiga*

Cette pièce est située sous les combles; elle n'est pas séparée de la charpente. Une ou deux ouvertures, sans montant de bois, sont percées dans les murs latéraux.

Le foyer, *bhutū*, est le plus souvent situé dans un coin de la partie postérieure de la pièce. On ne peut pourtant pas dire qu'à Pyangaon cela soit une règle générale : pour des raisons non explicitées, un certain nombre de familles le construisent dans la partie antérieure. Le *bhutū* est fabriqué avec des briques que l'on recouvre d'argile. Les flammes sont avivées à l'aide d'un chalumeau en bambou. Seul le chef de famille (qui est la personne mâle la plus âgée au sein de la famille) est habilité à construire un foyer; lorsque cette personne meurt, son successeur dans la hiérarchie familiale doit démolir le *bhutū* et en construire un nouveau.

Dans la partie postérieure du *buiga*, on range les ustensiles de cuisine et les réserves de combustibles (petit bois, grosses bûches, tiges et rafles de maïs). La partie antérieure de la pièce est généralement vide; certaines ménagères y entreposent néanmoins des boîtes de bambou et des vanneries usagées.

La répartition des activités entre les étages que nous venons de décrire peut faire l'objet de quelques variations; il existe sept maisons à l'intérieur desquelles la cuisine ne se trouve pas au dernier étage, mais au second. Elle est dans ce cas située dans la partie postérieure de la pièce et isolée de la salle de réunion par une cloison en bois. Les paysans expliquent cette disposition particulière par des raisons de commodité : le dernier étage, disent-ils, n'est pas assez clair; il est encombré de bois, de vaisselle et de bambou; l'eau suinte du toit, etc.

B — La maison à deux étages

Sur l'ensemble du village, on note que huit maisons n'ont pas trois étages mais deux seulement; ces habitations sont pour la plupart récentes et sont situées à l'extrémité Nord-Ouest de Pyangaon.

Dans ce type de maison, le rez-de-chaussée tient lieu d'étable et le premier, tout à la fois, de chambre d'habitation et de salle de réunion. Le mur central disparaît dès ce niveau, de sorte que la pièce se présente comme la réplique exacte du *chwata* de la maison à trois étages. Le grenier à grains et la cuisine sont relégués sous les combles. Toutefois, dans deux cas sur huit, la cuisine se trouve au premier, dans la salle de réunion elle-même. Si l'on récapitule les observations que nous avons pu faire au sujet de la position de la cuisine dans la maison, on constate que dans 1/7^e des cas, le foyer n'est pas situé, comme le veut la tradition, au dernier étage.

TABLEAU 9
Position de la cuisine dans la maison.

Position de la cuisine	au 1er	au 2ème	au 3ème	Total
Type de maison : 3 étages	-	7	66	73
2 étages	2	6	-	8
Total	2	13	66	81

On peut expliquer l'existence de deux types de maisons par des raisons financières. Les familles les plus démunies n'ont pas toujours les moyens de dépenser 10 000 roupies pour construire une maison à trois étages. Mais cette explication ne rend pas compte de tous les cas observés. Il nous est apparu que les maisons à trois étages étaient habitées par des familles étendues (6,6 habitants par maison, en moyenne), alors que celles à deux étages étaient presque toutes habitées par des familles nucléaires, c'est-à-dire par un couple et un ou deux enfants (3,8 habitants par maison, en moyenne). Dans le premier cas, le nombre de frères qui cohabitent dans la même maison est fréquent, il est nul dans le second. Le passage du premier type de maison au second représente donc un mouvement vers la nucléarisation de la famille.

C — Les axes symboliques

Pour les paysans Newar, la maison est un univers symbolique à l'intérieur duquel deux axes, l'un horizontal, l'autre vertical, répartissent les hommes, les animaux et les objets selon certaines règles.

1 — L'axe horizontal

Les différents étages de la maison sont classés et hiérarchisés entre eux par trois couples d'opposition :

— *Ainé/Cadet*. Cette opposition se manifeste de la manière la plus claire par la règle qui interdit à un individu de se trouver au-dessus de son aîné dans la cage d'escalier de la maison. Si par mégarde, une telle situation survenait, les deux contrevenants devraient aller se purifier dans le canal de Tika Bhairav, se mettre du vermillon au milieu du front et s'incliner devant le chef de famille. L'ordre de préséance entre l'aîné et le cadet serait alors rétabli. Cet interdit est scrupuleusement respecté; pour éviter tout malentendu, on attend que la personne ait quitté l'étage supérieur pour monter à son tour.

Lorsque deux frères cohabitent dans la même maison, l'aîné s'établit au second étage, le cadet au premier. En revanche, le rez-de-chaussée et la cuisine ne sont pas partagés : les buffles sont gardés dans la même partie de l'étable et les deux familles usent du même feu pour faire cuire les aliments.

— *Masculin/Féminin*. La cuisine est un lieu féminin et le second étage un lieu masculin. Cette opposition est extrêmement nette : la femme ne fait que de courtes apparitions dans la salle de réunion du second, pour apporter une pipe à eau ou pour balayer, par exemple. Si une voisine ou une parente vient lui rendre visite, c'est à la cuisine qu'elle la recevra le plus volontiers; c'est également à cet étage qu'elle prépare les aliments et qu'elle allaite son enfant. Les hommes, de leur côté, montent rarement à la cuisine ou, s'ils y montent, ils n'y restent pas. L'opposition entre ces deux étages est particulièrement apparente lors des banquets qui regroupent un grand nombre d'invités; hommes et femmes ne pouvant pas se tenir tous dans la même pièce, les hommes prennent leurs repas au deuxième et les femmes au troisième, c'est-à-dire sous les combles.

— *Pur/Impur*. L'accès aux étages de la maison est soumis aux règles de caste. Il y a une hiérarchie entre les étages comme il y a une hiérarchie entre les groupes sociaux. D'une manière générale, les personnes de castes impures n'ont pas le droit de rentrer dans la maison de l'agriculteur. Les personnes de castes pures, mais qui occupent un statut inférieur aux *iyāpu*, tels que les presseurs d'huile ou les barbiers, ne sont admises qu'au premier étage. Si elles doivent être nourries, c'est à ce niveau qu'on leur servira à manger. Il y a toutefois des exceptions : le barbier du village que l'on connaît bien, les Tamang avec lesquels on entretient des relations commerciales fréquentes, sont autorisés à monter jusqu'au second. Mais dans ce cas, ils devront se tenir le plus près possible de la cage d'escalier; parfois même, ils s'assieront sur les marches de l'échelle.

Les *shrestha*, les Chetri et toutes les castes d'un statut égal ou supérieur aux *iyāpu* sont reçus au deuxième étage de la maison; on leur servira à manger dans cette pièce. Par contre, ils ne pourront pas pénétrer dans la cuisine, que cette dernière soit située sous les combles ou au deuxième, derrière une cloi-

son. Seuls les habitants de Pyangaon ont accès à la cuisine; les *gyāpu* des villages voisins eux-mêmes n'ont pas droit en principe d'y rentrer. Les personnes que l'on connaît très bien, les « amis » *twāy*²⁰ par exemple, peuvent exceptionnellement transgresser cette règle, mais à la seule condition que du riz ne soit pas en train de cuire sur le foyer.

Les deux étages supérieurs apparaissent donc comme les plus purs, ou plus exactement, comme les plus susceptibles d'être pollués. A mesure que l'on monte du premier au deuxième, puis du deuxième au troisième, on accède aux endroits les plus sacrés de la maison. Rentrer dans la cuisine est un acte rituel, soumis à certaines règles : il convient d'avoir la tête et les pieds nus; on doit se passer de l'eau sur le visage, *khwā sile*, en signe de purification, avant d'y rentrer pour la première fois de la journée.

Notons d'autre part que les personnes qui sont momentanément source de pollution sont reléguées aux étages inférieurs : les femmes accouchent toujours au premier et la jeune fille qui est confinée pendant onze jours à la suite de l'apparition de ses premières règles, se tient au rez-de-chaussée.

2 — L'axe vertical

A côté de l'axe horizontal que nous venons de définir, on peut tenter de délimiter un deuxième axe qui diviserait la maison de haut en bas en deux parties. Il existe en effet une opposition entre la partie antérieure (côté rue) et la partie postérieure (côté jardin) de la salle de réunion du deuxième étage. Ainsi, la jarre en laiton sera toujours posée côté rue et les récipients en terre cuite côté jardin. De même, lorsque la cuisine est située au second, elle divise la pièce en une moitié féminine (postérieure) et une moitié masculine (antérieure). Rappelons qu'au cours des banquets qui ne regroupent qu'un petit nombre d'invités, les femmes sont assises le long du mur postérieur et les hommes le long du mur antérieur. Il semble bien que l'on retrouve cette opposition au niveau de l'étable, entre les buffles qui sont gardés côté rue et les autres animaux côté jardin.

Cet axe vertical occupe cependant une place secondaire par rapport à l'axe horizontal. Il ne semble pas être pertinent au niveau du premier et du dernier étage : le foyer n'a pas de place très précise dans la cuisine et le grenier à grains ne s'oppose à aucun autre élément côté rue. Au niveau du second même, il y a une dérogation à l'opposition entre les sexes : les instruments aratoires (outils masculins) sont le plus souvent rangés dans la partie postérieure de la pièce, alors que le peigne et le battant du métier à tisser (outils féminins) sont accrochés dans la partie antérieure.

La maison que nous venons de décrire est spécifiquement Newar; elle contraste vivement avec les habitations des autres ethnies tibéto-birmanes et avec celles des castes indo-népalaises. Ainsi, dans la vallée de Kathmandou, les maisons Bahun, Chetri et Tamang sont en terre battue, elles ont un toit de chaume, elles ne comportent qu'un seul étage. En règle générale, on peut dire qu'elles ont un aspect plus rural que la maison *gyāpu*.

Il est intéressant par ailleurs de constater que lorsqu'il émigre de la « Vallée » pour aller vivre dans le Teraï ou dans les moyennes collines népalaises, le Newar n'abandonne pas sa maison : il reconstruit exactement la même qu'il vient de quitter. De tels cas sont fréquents, notamment dans la Rapti Khola, à l'Est et au Nord de Kathmandou (vallée de la Trisuli, district de Charikot, etc.).

Parce qu'elle est conçue comme un espace symbolique, parce que sa construction est accompagnée de rites particuliers, parce qu'elle répartit les familles selon certaines règles, la maison Newar n'est pas seulement le reflet de contraintes physiques et écologiques, elle est aussi l'expression de l'originalité d'une culture.

20. Le mot *twāy* (nép. : *mit*), que nous traduisons par « ami », désigne une personne avec laquelle on se lie devant un temple ou une divinité. Pour nouer cette relation, les deux personnes qui veulent devenir *twāy*, s'échangent des fleurs ou quelques pièces d'argent. Cette cérémonie s'appelle *twāy chinegu* (nép. : *mit lānuu*); elle entraîne des devoirs d'aide et d'hospitalité.

Chapitre VI

La vannerie et le tissage

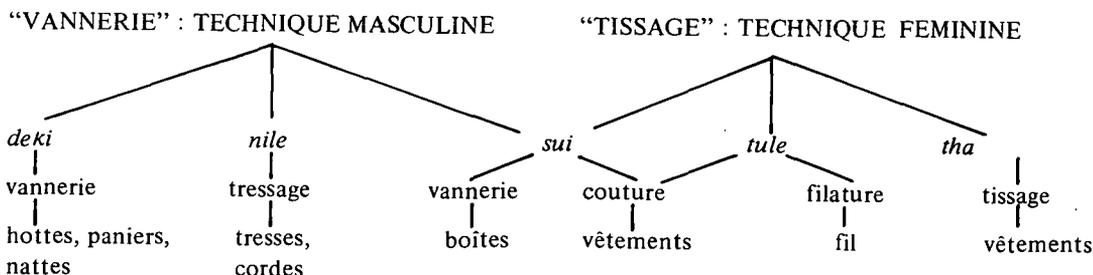
Après avoir étudié comment le paysan Newar exploitait son terroir, quels étaient ses aliments et comment était construite sa maison, il nous faut maintenant examiner deux autres éléments de sa vie matérielle : la vannerie et le tissage. Ces deux techniques, dont il est parfois malaisé de déterminer les limites avec exactitude, s'opposent à Pyangaon du point de vue de la division du travail entre les sexes : le travail du bambou, de la paille de riz et des fibres de l'agave sont des activités masculines, le travail du coton (filage et tissage) une activité féminine.

D'un point de vue linguistique, on relève cinq catégories principales : *tule* désigne l'action de filer avec un rouet, *tha* l'assemblage de fils de coton sur un métier à tisser, *nile* le tressage à la main de la paille de riz et des fibres de l'agave, *sui* l'action de coudre avec du fil et une aiguille, ainsi que celle de fabriquer des boîtes en bambou; enfin, pour désigner l'enchevêtrement de tiges de bambou en vue de fabriquer une hotte ou un panier, on suffixera au nom de l'objet le verbe *deki* qui signifie « faire » (on dira ainsi : *ḍoko deki*, *khamu deki*, etc.).

D'après cette classification, *tule* et *tha* se réfèrent au travail du coton, *nile* et *deki* au travail du bambou, de la paille de riz et des fibres de l'agave, *sui* aux deux catégories à la fois ¹.

TABLEAU 10

Catégories linguistiques de la vannerie et du tissage.



1. D'une manière générale, les femmes de Pyangaon ne cousent pas; elles ne font que raccommoder et reprendre les vêtements usagés. Lorsqu'on veut faire couper et coudre une blouse ou un pantalon, on fait appel à des tailleurs de caste *kusle*.

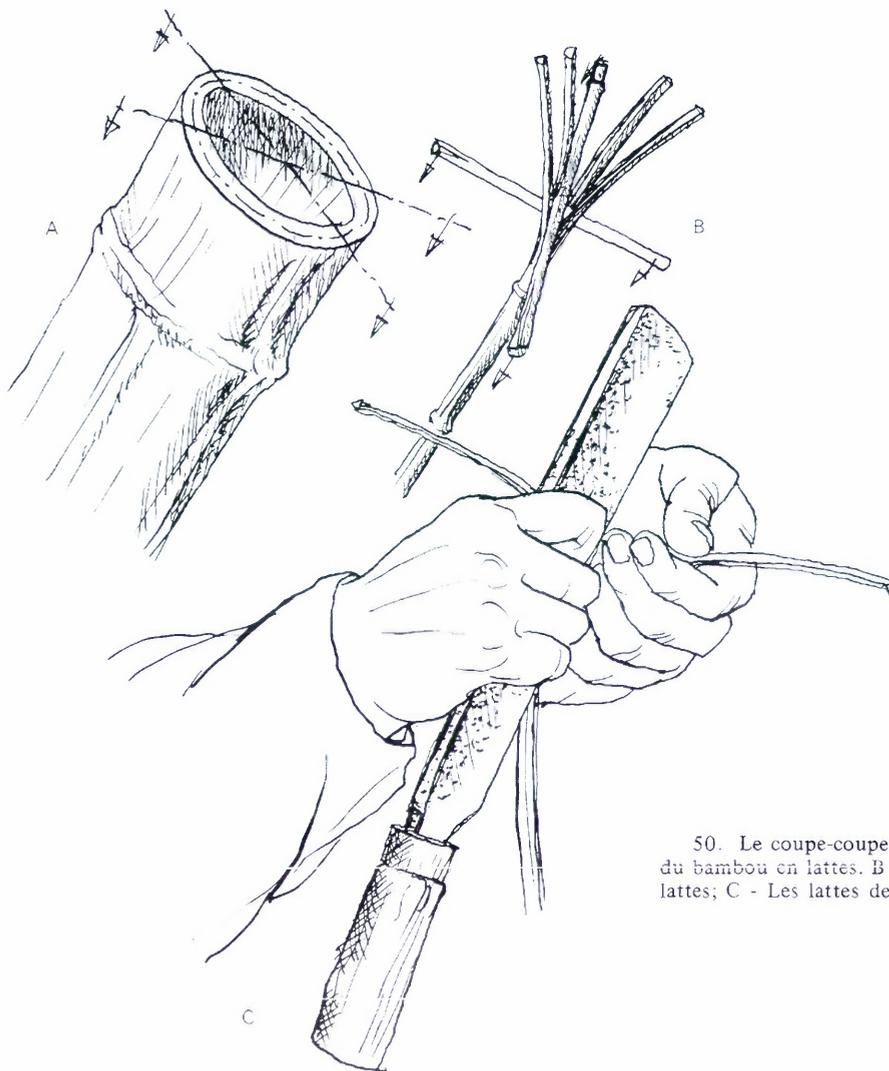
I – La vannerie : technique masculine

A – Généralités

1 — Le coupe-coupe

Avant d'étudier les techniques liées à la vannerie, il nous faut tout d'abord dire quelques mots de l'outil dont les vanniers se servent pour débiter le bambou en lattes et en lanières. Cet outil est un coupe-coupe que les Newar appellent *cupi*. Sa taille et sa forme peuvent varier selon l'usage que l'on en fait, mais la lame la plus courante a la forme d'un triangle dont l'un des deux côtés (le tranchant) serait plus écarté de la base que le second (le dos) (fig. 50).

La lame a une longueur de 25 cm environ; elle n'est biseautée que d'un seul côté. Son extrémité n'est



50. Le coupe-coupe et la taille du bambou. A - Débitage du bambou en lattes. B - Petite croix en bois pour écarter les lattes; C - Les lattes de bambou sont déroulées en lanières.



51 - Découpage du bambou.

pas toujours droite : nous avons vu dans le chapitre sur la maison que les maçons utilisaient un coupe-coupe dont le bout se terminait par une petite pointe située dans le prolongement du tranchant.

La soie de la lame est fixée à un manche en bois dur (taillé le plus souvent dans du *Schima wallichii*) au moyen d'une virole. Ce manche est court, le quart environ de la longueur totale du coupe-coupe.

Les lames sont fabriquées par le forgeron, *kau*, de Chapagaon. Les *iyāpu* passent de longues heures dans la forge, pour surveiller l'exécution du travail et pour préciser la forme désirée. Une lame coûte de 10 à 15 roupies; elle doit être remplacée tous les quatre ans ou cinq ans. Pour l'aiguiser, on utilise une pierre, *lohā*, dont on mouille préalablement la surface avec de l'eau.

Le coupe-coupe n'est guère utilisé en percussion lancée; il convient surtout aux percussions posées². Les vanniers s'en servent pour fendre et dérouler les tiges de bambou, les cuisinières pour couper les légumes et la viande en morceaux. Dans les deux cas, c'est le bambou ou l'aliment que l'on fait glisser sur le tranchant de la lame, et non l'inverse.

Les usages du *cupi* sont donc limités à un petit nombre de travaux. Les paysans Newar disposent

2. Nous empruntons cette classification à Leroi-Gourhan (A.), 1943 et 1945.

d'un outillage complexe et très diversifié; à chaque opération correspond un instrument particulier. Le *cupi* n'est pas un outil polyvalent, il ne peut être comparé au *khukuri*, autre coupe-coupe³ très répandu au Népal, qui est utilisé tout à la fois comme arme (c'est même l'arme nationale népalaise), pour couper les branches, travailler le bois, abattre les animaux et découper les aliments.

2 — Les variétés de bambou

Le bambou est appelé *pā*. Les *iyāpu* en distinguent plusieurs variétés selon leurs tailles, leurs usages et leurs qualités. Il ne nous a pas été possible, dans la plupart des cas, de les identifier. Quatre variétés sont spécialement utilisées à Pyangaon :

— *ti pā* = ce bambou est cultivé en bordure des champs qui entourent le village. Il atteint 2 à 2,50 m de hauteur. On le coupe en début de saison humide, durant les mois de mai et de juin. Suivant son âge et sa souplesse, le *iyāpu* fabriquera des objets différents : les tiges dures sont utilisées pour les nattes et les vans, les tiges souples pour les récipients à claire-voie. Le *ti pā*, comme toutes les variétés de bambou qui poussent dans la vallée de Kathmandou, tend à devenir une plante rare et recherchée; certaines familles doivent même en acheter pour leurs besoins personnels à Thetso et à Bhulu.

— *dhū pā* (de *dhū* : « tigre ») = comme son nom le laisse supposer, cette variété est extrêmement robuste. Elle peut mesurer de 10 à 12 m de hauteur et sa base a un diamètre de 9 cm environ. Le *dhū pā* pousse dans la « Vallée » sous forme de bouquets. Les tiges sont utilisées pour construire des échafaudages et des piliers sur lesquels ont fait sécher les épis de maïs. Ces bambous coûtent cher : 12 à 20 roupies pour un arbre adulte. Ils sont soigneusement conservés à l'abri des pluies sous les avancées de la toiture ou le long de la façade de la maison. Chaque famille en possède un stock qu'elle utilise suivant ses besoins.

— *dhokor pā* = lorsqu'elle parvient à l'âge adulte, cette variété atteint une hauteur de 8 à 10 m. Selon les *iyāpu*, ses lattes et ses lanières sont plus souples que celles du *dhū pā*. Le *dhokor pā* est utilisé pour construire les pannes de la charpente; c'est la raison pour laquelle il peut être également désigné par l'expression *chē pā* (de *chē* : « maison »). Débitée au niveau de l'entre-nœud, une section de ce bambou peut servir de récipient pour conserver des condiments et du sel.

— *tāmo pā* (*Dendrocalamus strictus*) = ce bambou a joué, jusqu'à ces dernières années, un rôle considérable dans l'économie villageoise; c'est avec cette variété que les habitants de Pyangaon fabriquaient les boîtes, *pyāng*, dont nous faisons état au début de ce travail. Ses qualités, aux dires des agriculteurs, sont exceptionnelles : les tiges sont à la fois souples et extrêmement robustes. Outre les boîtes de bambou, le *tāmo pā* sert à fabriquer des fléaux de portage.

Quelle que soit la variété de bambou dont elles sont tirées, les pousses sont appelées *chō*. Par suite de la raréfaction du bambou dans la vallée de Kathmandou, elles sont de moins en moins utilisées à des fins alimentaires; le *iyāpu* préfère attendre que la plante devienne adulte pour pouvoir en faire de la vannerie.

B — *deki* : le travail de la vannerie

Les habitants de Pyangaon fabriquent un grand nombre de récipients en bambou. Ces objets ne sont destinés qu'aux usages domestiques; ils ne sont jamais vendus sur le marché. Dans le Sud de la « Vallée », seuls quelques Tamang et Pahari⁴ vivent du commerce des hottes et des paniers.

3. Leroi-Gourhan (A.), 1945, p. 37.

4. Pour une description du travail du bambou chez les Pahari, voir Bista (K. B.), 1966.

1 — Procédé de fabrication

Tous les hommes du village savent fabriquer un récipient en vannerie. Ce sont pourtant les personnes les plus âgées qui consacrent le plus de temps à cette activité. Parmi elles, on reconnaît des vanniers plus habiles que d'autres; en 1971, c'était Jujuman, l'ancien *dwārik* du village qui, de l'avis de tout le monde, fabriquait les hottes de meilleure qualité.

Ce n'est qu'à l'âge de 12 ou 13 ans que le jeune garçon confectionne sa première vannerie. Depuis longtemps, il a observé son père et son grand-père, et il a bénéficié de leurs connaissances. C'est toujours par un panier à claire-voie qu'il commence son apprentissage; ce type de panier, travaillé selon la technique du carreau à trois éléments, est en fait un des plus facile à réaliser.

La vannerie est une activité hivernale. Le stock des récipients usagés est renouvelé durant cette saison; en période de mousson, on se contente de réparer les fonds des hottes et des corbeilles.

Une fois coupé, le bambou est élagué. Les feuilles sont données à manger aux animaux, puis la tige est fendue en lattes, six ou huit selon l'âge et l'épaisseur du bambou. Il n'existe pas de mot particulier pour désigner ces lattes.

Le façonnage ne s'arrête pas là : chaque latte est à son tour déroulée en deux ou trois lanières, appelées *pā yāgu cwaya*. Cette opération est particulièrement délicate; il convient en effet de planter le coupe-coupe au bon endroit et d'éviter que la lanière ne se casse durant la séparation. La tige est passée sous le bras droit du vannier; la main droite tient le coupe-coupe par le milieu de la lame, tandis que la main gauche tire la tige de bambou par petits coups sous le tranchant du *cupi*.

Les lanières sont distinguées par les dénominatifs suivants : *pine* (« extérieur »), *dathu* (« milieu ») et *dune* (« intérieur »). En règle générale, la lanière externe est fine et mince, celle du milieu est très robuste; quant à celle qui est située à l'intérieur de la tige, elle est épaisse et légèrement moins souple que les deux précédentes. Selon l'objet que l'on veut réaliser, on utilise une de ces trois parties du bambou. Ainsi, le panier *khamu*, qui sert à porter des charges très lourdes, est travaillé avec des lanières médianes; en revanche, pour fabriquer des nattes (travail serré), on emploie des lanières internes. De même pour la fabrication de certains récipients, tels que les corbeilles et les hottes, les lanières destinées aux montants sont médianes, tandis que celles utilisées comme brins sont externes. Mais il s'agit là bien souvent de règles théoriques; dans la réalité, le vannier ne dispose pas toujours d'autant de tiges souhaitées pour opérer ce partage entre les lanières.

Les techniques varient selon l'objet que l'on veut réaliser : en travail lâche (récipients à claire-voie), on fait des hottes et des paniers. Le carreau à trois éléments, dans lequel la cohésion des deux nappes diagonales est assurée par les brins d'une troisième nappe horizontale, est très fréquent. On peut également travailler les brins et les montants avec deux nappes diagonales seulement; c'est le cas pour les hottes d'enfants.

En travail serré, l'armure la plus souvent utilisée est croisée (deux pris, deux sautés); on trouve aussi l'armure toile (un pris, un sauté), plus rarement l'armure sergée (deux pris, un sauté).

On commence toujours le travail par le fond du récipient. Ainsi, pour fabriquer un *tukli*, le vannier entrecroise tout d'abord trois nappes de bambou, composée chacune d'une dizaine de lanières. Le rond formé par la superposition des brins et des montants constitue le fond du panier; il peut être renforcé par une armature : deux moitiés de bambou croisées en diagonales dans certains cas, deux baguettes de bois parallèles fixées à un cercle en bambou dans d'autres.

Les bords des récipients sont eux aussi constitués par des armatures en bois, sur lesquelles les brins viennent s'enrouler. Les bords de nattes sont arrêtés par tissage ou tressage.



52. Fabrication d'une hotte, *doko* : le vannier dispose l'armature qui constituera le fond de la hotte.



53. Fabrication d'une hotte, *doko* : le vannier fait monter les bords.

2 — « Vanneries récipients » et « vanneries écrans »⁵

Les objets en bambou utilisés à Pyangaon sont presque tous des « vanneries récipients » : hottes, paniers, corbeilles, vans, etc. Les « vanneries écrans » sont rares; seules les nattes dont on se sert pour conserver les céréales méritent d'être classées dans cette rubrique. Cette disparité s'explique par le fait que l'on ne trouve pas dans la maison Newar de cloisons, de portes et d'autres types d'écrans en bambou.

La liste des vanneries qui sont fabriquées à Pyangaon est longue. Nous ne décrivons ici que les objets les plus courants.

— *doko* (nép. : *doko*) = hotte à fond carré ou légèrement rectangulaire, dont les bords s'évasent largement vers le haut. L'ouverture est de forme circulaire ou ovale. Il existe plusieurs types de hottes : certaines ont tout au plus 40 cm de hauteur, d'autres peuvent atteindre 70 cm de hauteur et avoir un diamètre maximum de 60 cm.

C'est une vannerie à claire-voie qui est réalisée selon la technique du carreau à trois éléments. Le fond de la hotte est renforcé par quatre lames de bambou qui se croisent en rectangle et qui remontent jusqu'aux bords de la vannerie, formant ainsi huit armatures latérales.

— *khamu* (nép. : *kharpan*) = panier de forme circulaire. Le fond et l'ouverture ont la même taille : de 50 à 65 cm de diamètre. C'est une vannerie à claire-voie réalisée, elle aussi, selon la technique du carreau à trois éléments. Ces paniers sont portés au fléau.

5. La terminologie est empruntée à Balfet (H.), 1952, pp. 259-280.

— *tukli* = petit panier de forme très allongée, dont le fond et l'ouverture ont le même diamètre, 20 cm environ. On s'en sert pour conserver des pommes de terre, des oignons, de l'ail, etc. Ils sont suspendus sous les avancées de la toiture, pour protéger les végétaux contre la pluie. Ces paniers sont réalisés selon la technique du carreau à trois éléments. Ils s'usent très rapidement : on est obligé de les remplacer tous les deux ou trois ans.

— *sihnā jyā kusā* (lit. : « le parapluie du repiquage »), appelé également *pahi kusā* à Pyangaon. C'est un petit abri portatif constitué par deux battants rectangulaires. Un bandeau tressé en corde permet de le porter avec la tête. Chaque battant est formé d'une nappe de bambou ajourée, enserrant une couche de feuilles mortes. Comme son nom l'indique, le *sihnā jyā kusā* sert à se protéger de la pluie lorsqu'on travaille dans les champs.

— *bhakāri* (nép. : *bhakāri*) = ce sont des nattes roulées sur elles-mêmes qui servent à conserver les céréales. Chez les Newar, les *bhakāri* sont exécutés en travail serré avec deux nappes de bambou enchevêtrées; l'armure est toile ou croisée diagonale.

— *pulu*, prononcé également *pulcā* = nattes qui, d'un point de vue technologique, ne diffèrent pas des *bhakāri*; au lieu d'être roulées comme ces dernières, on les étend à plat sur le sol. On s'en sert pour faire sécher les légumes au soleil. Le *pulu* est également utilisé pour entourer le corps du mort au moment des funérailles; dans ce cas, la natte est brûlée sur le bûcher funéraire.

— *hāsā* (nép. : *nānlo*) = van. C'est un large plateau de forme circulaire, dont le diamètre varie entre 30 et 60 cm (fig. 24). La bordure est faite d'une section de bambou d'un centimètre de hauteur. L'armure est croisée (deux pris, deux sautés).

— *pico* = corbeille à fond carré qui est portée par quatre pieds de deux à trois centimètres de hauteur. Les bords s'évasent légèrement vers le haut; la hauteur de l'ensemble varie de 15 à 30 cm. C'est une vannerie à brins tissés dont l'armure est deux pris, deux sautés. Le fond du panier est renforcé par deux baguettes de bois, croisées en X. Les pieds partent de la bordure supérieure de la corbeille et sont attachés au corps du récipient par des lanières en bambou.

Cette corbeille est utilisée pour conserver des légumes et des flocons de riz, ou bien encore pour transporter les objets de culte d'un endroit à un autre.

C — nile : le tressage

Les paysans de Pyangaon tissent avec deux types de matériaux :

1 — *ketki* ou *ketaki* ⁷

Le *ketki* est un agave d'introduction récente dans la vallée de Kathmandou. Les Newar l'appellent souvent *jirināma*, expression qui signifie : « la plante de douze ans ». Cet agave est planté le long des chemins qui mènent aux champs situés sur les terrasses. Les feuilles sont coupées en octobre et en novembre à l'aide d'un coupe-coupe ou d'une scie. Pour les faire rouir, on les immerge pendant quelques heures dans le canal de Tika Bhairav, puis on les bat avec un maillet appelé *simughā* et on les râcle de manière à détacher les fibres. Ces dernières sont appelées *nālu* ⁸; elles sont rassemblées en écheveau et mises à sécher pendant une dizaine de jours sous les avant-toits des maisons. Les paysans ne disposent d'aucun instrument pour les tordre, tout le travail se fait à la main.

6. *bhakāri* : « coarse matting made of split bamboo, often used for making the sides of a hut; — a basket for storing grain » (Turner, p. 464).

7. Du népali *ketaki*, « name of a plant from wich fibre is obtained » (Turner, p. 104).

8. *nālu* : « a part. kind of jute (?) or fibrous plant growing in Nepal, of which shoes are made » (Turner, p. 341).



54. Tressage d'une natte, *suku*.

Les fibres de l'agave servent à fabriquer des cordes à trois brins que l'on appelle *nālu khipa*. On peut également les utiliser pour élever des palissades le long des champs de moutarde; dans ce cas, les montants sont de simples tiges de maïs qui sont fichées dans le sol à intervalles réguliers. Enfin, dernière utilisation : les vieilles personnes s'en servent pour fabriquer la semelle des sandales appelées *nālu lākā*. Cette technique, qui est encore très bien conservée chez les Pahari de Kodku et de Shikarpa, est en voie de disparition à Pyangaon; en 1971, seules deux personnes savaient encore comment les tresser.

2 — *su*

Le mot *su* désigne la paille de riz (nép. : *parāl*). Ce matériau sert à tresser la partie supérieure des *nālu lākā* et un certain nombre de nattes. Il est intéressant de constater que le Newar fait une distinction entre la fabrication des nattes en bambou et celles en paille de riz : dans le premier cas, il emploiera le mot *deki*, et dans le deuxième cas, le mot *nile*. La technique est d'ailleurs différente : alors que les nattes en paille de riz sont des vanneries à montants et brins cordés, celles en bambou sont des vanneries à brins tissés⁹.

On peut distinguer deux types de nattes en paille de riz : les *suku* qui sont le plus souvent de forme carrée et de taille réduite (1 × 1 m), et les *mālā* (prononcé également *mālca*) qui mesurent généralement 3 m de long sur 1 m de large. Dans les deux cas, la technique de tressage est la même : trois brins viennent s'enrouler autour des montants qui sont posés sur le sol; les montants sont composés eux-mêmes de deux brins torsadés.

9. Leroi-Gourhan (A.), 1943, p. 289.

D — *sui* : les boîtes en bambou, *pyāṅg*

1 — Généralités

pyāṅg est un mot d'origine népalí. Il existe en néwari un autre terme pour désigner ces boîtes, *dyā* ou *dyāhā*, mais il est peu usité dans la « Vallée ».

Les boîtes en bambou ont joué un rôle important dans l'économie et dans l'histoire de Pyangaon. Nous avons montré comment l'origine du village et le statut de ses habitants étaient directement liés à la fabrication de ces boîtes; le nom même du village, rappelons-le, en dérive.

Les *pyāṅg* servaient avant tout à mesurer les grains. On en fabriquait de tailles différentes, chacune correspondant à une mesure particulière : on avait ainsi des *mānā*, des *kuchi*, des *phachi* (un *pāthi*), des *nipha* (deux *pāthi*), etc. A partir de 1955, le gouvernement publia des décrets interdisant cette fabrication. Il semble que le souci d'uniformiser les poids et mesures dans tout le pays ne soit pas étranger à cette décision. Le gouvernement s'employa par ailleurs à protéger les plantations de bambou contre les coupes abusives et à s'en assurer le monopole.

En 1970, les habitants de Pyangaon ne fabriquaient plus de boîtes à mesure. Ce qui ne veut pas dire que la production de *pyāṅg* se soit arrêtée : on en fabrique encore aujourd'hui pour conserver les condiments, les galettes, les flocons de riz ou les semences; on en vend toujours une partie sur le marché : aux apothicaires qui s'en servent pour ranger leurs herbes et poudres médicinales, à certaines castes de Bhadgaon pour « emballer » les calots noirs dont la fabrication est une de leurs spécialités.

2 — Procédé de fabrication

Les habitants de Pyangaon sont avant tout des agriculteurs; ils ne fabriquent des *pyāṅg* que lorsque les travaux des champs leur en laissent le loisir, c'est-à-dire en saison sèche, époque à laquelle la plupart des terres sont laissées en jachère.

Avant les mesures prises par le gouvernement, les boîtes à mesure étaient fabriquées avec la variété de bambou appelée *tāmo pā*. Cette variété étant presque totalement absente de la « Vallée », il fallait aller la chercher très loin au Sud du Népal, dans les jungles du Teraï. On organisait à cet effet de véritables expéditions qui duraient une dizaine de jours, parfois plus. Les plantations de bambou que l'on exploitait étaient toujours situées au même endroit : dans le district de Charikos Kari, au Nord d'Hetaura. Les déplacements se faisaient à pied, sur des chemins particulièrement difficiles. On emmenait avec soi du riz, des légumes séchés et des tubercules; le reste de la nourriture était acheté sur place, dans les villages que l'on traversait. Mais de l'avis général, on mangeait mal, d'autant plus que l'on n'osait pas consommer les fruits de la forêt, pour la plupart inconnus. Les femmes restaient au village; seuls une vingtaine d'hommes partaient. Les membres de ces expéditions se recrutaient dans toutes les lignées du village sans distinction. Les personnes les plus âgées gardent encore le souvenir de ces randonnées et racontent aux enfants les dangers encourus : bêtes sauvages, serpents, mauvais esprits, fièvres, maladies, etc. Ces récits occupent une place importante dans la littérature orale du village.

Les bambous étaient abattus à la hache et débités sur place à l'aide du coupe-coupe. On les portait jusqu'au village dans des hottes ou dans des filets attachés à des fléaux. Les charges étaient lourdes, car il fallait ramener au village une quantité de *tāmo pā* suffisante pour pouvoir travailler une année entière. Les expéditions avaient lieu au début de l'hiver, dès que l'on avait fini d'engranger la récolte de moutarde (fin décembre - début janvier); la malaria, les pluies, le rythme des travaux agricoles interdisaient, en effet, tout déplacement en période de mousson.

Les randonnées dans le Teraï à la recherche du bambou ont été interrompues à la suite des restrictions apportées par le gouvernement. A l'heure actuelle, les bambous que l'on utilise sont de moins bonne qualité

que le *tāmo pā*; ils sont abattus dans la « Vallée », aux environs du village ou, moyennant une certaine somme d'argent, sur des terres d'Etat. Les tiges sont portées à dos d'hommes jusqu'au village, puis effeuillées; les feuilles sont données à manger aux animaux.

La fabrication des *pyāng* est une activité spécifiquement masculine. Les agriculteurs travaillent avec un coupe-coupe, *cupi*, et un poinçon, *wochā* : la tige de bambou est tout d'abord découpée en sections de 20 à 30 cm de longueur, puis on se débarrasse des nœuds (*gwātha*); les ménagères pourront s'en servir pour conserver du sel ou des condiments. Le vannier doit alors fendre le bambou dans le sens de la longueur, dérouler les plaques externes et internes de chaque moitié de bambou, et égaliser la plaque médiane avec son coupe-coupe.



55. Fabrication de boîtes en bambou, *pyāng* : le vannier perce un trou avec son poinçon pour passer les lanières. On remarquera à droite le récipient en terre cuite, *bhviēga*, où l'on fait tremper les tiges de bambou avant de les utiliser.

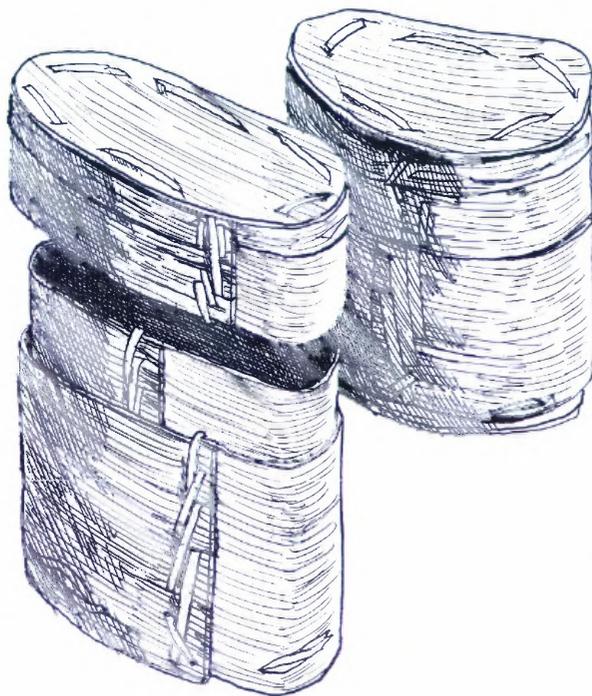
Les parties internes et externes sont mises de côté; elles serviront de lanières pour coudre les différents éléments de la boîte. Seules les plaques médianes sont utilisées pour fabriquer le corps, le fond et le couvercle des *pyāng*. Elles sont déposées pendant 24 heures dans un récipient rempli d'eau froide, puis elles sont mises à sécher au soleil pendant une demi-journée. Ce traitement a pour but de donner au bambou la souplesse requise pour être travaillé.

Le *iyāpu* s'installe sur un *phalcā* ou dans son jardin. Il pose devant lui une marmite (*bhviēga*) dans laquelle il fait tremper les morceaux de bambou qu'il compte utiliser. Le travail requiert une précision et une technique que seules les personnes les plus âgées possèdent encore dans le village : le paysan prend une plaque, égalise à nouveau ses arêtes, la plie de manière à ce que ses deux bords viennent se rejoindre, puis il la coud avec une lanière de bambou; les lanières sont « poussées » avec le poinçon et tirées à la main. Ces opérations sont désignées par le terme *sui*, qui signifie « coudre »; elles sont extrêmement délicates à réaliser, car il faut veiller à tendre les lanières au maximum tout en maintenant les deux bords du bambou l'un contre l'autre. La couture est serrée : un point tous les centimètres environ. Les trous sont percés avec le poinçon.

Le fond du cylindre est constitué par deux plaques de bambou que l'on coud au corps de la boîte. Vue de l'extérieur, la couture dessine un carré dont les dimensions varient selon la taille du *pyāng*. Les extrémités du bambou qui dépassent des bords de la boîte sont arrondies avec le coupe-coupe.

Les boîtes à mesure traditionnelles ne comportaient aucun système de fermeture. Aujourd'hui, on fabrique des couvercles car la plupart des *pyāng* sont destinés à conserver des aliments; ces couvercles (*pusā*) sont composés d'une plaque de bambou que l'on a arrondie avec le coupe-coupe et que l'on a cousue à une bordure verticale de deux à trois centimètres de hauteur.

Les boîtes que les habitants de Pyangaon fabriquaient il y a une vingtaine d'années étaient de véritables objets d'art que l'on cerclait de fer et dont on entretenait soigneusement la patine. En 1971, les *pyāng* dont nous avons observé la fabrication n'étaient plus qu'un pâle reflet de ces anciennes boîtes à mesure. L'artisanat des boîtes en bambou est en pleine régression, et l'on peut penser qu'il aura complètement disparu de la « Vallée » d'ici quelques années.



56. Boîtes en bambou, *pyāng*.

3 — Remarques

En l'absence de toutes données historiques, il est particulièrement difficile de déterminer avec exactitude l'importance qu'a eu la fabrication des *pyāng* dans l'économie villageoise. Les boutiquiers des bazars de Patan et de Kathmandou se souviennent encore de l'époque où les habitants de Pyangaon venaient leur vendre des *pyāng* : les boîtes étaient transportées au fléau dans de grands filets tressés en corde. Les revenus que les *gyāpu* tiraient de ce commerce étaient maigres (en 1970, la boîte était vendue de 30 à 80 *paisā*), mais ils devaient suffire pour acheter dans le bazar une partie des produits que le village ne fabriquait pas, ou ne cultivait pas.

Il semble d'autre part que Pyangaon ait assuré un quasi-monopole dans la vallée de Kathmandou pour la fabrication et la vente de ces boîtes. Malgré une économie relativement fermée et qui, dans l'ensemble, se suffisait à elle-même, ce village avait donc réussi très tôt à s'insérer dans l'économie de la « Vallée ». Ce cas n'est d'ailleurs pas isolé : les agglomérations Newar n'ont jamais vécu en autarcie, même si elles en donnaient parfois l'impression. Elles étaient presque toutes spécialisées dans le commerce d'un produit de l'artisanat ou de l'agriculture. Bhadgaon était connu pour la fabrication de ses calots noirs, Thimi pour ses poteries, Khokana pour son huile, etc. L'ensemble de la « Vallée » devait être depuis fort longtemps agité par des courants commerciaux extrêmement complexes qui nécessitaient des déplacements fréquents et parfois prolongés.

II – Le tissage : technique féminine

Tous les vêtements portés par les *gyāpu* de Pyangaon sont tissés avec du coton. Cette plante est appelée *kapāy* en néwari (nép. : *kapās*). Elle n'est pas cultivée dans la vallée de Kathmandou, mais elle est importée du Teraï et du Nord de l'Inde. Ces courants commerciaux ne sont pas récents; ils sont attestés dès la première moitié du XIX^e siècle¹⁰ et existaient probablement bien avant.

A – La préparation du fil

Nous ne décrivons pas ici en détail, les opérations qui permettent de transformer la bourre du coton en fil; elles ont fait l'objet de nombreuses descriptions dans la littérature ethnographique, et la plupart d'entre elles n'ont plus cours dans le Sud de la vallée de Kathmandou. Aujourd'hui, les paysans de Pyangaon achètent du coton déjà cardé, parfois même déjà filé; les égreneuses, les arcs à carder ont complètement disparu du village et on ne compte plus qu'une dizaine de rouets pour 81 maisons. Les anciennes plantes tinctoriales ont été, par ailleurs, remplacées par des teintures manufacturées, d'origine indienne.

Au début du siècle dernier, les Newar séparaient la bourre de coton de ses graines au moyen d'une égreneuse appelée *kāykwō*. Campbell décrivait cette machine de la manière suivante :

« Deux cylindres de bois de trois à quatre centimètres d'épaisseur sont posés l'un sur l'autre dans un cadre vertical. Ces cylindres tournent sur eux-mêmes grâce à une manivelle fixée au rouleau inférieur. La femme est assise par terre et maintient l'égreneuse avec les pieds; de la main gauche, elle

10. « It (the coton) is brought on men's shoulders, as picked with the seeds in it, to the different towns of the valley, where it is exchanged for money and other produce, as the case may be. »; Campbell (A.), 1837 a, p. 166.

place le coton entre les deux cylindres, tandis que de la main droite, elle actionne la manivelle. Les fibres sont entraînées entre les rouleaux; les graines, trop grosses pour passer dans l'interstice, restent en arrière »¹¹.

L'arc à carder est appelé *tīma*. Nous avons eu l'occasion d'en observer un à Bungamati, en 1970 : il était constitué d'un demi bambou dont les deux extrémités étaient reliées par une corde appelée *māykā*. La cardeuse faisait vibrer la corde dans la masse de coton, de manière à transformer les brins en une masse légère.



57. Dévidage. Au premier plan, le dévidoir *phēgu*; derrière, le rouet *yā*.

11. *idem*, p. 167.

Le coton est ensuite filé (*tule*) avec un rouet qui est appelé *yā*. Cette machine est du même type que celles qui ont été attestées et décrites en plusieurs endroits de l'Asie du Sud-Est et de l'Extrême Orient¹². Ses dimensions sont réduites : 45 × 35 × 30 cm. Les montants sont généralement décorés avec des personnages de la mythologie indienne. Les rouets que l'on trouve à Pyangaon sont de facture plus simple que ceux des villes; ils sont fabriqués par des menuisiers de Thetso ou de Patan. La courroie de transmission est appelée du même nom que la corde de l'arc à carder : *māykā*. La manivelle est amovible; elle se fixe dans l'un des deux montants de la machine. On la désigne par le terme *kathi*, qui signifie « bâton ». Le fil de coton s'enroule sur une pelote que l'on glisse dans la broche en fer. La fileuse fait tourner la roue de la gauche vers la droite; elle est fréquemment obligée de faire revenir la manivelle en arrière, pour permettre au fil de s'enrouler plus facilement sur la broche. Actionner le rouet se dit *yā cā ike* (lit. : « faire tourner le rouet »).

Une fois que la *jyāpuni* a filé une quantité suffisante de coton pour ourdir sa chaîne, elle réunit les bobines et les range dans une boîte en bambou appelée *kopi dyā*. Pour être transformé en écheveau, le fil est enroulé sur un dévidoir, *phēgu*. Cet instrument se compose d'une simple tige de bois sur laquelle quatre baguettes de bambou viennent s'articuler. Dévider le fil se dit *phene*.

B — L'ourdissage

La préparation de la chaîne du métier est une opération longue et délicate: Il suffit qu'un fil ne



58. Ourdissage.

¹². Leroi-Gourhan (A.), 1943, p. 260.

pas se passe pas correctement entre les mailles des lisses pour que des difficultés surgissent au moment du tissage. Il n'existe pas de mot particulier pour désigner cette opération; on dira seulement *tay* qui signifie « mettre ».

Les femmes, tout d'abord, plantent des roseaux dans le sol à intervalles réguliers (tous les 5 m environ); les fils de coton sont étendus sur ces roseaux, de manière à former un écheveau dont la longueur peut atteindre 30 m, parfois plus. Le fil est placé sur un tourniquet que l'on tient dans la main gauche; il passe dans une boucle de fer fixée à l'extrémité d'une baguette en bambou. La *iyāpuni* tient la baguette dans la main droite et guide le fil à travers les roseaux. Pour ourdir la chaîne d'une robe, il convient dès à présent de placer les fils de couleur rouge qui formeront la bordure de l'étoffe.

L'écheveau est étendu le long des chemins, aux abords du village. Les femmes travaillent en équipe de quatre ou cinq personnes. Il n'existe pas de saison particulière pour effectuer cette opération.

L'écheveau est ensuite roulé et ramené au village, où l'on procède à la deuxième phase de l'ourdissage : la fixation de la chaîne sur le métier. Pour ce faire, l'écheveau est sommairement monté sur un cadre en bois et la femme vérifie que chaque fil passe dans le bon ordre au travers des roseaux. Elle les fait ensuite glisser entre les dents du peigne et les mailles des lisses. La nappe de fil doit être bien tendue, de manière à ce qu'elle puisse être facilement levée par les lisses. La femme termine l'ourdissage en remplaçant les roseaux par les baguettes d'envergure et d'écartement. La chaîne est alors prête à être tissée.

C — Le tissage

1 — Le métier horizontal

Tisser se dit *tha*. Le métier est appelé pour sa part *tā* (nép. : *tān*); il est horizontal, il ne possède pas de bâti, tous ses éléments sont en bois et indépendants.

L'ensouple, *thakyokuli*, est fixée à l'une des extrémités de la pièce au moyen de deux piquets. La poitrinière, *musa*, est maintenue en place par deux montants en bois d'une hauteur de 70 cm environ. La tisserande est assise sur un coffre dont elle se sert pour ranger ses étoffes et ses instruments. Le harnais, *thaji*, est accroché au plafond par une poulie qui est taillée dans un morceau de bambou. Il a pour fonction de maintenir la chaîne à une hauteur constante au-dessus du sol (de 70 à 40 cm). Les cordes du harnais sont reliées entre elles par des ailerons sculptés en forme d'oiseaux : deux hirondelles, *cakhūcā*, et un corbeau, *ko*. Ces ailerons réunissent les lisses deux à deux et jouent en quelque sorte un rôle de balancier : quand une lisse est abaissée, une autre se lève simultanément.

La tension du métier est réglée par la poitrinière. Cette pièce de bois est munie de chevilles amovibles qui la maintiennent aux deux montants; à mesure que le travail avance, la tisserande enlève les chevilles et fait pivoter la poitrinière d'un cran ou deux, de manière à tendre le métier. Il existe un second système de tension : c'est une corde qui relie l'ensouple au montant droit de la poitrinière. Il suffit à la femme de tirer sur cette corde pour étirer la chaîne à volonté.

La chaîne est longue, c'est-à-dire qu'elle s'enroule sur elle-même. Sa longueur totale peut atteindre une dizaine de mètres, mais on ne tend que quatre ou cinq mètres dans la pièce. Le métier comporte quatre barres de lisses.

Le battant, *hatā*, est la partie la plus travaillée du métier. Il est décoré avec des motifs dessinés à la chaux qui représentent la lune, le soleil ou des petits bâtonnets. Une touche de vermillon est posée au milieu de chaque dessin. Pour lui assurer une plus grande force de percussion lorsqu'il est lancé sur l'étoffe, le battant est attaché au plafond par une corde. Il est constitué de deux pièces de bois reliées entre elles par des chevilles amovibles. Des rainures permettent d'y glisser le peigne, *lāi pu*.

Les lisses sont appelées *kukākwoli*; ce sont deux baguettes en roseau reliées entre elles par des mailles, *kukā*, au travers desquelles passent les fils de la trame. Des pédales, appelées *tuti kwo sāle*, périphrase qui signifie « tirer vers le bas avec les pieds », sont suspendues à chacune des quatre barres de lisses.

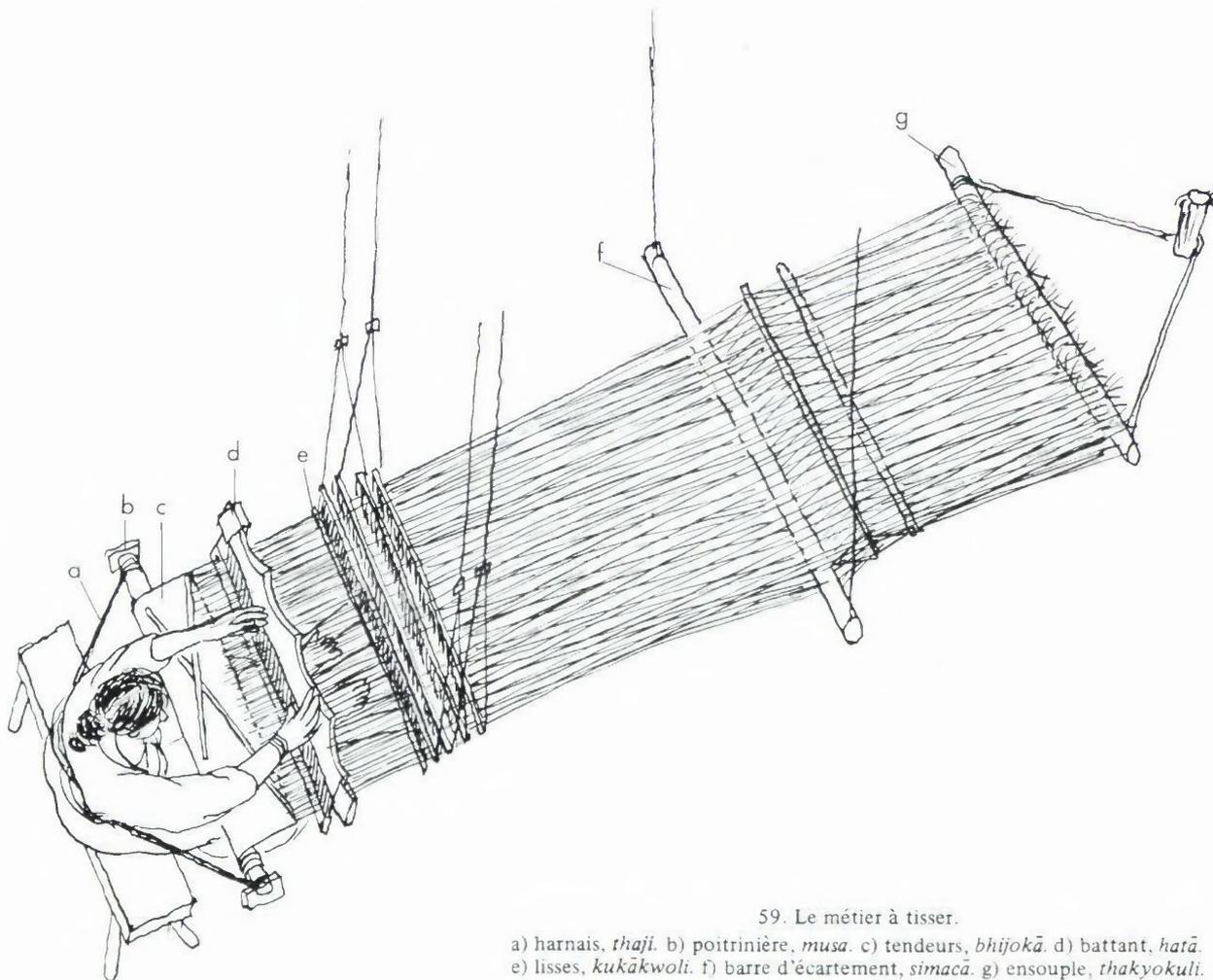
La barre d'écartement est appelée *simacā*. Elle est tissée dans la chaîne, juste après les lisses. Cette barre est accrochée au plafond par une corde. Entre cet organe et l'ensouple, deux baguettes d'envergure régularisent l'écart et la tension des fils de chaîne.

La navette est appelée *thu*. Elle contient une canette, *thuki*, qui est composée d'une bobine de fil, *kāthu*, enroulée sur un morceau de bambou. Selon les tisserandes, seules les vieilles navettes glissent vite et bien entre les fils. Pendant le tissage, on les enduit de temps à autre avec de l'huile de moutarde.

Pour tisser, la femme actionne une pédale qui abaisse la lisse correspondante; simultanément, une autre barre de lisse se lève formant ainsi le pas, dans lequel la navette est lancée. Le battant est rabattu avec force sur l'étoffe et la navette relancée en sens inverse dans un nouveau pas, et ainsi de suite.

Pour assurer la tension de la trame, deux baguettes croisées en diagonale, sont fixées avec des aiguilles dans l'étoffe. Elles font office de tendeurs et étirent la pièce de tissu que l'on a déjà réalisée. On les appelle *bhijokā*. Chaque fois que la tisserande tourne la poitrinière d'un cran, elle doit déplacer et piquer à nouveau ces deux baguettes.

Les fils de la chaîne doivent être secs. En période de mousson, la femme place sous son métier un brasero en terre cuite pour faire sécher les fils. En revanche, les fils de trame doivent être humides; avant



59. Le métier à tisser.

a) harnais, *thaji*. b) poitrinière, *musa*. c) tendeurs, *bhijokā*. d) battant, *hatā*.
e) lisses, *kukākwoli*. f) barre d'écartement, *simacā*. g) ensouple, *thakyokuli*.

d'être utilisées, les bobines sont déposées dans un récipient rempli d'eau froide et de riz bouilli. Ce mélange a pour fonction d'accroître la solidité du fil. Quand la canette est vide, la tisserande prend une nouvelle bobine dans ce récipient et, après l'avoir sommairement pressée entre les doigts, l'insère dans la navette.

Lorsqu'elle veut faire des raccords entre les fils de trame ou lorsqu'elle veut réparer un fil de chaîne qui s'est rompu, la tisserande tresse les deux extrémités du fil avec un peu de salive; en aucun cas, elle ne fera de nœuds.

2 — Remarques

Le tissage est une activité féminine. Les différents éléments du métier et, en particulier, le peigne, le battant et la navette, font partie des cadeaux que la jeune fille reçoit au moment de son mariage, de la part de ses parents; ces prestations sont appelées *khosa*, terme que l'on pourrait traduire par dot. D'après le droit coutumier, la dot est propriété personnelle de l'épouse : elle peut en disposer librement, la vendre ou la prêter par exemple, sans l'autorisation de son mari.

Toutes les femmes du village savent tisser; cela fait partie de leur rôle. Les petites filles sont initiées très tôt au tissage, vers 8 ou 9 ans; c'est la mère ou la belle-mère qui prend en charge cette éducation. Mais ce n'est véritablement qu'après son mariage que la femme tissera ses premières étoffes. Elle doit alors subvenir aux besoins de son mari et de ses enfants; parfois même, elle ira tisser dans la maison de sa mère si la main-d'œuvre féminine y est rare.

La tisserande n'utilise pas toutes les possibilités de son métier. Les armures employées sont élémentaires : toiles et croisées. Les vêtements sont le plus souvent de couleur unie et ne comportent pas de dessins géométriques. D'une manière générale, une femme se distinguera moins par la qualité de son travail que par sa vitesse d'exécution. Harimaya, la veuve chez qui nous résidions, affirmait pouvoir tisser 15 coudées de tissu en trois jours. Cette performance était jugée exceptionnelle par l'ensemble de la population féminine. En moyenne, on compte quatre jours pour tisser 12 coudées (à raison de 6 heures de travail par jour, ce qui représente une journée de travail moyenne pour une tisserande).

On tisse surtout en hiver, mais cela ne constitue pas une règle générale; en fait, la *gyāpuni* travaille à son métier chaque fois que les travaux des champs lui en laissent le loisir. Les produits du tissage ne sont destinés qu'à la consommation locale : on tisse pour les besoins de la famille et non pour vendre sur le marché.

Le métier est presque toujours tendu au deuxième étage de la maison. Lorsqu'on ne s'en sert pas, le peigne et le battant sont accrochés au mur; les étoffes, les bobines et la navette sont conservées, nous l'avons vu, dans un coffre.

3 — Le métier à bâti

Durant l'hiver 1968, Phalman, un habitant du hameau du *dwārik*, fit construire un métier à bâti par des menuisiers de Patan. Le nom de ce métier est le même que celui dont nous avons fait précédemment la description (*thā*); ses éléments sont désignés par des termes empruntés au métier traditionnel, ou, pour les pièces nouvelles, au népalais et à l'hindi. Cette machine ne sera pas décrite en détail; c'est davantage son rôle économique qui nous retiendra ici.

Le métier à bâti représente en effet une profonde innovation technologique. S'il se compose toujours de quatre barres de lisses, sa chaîne est continue, c'est-à-dire qu'elle revient par en-dessous. Le cadre de bois, plusieurs systèmes de leviers et de manivelles assurent une bien meilleure tension des fils que sur le métier horizontal. Cette machine permet également de réaliser des dessins géométriques et des étoffes aux couleurs variées qu'il n'était pas possible de tisser avec le métier précédent. La tisserande tient à côté

d'elle une dizaine de navettes portant chacune une bobine de couleur différente. La navette glisse dans un couloir spécialement aménagé dont les parois sont soigneusement lubrifiées avec de l'huile de moutarde; elle est actionnée par une corde, ce qui permet d'accroître considérablement la vitesse du travail. Selon les *jyāpu* de Pyangaon, le gain de temps serait d'une journée pour trois; certains disent une journée pour deux.

Pourtant, de 1968 à 1972, l'exemple de Phalman ne fut pas suivi par d'autres habitants du village. La première explication tient au coût très élevé de cette machine : 600 roupies environ, si l'on compte l'achat du bois, des tiges de métal et des salaires versés aux menuisiers. Mais la réticence de l'agriculteur devant le métier à bâti s'explique également par deux autres raisons :

Le métier à bâti est tout d'abord lourd, encombrant et intransportable. Il n'a pas sa place dans la maison traditionnelle, déjà surpeuplée et encombrée de céréales, de vaisselle, de réserves de bois et de bétail; il requiert une petite construction indépendante du corps de la maison. C'est d'ailleurs cette solution qu'a adoptée Phalman en 1968; mais ceci ne peut être pratiqué par l'ensemble du village qu'au détriment des jardins et des cultures horticoles.

La deuxième raison tient aux coutumes vestimentaires. Le métier à bâti permet de tisser des étoffes légères, colorées et dessinées avec des motifs géométriques. Or, ce type de vêtement caractérise davantage les citadins (*shreṣṭha*, hautes castes bouddhistes et hindouistes, etc.) que les agriculteurs. Pour qu'il se décide en faveur du nouveau métier à tisser, il faudrait donc que le *jyāpu* renonce à fabriquer et à porter ses habits traditionnels et que, par là même, il supprime les différences vestimentaires qui l'opposent aux citadins et aux autres castes Newar.

D — Le vêtement

1 — Chaussures et chapeaux

Les habitants de Pyangaon marchent presque toujours pieds nus; l'usage des chaussures en cuir ou en toile est encore très peu répandu. En hiver, ils portent des sandales en corde tressée.

Les femmes ont la tête nue. Les hommes portent un calot appelé *tapulī* (nép. : *ṭopi*). Ce chapeau est très populaire dans l'ensemble du Népal; il fait même partie du costume national népalais. A Pyangaon, les *tapulī* sont de couleurs vives sur fond blanc. On les achète dans le bazar de Patan ou dans celui de Chapagaon. Le port du calot est soumis à certains interdits : on doit avoir par exemple la tête nue lorsqu'on fait une offrande, lorsqu'on mange du riz bouilli ou que l'on se tient dans la cuisine. En cas de deuil, on doit porter un calot de couleur blanche.

2 — Le vêtement féminin

Il se compose de quatre pièces principales : une jupe, une ceinture, une blouse et un châle.

— *La jupe*. C'est une bande de coton de couleur noire et à bordure rouge. Elle mesure 7,20 m de longueur (15 coudées) sur 0,75 cm de largeur. Cette jupe est appelée *parsi*. On peut également la désigner par un terme plus ancien, *patāsi*, mais ce mot n'est plus utilisé que par les personnes les plus âgées du village.

De tous les vêtements féminins, la jupe est celui qui est le plus caractéristique de la *jyāpuni*; dans les villes, on a d'ailleurs l'habitude de l'appeler *jyāpuni pari*. Les femmes Newar qui appartiennent à d'autres castes portent généralement des étoffes plus légères et aux coloris imprimés.

La bordure de la jupe est appelée *kinārā* (néw. et nép.), ou bien encore *mātā*, mot qui désigne le premier étage de la maison. Elle mesure trois centimètres de longueur environ et se compose d'une bande

centrale rouge entourée d'un côté par une lisière noire et de l'autre, par quatre ou cinq fils de couleur jaune. Suivant les zones et les districts, cette bordure est légèrement différente : dans la région de Bhadgaon, elle est plus grande que dans le Sud de la « Vallée » ; à Thetso, à Sonagutti, on remplace le liseret jaune par des fils de couleur orange¹³. Par ces variations, les femmes cherchent à se distinguer de village en village.

Les *jyāpuni* portent le *parsi* d'une manière très différente des autres castes Newar. Le pan de la jupe n'est pas ramené sur l'épaule comme le sari indien, mais il est roulé sur la taille. La jupe est également plus courte : la bordure arrive en-dessous des mollets, parfois plus haut, de manière à libérer les mouvements des jambes lorsqu'on travaille dans les champs. Elle remonte enfin par derrière pour découvrir les chevilles qui sont ornées de tatouages.

Se draper dans cette bande de coton se dit *sine* . La femme pose une des deux extrémités de la jupe sur la hanche gauche, puis ramène la masse du tissu, en la passant derrière le corps. Elle fait ensuite sur son ventre une série de plis très serrés qu'elle noue avec une cordelette. Le bas de l'extrémité droite de la jupe est alors passé une deuxième fois dans le dos, afin de plisser l'étoffe sur le devant et à la tendre par derrière en un large accent circonflexe.

Les plis que la *jyāpuni* noue sur son ventre forme un bourrelet volumineux que l'on appelle *parsi mwa* , lit. : « la tête de la jupe ». Dans les histoires populaires, ce bourrelet sert à se protéger contre les sorcières et les mauvais esprits. Les femmes racontent qu'il suffit de frapper son extrémité contre la personne ou l'esprit qui vous veut du mal, pour écarter les dangers.

— *La ceinture* . La jupe est maintenue en place par une ceinture que l'on appelle *paṭukā* (néw. et nép.) ou *jani* (néw. et nép.). C'est une bande de coton de couleur blanche, longue de 5,50 m et large de 0,65 m. Les extrémités peuvent être dans certains cas décorées avec des franges. La ceinture est dénouée, puis réajustée plusieurs dizaines de fois dans la journée. Nouer la ceinture se dit *chine* ; on l'enroule quatre ou cinq fois autour de la taille, en la serrant légèrement. Cet amas de tissu sur le ventre donne une allure tout à fait particulière à la silhouette des *jyāpuni* . Il épaissit la taille à tel point qu'il est parfois difficile de reconnaître si une femme est enceinte.

La ceinture sert de fourre-tout. Les femmes y glissent leur bourse, les clefs de leur maison, des aiguilles, des peignes, des flocons de riz, etc. Le *paṭukā* peut être également utilisé pour porter les bébés dans le dos ou sur les hanches. Il sert aussi de blouse : il n'est pas rare durant la mousson de voir les femmes vaquer à leurs occupations, les épaules nues et la ceinture drapée haut sur le corps, de manière à cacher la poitrine.

— *La blouse* . Le haut du corps est recouvert par une blouse, de forme cintrée et collante, que l'on appelle *lā* . Les *jyāpuni* en tissent de couleurs très variées, mais les plus courantes ont de larges carreaux noirs sur fond bleu. Cette blouse est courte; elle s'arrête au-dessus de la taille, découvrant légèrement le ventre. Des cordelettes, *putu* (nép. : *tunu*), permettent de la fermer sur le devant, de la droite vers la gauche. Dans la journée, la blouse est souvent laissée ouverte pour que le sein puisse être à la portée du bébé. Les *lā* sont coupés et cousus par les tailleurs, *kusle* , de Chapagaon.

D'une manière générale, les *jyāpuni* ne cousent pas. Certaines d'entre elles ont des aiguilles et des ciseaux, mais ces instruments de couture ne servent qu'à repriser et à raccommoder.

— *Le châle, ga* . C'est une pièce d'étoffe de couleur blanche, longue de 3,50 m et large de 0,90 m. Il s'enroule autour de la taille, par dessus la ceinture dans laquelle il est engagé, pour être ensuite passé sur les épaules et rabattu sur le devant. S'envelopper dans un châle se dit *nye* .

A Pyangaon, le châle féminin est en voie de disparition. Les femmes n'en tissent presque plus; elles

13. La couleur de la bordure du *parsi* ne semble pas avoir été toujours la même; les Newar ont en effet un dicton qui dit : *hākuḡu paṭāsi mhāsugu kinara jyāpuni mhyāy macā te* , littéralement : « les jeunes filles *jyāpu* portent la robe noire à bordure jaune ».



60, 61. Visages et costumes féminins. On notera sur la photographie 60, la boucle d'oreille, *makasi*, que portent la plupart des femmes après leur mariage. Ce bijou, très répandu chez les *jjāpu*, se rencontre surtout dans le sud de la « Vallée ». On remarquera également le petit anneau en fer, *tutacā*, que le petit garçon porte à la cheville. Cet ornement est censé protéger l'enfant contre les mauvais esprits et les divinités malfaisantes.

gardent ceux qu'elles possèdent encore pour les jours de fête ou pour se rendre en ville. Dans la vie quotidienne, le châle est remplacé par un *paṭukā* que l'on drape sur les épaules.

3 — Le vêtement masculin

Il se compose d'une veste, d'une ceinture, d'un pantalon et d'un châle. Les hommes sont beaucoup plus sensibles que leurs compagnes aux modes étrangères, notamment celles importées d'Inde. D'où la part de plus en plus importante que prennent les gilets, les maillots de corps, les shorts et les chemises de coupe indienne dans le costume traditionnel *ḡyāpu*.

La veste est appelée *lā*. Pour la distinguer de la blouse féminine, on dit *mijā lā* (de *mijā* : « homme »). Elle est tissée dans du coton blanc. Cintrée et collante jusqu'à la taille, elle s'évase à partir de là en deux pans, l'un devant, l'autre derrière, qui descendent jusqu'à mi-cuisse. La veste se ferme sur l'épaule et à la ceinture au moyen de cordelettes; elle ne comporte aucune poche.

Sur la veste, les hommes portent un gilet qui est laissé ouvert sur le devant. Ce vêtement d'introduction récente à Pyangaon est désigné par le terme anglais « coat » prononcé à la néwari : *koṭ*. Les gilets sont achetés à Patan; on peut également les faire couper et coudre par les tailleurs de Chapagaon. Ils sont garnis de poches, *mhicā*, dans lesquelles les paysans mettent leur argent, leur briquet ou leurs cigarettes. Les coloris sont extrêmement variés : noir, gris, blanc ou vert.

La veste est maintenue en place par une ceinture de couleur blanche que l'on appelle *paṭukā* ou *jani*. C'est une pièce de coton de 3 m de long sur 0,50 m de large environ. Elle est nouée trois ou quatre fois autour de la taille. Lorsqu'on va travailler dans les champs, on peut y glisser de la nourriture ou une faucille.

Dans la journée, les jambes sont entièrement nues. Les *ḡyāpu* portent autour des reins une simple bande de coton qui tient lieu de cache-sexe. Cette pièce est appelée *keitā* ou *kaytā*; les jeunes, aujourd'hui, ont tendance à la remplacer par des shorts d'origine indienne.

Le pantalon est appelé *suruwā* (nép. : *suruwāl*); il n'est porté qu'à l'intérieur de la maison et à l'occasion des jours de fête. Il est très étroit au niveau des mollets et des chevilles, puis il s'élargit vers le haut. Une pièce d'étoffe rectangulaire est cousue entre les jambes de manière à donner de l'ampleur à la partie supérieure du pantalon. Une cordelette, passée dans l'ourlet, permet de serrer le *suruwā* au niveau de la taille.

En saison froide, les hommes s'enveloppent dans un châle qui porte le même nom que celui des femmes : *ga*. C'est une large bande de coton de 2,50 m de long environ; elle est de couleur blanche, ou bien encore grise avec de grandes rayures vertes et blanches. Le châle est passé autour des épaules, parfois même sur la tête, et rabattu avec les bras sur le devant. En hiver, c'est un des seuls moyens que le *ḡyāpu* ait pour se protéger contre le froid.

TABLEAU 11
Vêtements féminins et masculins.

Vêtements féminins	Vêtements masculins
<i>parsi</i> (ou <i>patāsi</i>) <i>lā</i> <i>paṭukā</i> (ou <i>jani</i>) <i>ga</i>	<i>suruwā</i> <i>mi jā lā</i> et <i>koṭ</i> <i>paṭukā</i> (ou <i>jani</i>) <i>ga</i> <i>keitā</i> <i>tapulī</i>

Conclusion

Au terme de cette analyse, il peut être intéressant de comparer brièvement la vie matérielle du paysan Newar vivant dans la vallée de Kathmandou avec celle du paysan Tamang, Gurung ou Limbu, vivant dans les moyennes collines népalaises. D'emblée, les différences apparaissent extrêmement frappantes. Deux mondes s'opposent. D'un côté, dans les « collines », on est en présence d'une agriculture à faibles rendements, où les rotations de culture sont peu intensives, où la jachère occupe une part importante du terroir, où l'emploi de l'engrais chimique est pratiquement inconnu¹. De l'autre côté, dans la « Vallée », le paysan Newar pratique une agriculture intensive qui ne laisse que peu de place ou qui supprime totalement la jachère; les rendements sont parmi les plus hauts de l'Asie du Sud-Est et du continent indien; les techniques agricoles modernes, telles que les engrais chimiques, les machines agricoles, les semences sélectionnées, commencent à faire leur apparition. D'un côté, dans les « collines », l'élevage joue souvent un rôle important dans l'économie agricole; les prairies, les landes occupent une part non négligeable du terroir; l'araire est l'outil de base pour retourner la terre. De l'autre côté, dans la « Vallée », l'élevage ne joue qu'un rôle tout à fait accessoire, la prairie est supprimée, l'araire est remplacé par la houe².

1. Pour une description de l'agriculture dans la zone des moyennes collines népalaises, nous nous référons à Bhatt (D.D.), 1970, Pignède (B.), 1966, Hitchcock (J.T.), 1966 et Sagant (P.), 1972.

2. Peut-être conviendrait-il de nuancer cette opposition. Si l'on en croit une étude réalisée par le « Ministry of Economic Planning » en 1965-1966 (*Physical input-output characteristics of cereal grain production*), on utilise plus d'engrais dans les « collines » que dans la « Vallée ». Toutefois, en consacrant moins de journées de travail sur son champ, le paysan Newar arrive à des rendements égaux, sinon supérieurs à ceux obtenus dans les « collines » (Cf. tableaux 12 et 13, établis par le *Physical input-output...*).

TABLEAU 12
Blé; culture dans les « collines » et dans la « Vallée »

Blé	«Collines»	«Vallée»
Nombre de journées de travail	534 jours	196 jours
Engrais chimique (tonne métrique)	20,7 t.m.	11,6 t.m.
Semence (kg/ha)	167 kg/ha	92 kg/ha
Production moyenne (kg/ha)	1 188 kg/ha	671 kg/ha
Rendement	x 7,12	x 7,28

TABLEAU 13
Paddy; culture dans les « collines » et dans la « Vallée »

Paddy	«Collines»	«Vallée»
Nombre de journées de travail	553 jours	354 jours
Engrais chimique (tonne métrique)	62,1 t.m.	27,8 t.m.
Semence (kg/ha)	199 kg/ha	98 kg/ha
Production moyenne (kg/ha)	3 000 kg/ha	4 000 kg/ha
Rendement	x 15	x 40

(Ces chiffres valent pour les exploitations agricoles qui ont entre 0.5 et 1 hectare).

Bien que ce soit dans ce domaine qu'elle soit déterminante, cette opposition ne se limite pas à l'agriculture. On la retrouve ailleurs, dans l'habitation par exemple : la maison Newar, avec ses trois étages, ses murs de briques, ses fenêtres aux montants richement décorés, son toit de tuiles, est plus « sophistiquée » que la maison du paysan Gurung, Tamang ou Limbu³; elle est marquée par la civilisation urbaine. On en trouve également des traces dans l'alimentation : il n'existe pas à ce jour d'études détaillées sur la cuisine des populations des moyennes collines, mais les séjours que nous avons fait en milieu Tamang et Gurung nous laissent penser qu'elle n'atteint en aucune manière le degré de complexité, le raffinement et la richesse de l'alimentation Newar⁴.

Cette opposition entre « gens des collines » et « gens des vallées », entre *nepāpi* et *pahārpi* comme le disent les *hyāpu*, est également affaire de niveau de vie et de position sociale. La plupart des paysans de Pyangaon cultivent plus de 10 *ropani* de terres, ce qui signifie qu'une famille produit annuellement plus de 50 *muri* de grains. La maisonnée n° 74 que l'on peut prendre comme un exemple type de l'exploitation familiale à Pyangaon, avait en 1972, 11 *ropani* de terres sur lesquelles elle récoltait 20 *muri* de paddy, 11 *muri* de blé, 9 *muri* de maïs, 3 *muri* de paddy de culture sèche, 9 *muri* de moutarde et 2 *muri* de pommes de terre, soit un total de 54 *muri*. Une telle famille a largement de quoi vivre; elle a même la possibilité de vendre un certain nombre de céréales sur le marché, et par là-même d'entrer dans l'économie monétaire. Dans les « collines », la situation est toute différente. Pour s'en tenir à deux exemples, chez les Gurung de Mohoriya étudiés par B. Pignède, la personne qui produit plus de 7 à 8 *muri* de paddy par an fait partie de la classe favorisée⁵; chez les Limbu de la Mewa Khola étudiés par P. Sagant, 80 % des exploitations produisent moins de 40 *muri* de grains, la petite exploitation Limbu produit 25 *muri* de grains annuellement dont 8 de paddy⁶. Le même auteur ajoute que la situation est pratiquement identique pour les Sherpa qui vivent au-dessus de la Mewa Khola⁷.

Par rapport aux populations tibéto-birmanes des collines, le paysan Newar de la vallée de Kathmandou fait donc figure de « grand propriétaire ». Son régime alimentaire, son niveau de vie, son insertion dans la vie économique et politique du pays s'en trouvent considérablement changés.

Cette situation privilégiée du paysan Newar n'est pas nouvelle. Nous avons déjà dit dans le chapitre IV que si l'on compare les techniques agricoles actuelles de la « Vallée » à celles qui existaient à la fin du XVIII^e siècle ou au début du XIX^e, on ne relevait que peu de différences. D'après les descriptions qu'en donne Kirkpatrick (1811), Hamilton (1819), Campbell (1837) et Hodgson (1847), la vallée de Kathmandou avait déjà atteint à cette époque un développement extraordinaire qui faisait leur admiration et qui contrastait vivement avec l'agriculture pratiquée dans les zones environnantes. Le paysage rural était le même qu'aujourd'hui, avec toutefois une mise en culture moins poussée des talus et des parties excentriques de la « Vallée ». Les terroirs étaient depuis longtemps occupés et leurs limites étaient fixées d'une manière très précise. Pour Hodgson, une famille composée d'un homme, de sa femme et de leurs trois enfants en bas âge, vivait bien avec 7 *ropani* de terre, superficie qu'il estimait être l'exploitation familiale moyenne à cette époque⁸. Le budget du paysan était équilibré, il n'avait pas à emprunter de l'argent ou à hypothéquer sa terre pour nourrir sa famille. Campbell, dans le tableau très précis qu'il nous a laissé de l'agriculture Newar de la vallée de Kathmandou au début du XIX^e siècle,

3. Pour une description de la maison des moyennes collines, outre des observations personnelles dans les régions de Jiri-Dolakha-Bigu, de l'Ankhu Khola et de la vallée de la Trisuli, nous avons consulté Pignède (B.), 1966 et Sagant (P.), 1972.

4. Travaux en cours dans l'Ankhu Khola, district de Dhading.

5. Pignède (B.), 1966, p. 157. Dans les « collines », l'usage du *ropani* est très limité. La surface du champ est estimée en prenant pour base soit le nombre de *muri* de grains qu'elle produit, soit le volume de graines nécessaire pour ensemercer un champ de blé, de paddy ou de maïs.

6. Sagant (P.), 1972, p. 254.

7. *idem*, p. 256.

8. Hodgson (B.H.), 1847, pp. 195-200.

note que la presque totale superficie du sol est cultivée⁹, que les systèmes de rotation des cultures ne laissent que peu de place à la jachère¹⁰, que la plupart des champs portent deux récoltes par an¹¹. La liste des outils agricoles est dans l'ensemble la même qu'aujourd'hui¹², le nombre de labours pour les cultures les plus importantes également¹³. Déjà à cette époque, un *ropani* de terre irriguée donnait en moyenne 4 *muri* de paddy¹⁴, les amendements jouaient un rôle important, notamment la terre *kōcā*¹⁵, l'essentiel du travail agricole se faisait à la main¹⁶. Signalons, d'autre part, qu'au moment de la conquête de la « Vallée » par Prithivi Narayan Shah (1769), il existait déjà un réseau très dense de canaux d'irrigation. Les règles concernant leur utilisation faisaient l'objet d'une législation très élaborée que l'on ne retrouvait pas ailleurs au Népal¹⁷. Une impression se dégage de ces données : à la fin du XVIII^e siècle, les techniques agricoles avaient déjà atteint un développement considérable; peu de changements ont été apportés depuis.

Pourtant, après 1850, un certain nombre de facteurs indirects ont contribué à améliorer certaines pratiques agricoles et à intensifier l'exploitation de la terre. Il semble, tout d'abord, qu'à la suite de la guerre anglo-népalaise, un grand nombre de Tamang soient venus s'installer dans la périphérie de la « Vallée »¹⁸. Ces nouveaux arrivants défrichèrent la forêt, pratiquèrent pendant un certain temps une agriculture sur brûlis, puis mirent en culture des champs permanents. Les abords de la « Vallée » se transformèrent de la sorte en une succession de terroirs bien aménagés et aux limites bien déterminées¹⁹. Cette évolution semble avoir été encouragée par le gouvernement qui exemptait d'impôts pour trois ans les terres nouvellement mises en culture²⁰. L'augmentation de la population par l'afflux d'immigrants dans la « Vallée » d'une part, le recul de la forêt d'autre part, ont provoqué une crise de la terre, crise qui ne fut résolue que par une intensification des pratiques agricoles, et surtout par une utilisation accrue des amendements²¹.

D'après l'auteur népalais U. M. Malla, un autre facteur joua un rôle dans cette crise; c'est la politique des Rana de se faire construire des palais hors des villes, sur des terres cultivées depuis longue date²². Cette politique entraîna des expropriations et des confiscations de terrains, et amena, par là-même, une raréfaction des terres disponibles. Ne pouvant pas étendre la surface cultivée, le paysan n'avait d'autre ressource pour survivre, que d'améliorer ses techniques ou de quitter sa terre. A Pyangaon, c'est la première solution qui a prévalu jusqu'à présent.

Aujourd'hui, l'augmentation considérable de la population urbaine, les mesures gouvernementales visant à protéger les forêts encore existantes et à entreprendre une politique de reboisement sur les bords de la « Vallée », continuent d'agir dans le même sens. Le *iyāpu* est obligé de se moderniser et de tirer de chaque pouce de terrain une récolte de grains toujours plus importante. Nous avons été conduit à plusieurs reprises au cours de ce travail à signaler quelques-unes de ces innovations dans le domaine agricole : ainsi de l'usage de plus en plus courant de l'engrais chimique, de la suppression complète de la jachère, de la culture de plantes légumineuses sur les terres non irriguées, de l'amélioration des semences qui ont conduit à multiplier par deux les rendements de blé. Le paysan Newar nous est apparu comme

9. Campbell (A.), 1837 a, p. 59.

10. *idem*, p. 83.

11. *idem*, p. 83.

12. *idem*, pp. 114-118.

13. *idem*, p. 119.

14. *idem*, p. 80.

15. *idem*, pp. 70-73.

16. *idem*, p. 119.

17. Regmi (M.C.), 1973, p. 18.

18. Voir à ce sujet Malla (U.M.), 1972, p. 62.

19. *idem*, p. 62.

20. *idem*, p. 62.

21. *idem*, pp. 63-64.

22. *idem*, p. 63.

quelqu'un d'imaginatif, d'ingénieur, prompt à innover et à améliorer ses techniques, s'il en voit les avantages financiers et s'il en a la possibilité.

Un retour sur le terrain au printemps 1973 nous a permis d'observer d'autres changements, lourds de conséquences. Nous en prendrons deux exemples, l'un tiré du domaine des techniques, l'autre du domaine de l'éducation. Premier exemple : la presse à huile. Nous avons vu au début de ce travail que les paysans de Pyangaon avaient coutume, une fois les plants de moutarde cueillis et battus, de porter les graines à Thetso pour les faire presser. Il fallait deux *pāthi* de graines de moutarde pour obtenir un *pāthi* d'huile. En guise de salaire, on donnait quatre mesures de graines au presseur contre une mesure d'huile (1971). Parfois, on payait avec des légumes ou des pommes de terre, mais les échanges se faisaient toujours en nature, jamais en espèces. Au début de l'année 1972, deux *jjāpu* de Pyangaon décidèrent de construire une presse dans le village même, avec l'aide d'un paysan de Thetso, ancien presseur, vivant aujourd'hui avec sa femme à Pyangaon. L'emplacement fut rapidement choisi, et la construction de la presse débuta au mois de mars 1972. Aujourd'hui, 24 maisons sur les 76 que compte le village utilisent la presse locale. Déjà d'autres personnes pensent à en construire une seconde. Cette innovation technologique a permis à un petit groupe de personnes de ne plus dépendre directement de l'agriculture pour vivre; c'est un premier pas vers une division plus poussée du travail à l'intérieur de la communauté.

Second exemple : lors de notre retour à Pyangaon en mai 1973, nous avons été surpris de constater que quatre jeunes gens suivaient maintenant les cours d'un collège d'enseignement secondaire à Patan, alors qu'en 1972, il n'y en avait que deux. Tout porte à croire qu'un nombre de plus en plus important de familles réalisent l'intérêt qu'elles peuvent retirer de la scolarisation de leurs enfants. Car envoyer un de ses fils dans un collège de Patan est un gage pour l'avenir. Cet enfant pourra peut-être obtenir plus tard un poste dans une administration ou dans un bureau et assurer de la sorte un revenu supplémentaire à ses parents. Peut-être ce revenu permettra-t-il même, dans un avenir plus lointain, à une partie de la famille de ne plus vivre des travaux des champs et de s'installer en ville.

Petit à petit, le rôle de ces quatre jeunes gens dans l'économie familiale diminue. Au début, tous les matins avant de partir pour Patan, ils allaient vendre le lait à Chapagon. Le soir, ils menaient les buffles à la mare, comme les autres jeunes du village. Bientôt leurs petits frères et leurs petites sœurs les ont remplacés. Chez ces jeunes gens, le désir de quitter le village, d'aller au cinéma, de trouver un travail à Kathmandou, domine toutes les autres préoccupations. Le soir, on en discute en famille. Entre eux et le reste du village, le fossé s'agrandit. Lorsqu'ils partent le matin, à pied ou à vélo, dans leur joli uniforme bleu et blanc, on ne sait plus très bien à qui l'on a affaire; à des gens du village ou d'ailleurs.

Bien sûr, ces cas sont encore limités; ils ne touchent qu'une toute petite fraction de Pyangaon. Mais c'est un signe des temps. On a l'impression que la campagne est maintenant saturée, qu'elle ne pourra pas faire vivre un plus grand nombre de personnes. Le problème de l'exode rural est posé. De fait, la ville se fait de plus en plus présente, de plus en plus envahissante. Depuis 1970, de nouvelles routes ont été construites dans les zones rurales de la vallée de Kathmandou. Parmi elles, la route « chinoise » qui relie Kathmandou à Bhadgaon, et le « ring road », boulevard périphérique qui fait le tour de la « Vallée ». Les chemins déjà existants, comme celui entre Patan et Godavari, ont été améliorés, parfois asphaltés. De 1970 à 1973, la fréquence des jeeps entre Chapagaon et Patan s'est multipliée par trois. C'est un phénomène général : la ville se rapproche de la campagne.

Pyangaon est aujourd'hui à un tournant. Village dynamique, en plein expansion économique, comme le prouve l'exemple de la presse à huile, il est confronté depuis une dizaine d'années aux profonds bouleversements qui affectent la vallée de Kathmandou. Jusqu'à présent, la force de la tradition et les règles sociales ont maintenu une cohésion profonde de la communauté villageoise. Les unités de parenté sont demeurées intactes, l'émigration n'a touché qu'un nombre restreint de personnes, l'autorité traditionnelle des chefs de clan reste incontestée. En contrôlant les mouvements des biens et des richesses par l'intermédiaire des *guthi*, les *thakāli* empêchent l'apparition d'une hiérarchie sociale fondée sur la propriété foncière ou sur la division du travail. Les écarts entre les revenus sont faibles, la terre elle-même est dans

l'ensemble bien répartie. Pyangaon continue par ailleurs à se défendre contre les influences venues de l'extérieur : les jeunes gens n'ont pas le droit de se marier hors du village; il est interdit aux membres de la communauté de vendre leur terre à des « étrangers ». Bien que soumis au régime de la propriété privée, le terroir est considéré comme un bien inaliénable; les *thakāli* ont un droit de regard sur les transactions foncières. Ces mécanismes traditionnels de contrôle seront-ils compatibles avec la transformation et la monétarisation accrue de l'économie? Telle est la question, déterminante, qui se pose pour l'avenir de la communauté.

Appendice

Le calendrier agricole et horticole de la vallée de Kathmandou en 1837

A titre indicatif et comparatif, nous présentons dans cet appendice une traduction d'un passage de l'article de Campbell intitulé " Notes on the agricultural and rural economy of the valley of Nepaul " (*Transactions of the Agriculture and Horticultural society of India*, IV, 1837, pp. 58-175). Ce passage concerne le calendrier agricole et horticole de la vallée de Kathmandou en 1837 ¹.

Traduction

(...). Au Népal, l'année est divisée selon le système lunaire-solaire hindou, en douze mois lunaires, auxquels on ajoute tous les trois ans environ, un mois supplémentaire afin de s'accorder à l'année solaire. Ce mois supplémentaire est appelé du même nom que celui du mois précédent; de telle sorte que tous les trois ans, on a deux mois du même nom qui se suivent. Ce système risquant de mettre le lecteur anglais dans l'embarras, je traiterai ici des travaux agricoles et horticoles en me référant au système solaire.

Décembre

Les semis du blé qui ont commencé à la fin du mois de novembre, se poursuivent durant tout le mois de décembre, jusqu'à la fin du mois de janvier. Les graines sont semées à la volée. Le semeur les porte sous son bras gauche, dans une boîte d'une capacité d'un demi-boisseau (1/2 *peck*). Les agriculteurs labourent, puis nivellent les terres qui doivent être emblavées avec des graines de moutarde et du riz des terrasses (*upland rice*). La récolte du riz touche à sa fin; celle de la canne à sucre qui a débuté au mois de novembre, se termine au milieu du mois de décembre. Les tiges de canne à sucre sont enterrées dans des fosses, puis exhumées pour en faire du « goor » (sucre doux) ².

Durant le mois de décembre, on sème des haricots et des salades. Sur le marché, les pommes de terre

1. Dans ces notes, nous avons eu recours pour identifier les plantes à D. D. Bhatt (1970), R. L. Turner (1931) et à Yule & Burnell (1886). En outre, J. F. Dobremez nous a proposé quelques identifications faites à Grenoble.

2. « goor » = *gur* (nép.): « inspissated juice of the sugar-cane, molasse, treacle » (Turner, p. 144).

des collines, l'ail et les radis sont abondants, de même que les navets³, les carottes, les betteraves⁴, les choux-fleurs, les choux, les épinards⁵, les céleris⁶ et d'autres salades encore.

Les oranges de la « Vallée » sont maintenant de bonne qualité, aussi bien celles de la variété douce que celles de la variété amère. Sur le marché, on trouve diverses sortes de citrons, de bananes (*plantain*) et des ananas (ceux-ci en fin de saison) qui viennent de Noakote et des autres vallées voisines.

Janvier

Les semis de blé touchent à leur fin; ceux des graines de moutarde commencent à la fin du mois. On entreprend une seconde culture d'ail et de radis.

Le paysan est principalement occupé à mettre en jachère et à engraisser les terrasses où l'on cultive le riz sec. On continue également à faire du « goor ». A la fin du mois, on sème des pois, des haricots, et des salades. Les citrons, les limes et les oranges sont très abondants. Des ananas de qualité médiocre continuent de venir de Noakote, de même que des bananes. Ces dernières se font cependant de plus en plus rares.

Les pommes de terre, les radis, l'ail, les choux, les choux-fleurs, les betteraves, les *knole cole*⁷, les épinards, les navets, les céleris et les salades en sont au premier stade de leur développement. Les jeunes oignons commencent à pousser; les pêchers et les pruniers fleurissent à la fin du mois; les plants de rosiers doivent être transplantés.

Février

Les paysans doivent porter les engrais sur les champs de riz « gohya »⁸, retourner les champs où le maïs (*Indian corn*) sera semé. Les semis de graines de moutarde continuent durant la première partie du mois. On sème également du « kerow »⁹ et on plante de la canne à sucre. La fabrication du « goor » s'arrête.

Dans les jardins, on sème des pois, des choux, des haricots, des « cholahi »¹⁰, des « laul sag »¹¹, des salades et d'autres légumes verts encore. Radis, ail, choux, navets et oignons sont de saison, de même que les oranges et les limes. Il est encore possible de se procurer quelques bananes et quelques ananas venant de l'intérieur du pays.

3. Navet = *salgam* (nép.): « A kind of radish grown in Tibet » (Turner, p. 592). D'après D. D. Bhatt, ce légume serait vendu en hiver sur le marché de Kathmandou (1970, p. 152).

4. Betterave = dans son article, A. Campbell donne « chikunda » (nép.), *Beta vulgaris* (1837a, p. 103). Pour D. D. Bhatt, cette plante est vendue, elle aussi, sur le marché de Kathmandou.

5. Epinard = *pālunço* (nép.): « A partic. kind of vegetable like spinach » (Turner, p. 377). A rapprocher du *Spinacea olearcea* L. cité par D. D. Bhatt (1970, p. 152).

6. Céleri = *Apium graveoleus*? cf. D. D. Bhatt, 1970, p. 152.

7. *knole cole* (ou *knol khol*) = *Brassica Oleracea*; cf. D. D. Bhatt (1970, p. 152).

8. « gohya » = paddy de culture sèche.

9. « kerow » = *kerāu* ou *kerau* (nép.), *Pisum sativum* L.

10. « cholahi » = *kāuli* (nép.): « Cauliflower » (Turner, p. 82) ?

11. « laul sag ». Pour cette plante, A. Campbell donne plus loin *Amarantus gangeticus*.

Mars

Le mois de mars est surtout consacré aux labours des terres qui porteront les cultures de printemps. On sème un peu de maïs à la fin du mois et, si la saison est plus chaude que d'ordinaire, on commence à semer du riz « gohya » et à planter de la canne à sucre.

Dans les jardins, les paysans sèment des pois, des haricots verts, des concombres, des melons, un grand nombre d'autres cucurbitacées, ainsi que des pommes de terre, diverses sortes de piments, des radis, des laitues, des haricots, des « ramtorai »¹² et du maïs. Parmi les légumes de saison, citons les pois, l'ail, les laitues et les épinards. Sur le marché, on trouve encore des oranges et des limes à profusion. Poiriers et abricotiers sont en fleurs.

Avril

Les semailles du riz « gohya » et du maïs sont les deux grandes activités du mois. On ne plante plus de canne à sucre; en revanche, on sème des concombres et des melons en grande quantité. Pour ce faire, la terre est très soigneusement préparée, puis aplaniée. Les graines sont semées tous les 30 cm environ sur des lignes disposées à intervalles réguliers (65 cm). On épand de l'engrais tout autour de chaque graine et, s'il y a un ruisseau à proximité ou si les averses de printemps (normalement fréquentes au mois d'avril) sont rares, on arrose le jardin.

Dans la vallée (de Kathmandou), il est rare que l'on obtienne une mauvaise récolte. Ceci est tout particulièrement vrai pour les différentes variétés de concombre qui sont consommées en très grande quantité durant la mousson, par toutes les classes de la société. Les radis qui sont semés durant ce mois atteignent des dimensions énormes. Dans les jardins, on sème des pois, des haricots verts, des laitues, des choux, des choux-fleurs, des concombres et des melons. Toutes ces plantes seront mûres au mois d'août.

Parmi les légumes de saison, citons les petits pois, les asperges¹³ et les laitues. Sur le marché, on trouve des fraises, des artichauts, des oignons et des « laul sag ». Les pommiers et les rosiers sont en fleurs; les abricotiers et les poiriers donnent leurs premiers fruits. Diverses liliacées, sauvages et cultivées, fleurissent également à la fin du mois, de même que les œillets.

Les rangiers, citronniers et pamplemoussiers (*pumplenose tree*)¹⁴ sont maintenant en pleine floraison, embaumant l'air de leurs parfums délicats. Cet arbre magnifique, le « bukain » ou lilas des Indes a déjà perdu ses feuilles; il ne lui reste plus que ses fleurs. Les marronniers des Indes (*horse chesnut*)¹⁵, les noyers, ainsi que d'innombrables buissons commencent à fleurir. Les épis de l'avoine et du blé sont déjà sortis mais ils sont encore verts.

Mai

On termine les semailles du riz des terrasses et on ensemence les pépinières du riz transplanté (irrigué). La moisson du blé commence au milieu du mois. Dans les jardins, seuls les salades et les haricots

12. « ramtorai ». A. Campbell donne *Hibiscus longifolius* (1837a, p. 148). A rapprocher du « ramtoriya » (nép.) cité par D. D. Bhatt (*Hibiscus esculentus*), 1970, p. 153.

13. Asperge = *kurilo* (nép.): *Asparagus plumosus* (Turner, p. 100).

14. Pamplemousse = *bhogate* (nép.): « A partic. kind of plant, (*Maesa macrophylla*) » (Turner, p. 484). D. D. Bhatt indique pour sa part que le *bhogate* est largement cultivé dans la vallée de Kathmandou (1970, p. 114).

15. *horse chesnut* = *Aesculus hippocastanum*; ainsi appelé parce que ses fruits servaient autrefois à traiter les maladies respiratoires des chevaux. Pour Kathmandou, J. F. Dobremez propose *Aesculus indica*.

verts sont semés. Parmi les légumes de saison, on peut citer les pois, les concombres, les salades, les radis, les « laul sag » (*Amarantus gangeticus*) et les artichauts. On peut se procurer les fruits suivants : melons, fraises, « kaiphul » (*Fragaria vesca*)¹⁶ et framboises sauvages.

Les rosiers sont encore en fleurs durant la première partie du mois. Les similitudes et les différences du climat de la vallée du Cachemire avec celui de la vallée de Kathmandou peuvent être mises en valeur par cette simple phrase tirée d'une lettre de Jacquemont¹⁷, écrite du Cachemire et datée du 13 mai : « Les lilas et les rosiers ne sont pas encore en fleurs ». En revanche, dans la vallée de Kathmandou, les lilas et les rosiers fleurissent au début du mois de mai.

Juin

Le sarclage des champs de riz « gohya » et de maïs, la moisson du blé, la préparation des canaux d'irrigation et des diguettes des rizières figurent parmi les plus gros travaux agricoles de la première moitié de ce mois. Vers le 15 juin, les plants de riz sont déjà hauts dans les pépinières et le paysan attend avec anxiété la première chute d'eau qui lui permettra d'entreprendre le travail le plus important de l'année : le repiquage du riz.

Le repiquage commence généralement entre le 15 et le 25 juin. En 1835, il a débuté le 20 en raison des grosses averses qui se sont produites quelques jours avant. Les « oorid »¹⁸, les « bhutmas »¹⁹ et d'autres plantes légumineuses sont semées durant ce mois. Certaines d'entre elles seront récoltées en septembre, d'autres en novembre.

On ne s'occupe pas beaucoup des jardins durant le mois de juin. Concombres, salades et « laul sag » sont les seuls légumes de saison. Il n'y a pas de fruits, excepté les framboises sauvages, les « kaiphul » et les épines-vinettes (*burberry*)²⁰. Les premiers abricots (de variété européenne) sont mûrs à la fin du mois.

Juillet

La première partie du mois de juillet est consacrée au repiquage du riz. Les paysans estiment que cette opération doit être impérativement terminée avant le milieu du mois de Sawun. A la fin du mois de juillet, on reprend dans les jardins les semis qui avaient été interrompus durant le mois de juin. De nouveau, on sème en pépinière radis, choux, choux-fleurs, ainsi que diverses sortes de légumes verts. A la fin du mois, on apporte des pommes de terre d'excellente qualité des collines voisines; de même, le légume « pulwul », (*Trichosanthes dioica*)²¹, au goût si délicieux, est importé de la vallée de Noakote. Parmi les légumes de saison propres à la vallée de Kathmandou, citons différentes variétés de piments, des laitues, des haricots (*kidney beans*)²², des « ramtorai » (*Hibiscus longifolius*), des « bhueeghan » (*Solanum hirsutum*), des concombres, et une douzaine d'autres plantes, telles que le « kerauh », le « kukuri », le « kuddu »²³, le « kunkea », etc.

16. « kaiphul » = *kāphal* (nép.) : « A partic. tree with a fruit like a strawberry; *Fragaria vesca* » (Turner, p. 87).

17. Campbell ne donne aucune référence sur cet auteur, ni sur la lettre dont il cite un extrait. Il s'agit de toute évidence de Victor Jacquemont, voyageur français qui parcourut les Indes de 1828 à 1832.

18. « oorid ». Pour cette plante, A. Campbell donne *Phaseolus radiatus* (1837a, p. 101).

19. « bhutmas » = *bhaṭmās* (nép.), soja.

20. Epine-vinette = *cutro* (nép.) : « A partic. kind of bush, *Berberis nepalensis* » (Turner, p. 180).

21. « pulwul » = *parwar* (nép.) : « A partic. kind of edible vegetable, the gourd *Trichosanthes dioica* » (Turner, p. 368).

22. *kidney beans* = *Phaseolus vulgaris*.

23. « kuddu ». A. Campbell donne *Curcubita melopepo* (1837a, p. 104).

Au mois de juillet, on trouve les fruits suivants; des mangues importées des plaines, des poires de mauvaise qualité, des bananes, des pastèques, des jacquiers, des pommes et des mangues venant de Noakote. Parmi les fruits de la « Vallée », citons des prunes, des abricots, des pommes de type anglais et des coings de bonne qualité que je suppose être d'origine afghane.

Août

Le sarclage du riz et l'entretien des diguettes des rizières sont les deux grands travaux du mois d'août. La moisson du riz « gohya », la cueillette des haricots « oorid » et des autres plantes légumineuses commencent à la fin du mois. Dans les jardins, c'est le mois le plus chargé de l'année; les graines des légumes qui seront consommés en octobre, novembre et décembre sont semées; les fraisières, les choux, les céleris et les choux-fleurs sont repiqués. D'une manière générale, on peut dire que tous les légumes de jardin sont transplantés, sauf le chou rouge qui pousse à partir de boutures. Une variété de chou blanc, légèrement rosé, est également semée à cette époque. On plante des pommes de terre.

Les légumes de saison sont les suivants : haricots verts, salades, piments (verts et rouges), grains de maïs, gingembres verts, racines de curcuma, radis, « laul sag », « ramtorai », citrouilles, oignons, ail, petits navets précoces. Parmi les fruits, citons : différentes variétés de prunes, des abricots, des coings, des pommes, des poires de variété afghane et d'autres, très grosses, qui ressemblent à celles que l'on fait cuire en Angleterre. On trouve également des raisins, mais ils ne sont pas encore mûrs.

De Noakote, on importe des mangues de mauvaise qualité, généralement remplies de larves et d'œufs de petits insectes, des ananas délicieux, d'innombrables variétés de bananes, des très bonnes goyaves, des pommes (*custard apple*)²⁴, des « cherimoya »²⁵ qui viennent du Jardin Botanique de Calcutta, des poires semblables à celles qui poussent dans la « Vallée », des limes délicieuses et des citrons.

Le merisier qui fleurit au mois de novembre et dont les fruits sont mûrs au mois de mai, perd ses feuilles. Du mois de septembre au mois de décembre, il restera complètement nu. Le « toon » (*Cedrela toona*)²⁶ fleurit également durant ce mois.

Septembre

La moisson du riz « gohya » commence au début du mois. Dès que les tiges sont coupées, la terre est retournée, puis elle est immédiatement ensémençée avec des graines de radis, de moutarde, d'ail, d'« oorid » et de quelques autres légumineuses. Les « oorid » et les haricots seront récoltés en novembre et en décembre. On considère que leurs grains sont de meilleure qualité que ceux qui sont semés au printemps et qui sont récoltés au mois de septembre.

La transplantation des choux, du *knole cole* et des choux-fleurs, le billonnage des plants de céleris, les secondes cultures de salades, de haricots, de carottes, de navets et de radis figurent parmi les travaux horticoles les plus importants du mois.

Parmi les fruits de saison qui poussent dans la « Vallée », on peut noter les pommes, les abricots et les prunes. De Noakote viennent des ananas, des limes, des citrons, des bananes, des goyaves, des pommes (*custard apple*), des pastèques, des cantaloups (*musk melon*), des jacquiers et des « cherimoya ».

24. *custard apple* : « The name in India of a fruit, *Anona Squamosa* L., originally introduced from S. America, but which spread over India during the 16th century »; cf. Yule (H.), Burnell (A. C.), 1886, p. 220.

25. « cherimoya » = nous n'avons pas réussi à identifier ce fruit.

26. « toon » = « The tree and timber of the *Cedrela Toona*... This timber is like a poor mahogany and it is commonly used for furniture and fine joiner's work in many parts of India »; cf. Yule (H.), Burnell (A. C.), 1886, p. 710.

Octobre

La moisson du riz repiqué commence au début du mois; celle des autres plantes se poursuit jusqu'au début du mois de décembre. On peut considérer la moisson du riz comme la quatrième de la saison. En mai, on a, tout d'abord, les moissons du blé et de la moutarde; en juin et en juillet, on a la récolte du maïs précoce (durant cette même période, les concombres, les melons et d'autres plantes vertes parviennent à maturité); en août et en septembre, on récolte le maïs, le riz « gohya », les haricots, le soja et d'autres phaséolés encore. Enfin, en octobre-novembre et au début du mois de décembre, ont lieu les récoltes de riz repiqué, de « murwa »²⁷, de canne à sucre, de haricots, de soja, de gingembre, de curcuma, de « phofur »²⁸, etc.

Dans les jardins, on plante les poiriers, on sème les haricots, les betteraves, les carottes, les laitues, les oignons, l'ail, les radis et les pommes de terre. Les artichauts de Jerusalem, les haricots, les asperges, les petits navets, les salades et les légumes verts figurent parmi les légumes de saison. Dans la « Vallée », les fruits sont les suivants : figues, pommes, poires, limes, grenades de taille gigantesque qui sont cultivées avec des graines d'origine afghane²⁹. Ces grenades peuvent mesurer jusqu'à 40 cm de circonférence; elles ont bon goût, quoiqu'un peu amer. A la fin du mois, il y a généralement une deuxième récolte de pommes anglaises. Parmi les fruits de Noakote, citons les ananas, les bananes, les melons, les limes, des brugnonis de mauvaise qualité et des goyaves.

Novembre

Les récoltes du riz repiqué et des autres plantes se poursuivent. Dès que les champs sont débarrassés de leurs tiges de riz, on les inonde et on les laboure en prévision des semis de blé. On sème également à cette époque de la moutarde (« sursoo » et « turi »), des radis et de l'ail. On coupe la canne à sucre et l'on commence à faire du « goor ». On cueille le gingembre, le curcuma, les cacahuètes et le poivre rouge. Ces plantes sont conservées dans un endroit sec, exposé au Sud. Les semis de blé ne commencent qu'à la fin du mois.

Dans les jardins, on doit semer les pois, les haricots, les salades, les navets et les carottes. Comme légumes de saison, on a des choux-fleurs, des choux, des *knole cole*, des betteraves, des salades, des céleris, des carottes, des navets et des épinards. Une seconde récolte de pommes de terre, presque toutes de couleur rouge, vient des collines; elles sont moins farineuses et plus pâteuses que celles de Patna, mais elles sont tout de même assez bonnes. Notons que dans les collines, la culture des pommes de terre n'est pas faite avec beaucoup de soins.

En cette saison, les seuls fruits qui poussent dans la « Vallée » sont les pommes, les poires, quelques figues, des pamplemousses et des mauvaises nèfles du Japon (« loquat »)³⁰. Les oranges commencent à être mûres à la fin du mois; quant aux limes, elles sont encore abondantes. A Noakote, les limes, bananes, goyaves et ananas sont maintenant en fin de saison. Les raisins que l'on peut manger durant le mois de novembre ont mauvais goût.

Le merisier est en fleurs, alors que les autres arbres ont déjà revêtu les couleurs de l'hiver. Il existe

27. « murwa ». A. Campbell donne *Eleusine coracana* (1837a, p. 102).

28. « phofur » : « a small millet like grain, much eaten in the hills » (A. Campbell, 1837a, p. 103). Probablement le sarrasin, *phāpar* (nép.).

29. Grenade : *anār* (nép.), « pomegranate » (Turner, p. 13).

30. « loquat » : « A sub-acid fruit (...). It is *Eriobotriya Japonica* L. »; cf. Yule (H.), Burnell (A.C.), 1886, p. 397. Au Népal, le « loquat » pousse jusqu'à 1 800 m d'altitude; ses fruits mûrissent en octobre-novembre (D. D. Bhatt, 1970, p. 112).

deux variétés de merisier : la première a des fleurs roses, sa taille ne dépasse pas 4,50 m de hauteur et son feuillage n'est pas très fourni; la seconde a des fleurs blanches, elle peut atteindre 7,50 m de haut, son feuillage est encore moins fourni que la précédente ³¹. Les fruits de ces deux variétés, tout aussi durs et amers les uns que les autres, sont mûrs au mois de mai; ils ne sont bons qu'à faire du ratafia. Pourtant les habitants de la « Vallée » les consomment et les apprécient.

31. Selon J.F. Dobremez, il s'agit de deux espèces, dont l'une n'a été reconnue que tout récemment : *Prunus nepalensis* Sw. à fleurs roses, et *Prunus nepalensis* Hara à fleurs blanches.

Bibliographie

AMATYA (S. L.)

1969 " A case study of land utilisation of Nala village in Kabhare Palanchok district ", *The Himalayan Review*, vol. 2-3, pp. 22-28.

ANDERSON (M. M.)

1971 *The festivals of Nepal*. London, George Allen & Unwind Ltd.

ANGLADETTE (A.)

1967 *Le riz*. Paris, Presses Universitaires de France.

BAJRACHARYA (P. R.)

B.S. 2015 *Anglo-Nepāl bhāsā; Punnya Pathya Pustak Primer*. Kathmandu, Ratna Pustak Bhandar.

B.S. 2022 *Jhigu saphū, cha gugū*. Kathmandu, Nepali Sahitya Bhandar.

BALFET (H.)

1952 « La vannerie, essai de classification », *L'Anthropologie*, 56, 3-4, pp. 258-280.

BERNOT (L.)

1967 *Les paysans arakanais du Pakistan Oriental; l'histoire, le monde végétal et l'organisation sociale des réfugiés Marma (Mog)*. Paris, Mouton & Co.

BHATT (D. D.)

1970 *Natural History and Economic Botany of Nepal*. Kathmandu, Department of Information and Broadcasting.

BHATTARAI (A. N.), MISHRA (N. K.)

1968 " Evaluation of growth and yield performances of some exotic paddy varieties under Kathmandu conditions ", *Nepalese Journal of Agriculture*, vol. 3, pp. 63-72.

BHATTARAI (A. N.), RAJ BHANDARI (K. B.) et MISHRA (N. K.)

1968 " A study on the result of co-ordinated weath trial ", *Nepalese Journal of Agriculture*, vol. 3, pp. 73-82.

BISTA (D. B.)

1967 *People of Nepal*. Kathmandu, Department of Publicity, Ministry of Information and Broadcasting.

BISTA (K. B.)

1966 *The Paharis*. Rapport de mission CNRS, multigr.

1971 *Le culte du Kuldevata au Népal; en particulier chez certains Ksatri de la vallée de Kathmandu*. Paris. Thèse de troisième cycle.

BOULNOIS (L.), MILLOT (H.)

1969 *Bibliographie du Népal. Sciences humaines; références en langues européennes*. Paris, CNRS.

CAMPBELL (A.)

1836 " Notes on the state of the arts of cotton spinning, weaving, printing and dyeing in Nepal ", *Journal of the Asiatic society of Bengal*, V, 52, pp. 219-227.

1837a " Notes on the agriculture and rural economy of the valley of Nepal ", *Transactions of the Agriculture and Horticulture society of India*, IV, pp. 58-175.

- 1837b "Notes on the musical instruments and agriculture and other instruments of the Nepalese", *Journal of the Asiatic society of Bengal*, VI, pp. 953-963.
- Census of population, Nepal, 1952-1954 AD*. 1958, Kathmandu, Department of Statistics.
- CHATTOPADHYAY (K. P.)
 1923 "An essay on the history of Newar culture; social organisation of the Newars", *Journal of the Asiatic society of Bengal*, XIX. 10, pp. 465-560.
- Climatological records of Nepal*. 1968, Kathmandu, Department of Hydrology, Ministry of Water and Power.
- DEO (S. B.)
 1968 *Glimpses of Nepal Woodwork*. Calcutta, The Journal of the Indian Society of Oriental Art, vol. III.
- DOBREMEZ (J. F.)
 1969 *Compte-rendu de Mission; Népal central*. Grenoble, CNRS, multigr.
 1972 *Mise au point d'une méthode cartographique d'étude des montagnes tropicales. Le Népal, écologie et phytogéographie*. Grenoble, Thèse d'Etat.
- DOHERTY (V. S.)
 1973 *Notes on the origins of the Newars of the Kathmandu valley of Nepal*. IXth International Congress of Anthropological and Ethnological Sciences, multigr.
- DUMONT (L.)
 1966 *Homo Hierarchicus*. Paris, Gallimard.
- DUMONT (R.)
 1935 *La culture du riz dans le delta du Tonkin*. Paris.
- Fora of Phulchoki and Godawari*. 1969. Kathmandu, Ministry of Forests, Department of Medicinal Plants.
- FÜRER-HAIMENDORF (C. von)
 1956 "Elements of Newar social structure", *The Journal of the Royal anthropological institute of Great Britain and Ireland*, LXXXVI, pp. 15-38.
- GABORIEAU (M.)
 1972 "Muslims in the Hindu Kingdom of Nepal", *Contributions to Indian Sociology; new series*, n° VI, pp. 84-105.
- GNYAWALI (S. B.)
 B. S. 2019 *Nepal Upatyaka ko Madhyakalin Itihas*. Kathmandu, Royal Nepal Academy (traduction anglaise dans *Regmi Research Series*, 1972 et 1973).
- GODE (P. K.)
 1949 "Studies in the History of Indian dietetics; some references to the use of fried grains in indian diet", *Annals of the Bhandarkar Oriental Research Institute*, vol XXIX, part 1, pp. 43-63.
- GOUROU (P.)
 1972 *La terre et l'homme en Extrême-Orient*. Paris, Flammarion.
- GURUNG (H. B.)
 1971 "Demographic aspects of development in Nepal", *In CEDA study series; Seminar paper n° 2*, Kathmandu, pp. 5-16.
- HALE (A.), SHRESTHACHARYA (I.)
 1972 *Towards a revision of Hale's Roman Newari Orthography*. Kathmandu, ronéoté.
- HALE (M.), HALE (A.)
 1969 *Newari phonemic summary*. Kirtipur, Summer Institute of Linguistics, multigr.
 1971 *A vocabulary of the Newari language*. Kirtipur, Summer Institute of Linguistics, multigr.
- HAMILTON (F.)
 1971 *An account of the Kingdom of Nepal*. New-Delhi, Manjuśri Publishing House (première édition : 1819).

HASRAT (B. J.)

1970 *History of Nepal, as told by its own and contemporary chroniclers*. Hoshiarpur, V. V. Research Institute Book Agency.

HITCHCOCK (J. T.)

1966 *The Magars of Banyan Hill*. New York, Holt, Rinehart and Winston.

HODGSON (B. H.)

1834 "Classification of the Newars, or aborigenes of Nepal proper, preceded by the most authoritative legend relative to the origin and early history of the race", *Journal of the Asiatic society of Bengal*, III, 29, pp. 215-221.

1836 "On the Administration of Justice in Nepal, with some account of the several courts, extent of their jurisdiction and modes of procedure", *Asiatic Research*, XX, pp. 94-134.

1847 "Production and consumption of a Newar peasant of the valley of Nepal", In *On the Aborigenes of India. Essay, the first, on the Kooch, Bôdo and Dhimal tribes*. Calcutta, pp. 195-200.

1874a "On the Languages, Literature, and Religion of Nepal and Tibet", In *Essays on the Languages, Literature and Religion of Nepal and Tibet*. London, Trübner Part. I, pp. 1-35.

1874b "On the physical Geography of the Himalaya", In *Essays on the Languages, Literature and Religion of Nepal and Tibet*. London, Trübner, Part II, pp. 1-28.

HOERBURGER (F.)

1971 *Nepal-Musik der Nevari kasten*. Klangdokumente zur Musikwissenschaft, Berlin, Museum für Völkerkunde.

"Interviews with Baburam Acharya", In *Regmi Research Series*, 1973.

JACOBSEN (W.)

1969 "Landsby i Nepal", *Arkitekten*. n° 5, pp. 89-114.

JEST (C.)

1966a « La fête du Janaipurnima à Patan », *Objets et Mondes*, tome VI, 2, pp. 143-152.

1966b « Les Chepang, ethnie népalaise de langue-tibéto-birmane », *Objets et Mondes*, tome VI, 2, pp. 169-184.

1972 « Plantes sauvages utilisées comme aliments à Dolpo; haute vallée himalayenne du Népal », In *Langues et Techniques, Nature et Société*. Ed. par J. Thomas et L. Bernot, Paris, Klincksieck, t. II, pp. 325-332.

JHA (H. N.)

1970 *The Licchavis*. Varanasi, Chowkhamba Publication.

JORGENSEN (H.)

1936 *A Dictionary of the classical Newāri*. Copenhagen, Historisk-filologiske Meddelelser.

1941 *A Grammar of the classical Newāri*. Copenhagen, Ejner Munksgaard.

JOSI (B. P.)

B. S. 2022 *Sankṣipti Nepāl bhāṣā śabdā-koś*. Kathmandu, Nepal Press.

KARKI (A. B.), TARDIEUX (P.) et POCHON (J.)

1971 « Etude biologique du *kalimati*, prélevé dans la vallée de Kathmandu », *Revue d'Ecologie et de Biologie du sol*. VIII, 4, pp. 521-532.

KIRKPATRICK (W.)

1969 *An Account of the Kingdom of Nepaul, being the substance of observations made during a mission to that country in the year 1793*. New-Delhi, Manjuśri Publishing House (première édition : 1811).

LEROI-GOURHAN (A.)

1943 *L'Homme et la matière*. Paris, Albin Michel.

1945 *Milieu et Techniques*. Paris, Albin Michel.

LEVI (S.)

1905 *Le Népal; étude historique d'un royaume hindou*. Paris, Annales du Musée Guimet.

LOBSIGER-DELLENBACH (M.)

1955 *Recherches ethnologiques au Népal (vallée de Kathmandu)*. Genève, Société Générale d'Imprimerie.

LOBSIGER-DELLENBACH (M.), CHASTONAY (P. de)

1954 « Artisanat népalais. Construction d'une fenêtre », *Archives suisses d'Anthropologie générale*, XIX, 2, pp. 90-106.

LOCKE (J. K.)

1973 *Rāto Matsyendranāth of Patan and Bungamati*. Kirtipur, Institute of Nepal and Asian Studies, University Press.

MACDONALD (A. W.)

1970 « La Hiérarchie des jāt inférieurs dans le Muluki ain », In *Echanges et Communications, Mélanges offerts à Claude Lévi-Strauss*. Paris, Mouton & Co.

1972 « Notes népalaises : le Janaipurnima et le Gosaikunda », In *Langues et Techniques, Nature et Société*. Ed. par J. Thomas et L. Bernot, Paris, Klincksieck, t. II, pp. 73-81.

MAITY (S. K.)

1970 *Economic Life in Northern India in the Gupta period*. Delhi, Motilal Banarsidass (première édition : 1957).

MALLA (K. P.)

1973 « Language », In *Nepal in Perspective*. Ed by Pashupati Shumshere J. B. Rana and K. P. Malla, Kathmandu, CEDA.

MALLA (U. M.)

1968 « Climatic elements and seasons in Kathmandu valley », *The Himalayan Review*, 21th International geographical special issue, pp. 53-77.

1971 « Geomorphology of the Kathmandu valley », *The Himalayan Review*, vol. IV, pp. 61-76.

1972 « Agricultural conditions in Kathmandu valley for the last 150 years », *The Himalayan Review*, vol. V, pp. 61-72.

MARTEL (G.)

1965 « La culture du riz chez les Santals du Bengale », *BEFEO*, LII, 2, pp. 313-359.

Medicinal Plants of Nepal. 1970, Kathmandu, Ministry of Forests, Department of Medicinal Plants.

MEERENDONK (M.)

1971 *Basic Gurkhali Grammar*. Singapore, Sen Wah Press & Co (4^e édition).

MONIER-WILLIAMS (M.)

1970 *A Sanskrit-English Dictionary*. Oxford, Clarendon Press (1^{re} édition 1899).

Nepalese Art. 1966, Kathmandu, Department of Archaeology.

NEPALI (G. S.)

1965 *The Newars; an ethno-sociological study of a himalayan community*. Bombay, United Asia Publications.

OLDFIELD (H. A.)

1880 *Sketches from Nipal*. London, W. H. Allen, 2 vol.

PANDEY (R. N.)

1971 « The Vajravahari temple of Chapagaon », *Journal of the Tribhuvan University*, vol. VI, I, pp. 7-15.

PIGNEDE (B.)

1966 *Les Gurungs, une population himalayenne du Népal*. Paris, Mouton & Co.

The Physical Development Plan for the Kathmandu valley. 1969, Kathmandu, Ministry of Public Works, Transport and Communication.

Physical input-output characteristics of cereal grain production. 1966, Kathmandu, Ministry of Economic Planning.

1971 *Population Census of Nepal*. 1973, Kathmandu, Central Bureau of Statistics, 3 vol.

- PRADHAN (M. L.), PRADHAN (S. B.)
 1970 " Studies on kalimati of Kathmandu valley ", *Nepalese Journal of Agriculture*, vol. 5, pp. 81-98.
Prayāyawāci śābda-koś. B. S. 2030, Kathmandu, Nēpāl rājkiya prajā-pratiśthān.
- Rāṣṭriya jan ganānā ko parinam. 1966-1969, Kathmandu, Sri pācko sarkār kendriya thathayānka vibhāg, 4 vol.
- REGMI (D. R.)
 1965 *Medieval Nepal, Part I*. Calcutta, Firma K. L. Mukhopadhyay.
 1966 *Medieval Nepal, Part II*. Calcutta, Firma K. L. Mukhopadhyay.
 1969 *Ancient Nepal*. Calcutta, Firma K. L. Mukhopadhyay (1^{re} édition : 1960).
- REGMI (M. C.)
 1967 *Land Tenure and Taxation in Nepal*. Berkeley, Institute of International Studies, University of California. 4 vol.
 1973 *A study in Nepali Economic History : 1768-1846*. New-Delhi, Manjuśri Publishing House.
- REINHARD (J. G.)
 1969 " Preliminary report on wood working in Nepal : construction of a hukka ", In *Berichte über expeditionen in Rahmen der Ethnologischen Kommission*. Vienne, Akademie der Wissenschaften, pp. 110-115.
Rice and Rice diets, a nutritional survey. 1954, Rome, FAO.
- ROSSER (C.)
 1955 " A 'hermit' village in Kulu ", In *India's Village*. Ed. by M. N. Srinivas, London, Asia Publishing House, pp. 77-89.
 1966 " Social Mobility in the Newar system ", In *Caste and Kin in Nepal, India and Ceylon*. Ed. by C. von Fürer-Haimendorf, London, Asia Publishing House.
- SAGANT (P.)
 1972 *Le paysan Limbu, sa maison et ses champs*. Paris, Thèse de Troisième Cycle.
- SHAFFER (R.)
 1967 *Introduction to Sino-Tibetan*. Part 2. Wiesbaden, Otto Harrassowitz.
- SHARMA (G. P.)
 B. S. 2022 *Śābda-saṅgraha*. Kathmandu, Ratna Pustak Bhandar.
- SHRESTHA (C. B.)
 1969 " Different kinds of soils and their role ", *Journal of Science*, vol. 3, I, pp. 23-24.
 1968 " Some wild plants of food value in Nepal ", *Journal of the Tribhuvan University*, vol. 4, I, pp. 50-56.
- SNELGROVE (D.)
 1957 *Buddhist Himalaya*. Oxford, Cassirer.
 1966 « Expériences népalaises », *Objets et Mondes*, VI, 2, pp. 91-120.
- STILLER (L.)
 1968 *Prithivinarayan Shah in the Light of Dibya Upadesh*. Kathmandu.
- TAYLOR (D.)
 1971 " Tamang weaving ", *Journal of the Tribhuvan University*, special linguistic number, pp. 56-87.
- TOFFIN (G.)
 1973 " Inter-castes relationships among Newar community ", IXth International Congress of Anthropological and Ethnological Sciences, Chicago (à paraître chez Mouton & Co.).
 1975a " Jāko. A Newar Family Ceremony ", *Contributions to Nepalese Studies*, vol. 2, I, pp. 47-56.
 1975b « Un peuple à la recherche de son unité : les Newar du Népal », *Pluriel*, n° 3, pp. 29-39.
 1975c « La Terminologie de parenté newar. Analyse descriptive et comparative », *L'Homme*, XV, 3-4, pp. 129-153.
 1975d « Notes sur le baji dans la vallée de Kathmandou », *Journal d'Agriculture Tropicale et de Botanique Appliquée*, n° 1-2-3, pp. 1-22.

TURNER (R. L.)

1931 *A Comparative and Etymological Dictionary of the Nepali Language*. London, Kegan Paul.

VAJRACHARYA (C.)

1969 " A Cultural geography of Bungamati village ", *Nepal Review*, vol. 2, I, pp. 35-42.

WADDELL (J. A.)

1893 " Frog worship amongst the Newars ", *The Indian Antiquary*, vol. XXII, pp. 292-294.

WEINER (M.)

1971 " Political Demography of Nepal ", In *CEDA Studies Series; Seminar paper n° 2*, Kathmandu, pp. 93-113.

WRIGTH (D.)

1966 *History of Nepal*. Calcutta, Ranja Gupta (première édition : 1877).

YULE (H.), BURNELL (A. C.)

1886 *Hobson-Jobson; being a Glossary of Anglo-Indian colloquial words and phrases and of kindred terms*.
London, John Murray.

Index des mots translittérés (Néwari et Népalî)

(dans l'ordre de l'alphabet français)

- ācā*, 41, 43.
ācāju, 33.
acār, 108.
acārya, 33.
aduwā, 109.
aiselo, 117.
ajimā, 76.
alu, 115.
amānta māś, 19.
āmāstī, 117.
ambā, 117.
amli (amilo), 117.
amosa, 142.
anār, 194.
aṅgula, 23.
antalca ghāy, 113.
appā, 142.
appā jhya, 142.
āru, 117.
aśādh, 19.
āśvin, 19, 81.
aūstī, 19.
ayala, 129, 131.
ayalā kaygu, 129.
ayalā kaygu bāṭā, 130, 131.
- ba*, 128, 141, 142.
bā, 144.
bachalā, 19.
bā ilegu, 144.
baiśāk, 19, 72.
baji, 82, 104, 105, 121, 134, 135.
baji ne, 104, 120.
bakācā, 113.
bakulā, 112.
baljasi, 145.
baljhāunu, 145.
bāl kumāri, 48.
ballamhi, 15, 38, 39.
barcā, 120, 125, 128, 133.
bari, 22.
bāri, 50.
barkha, 55.
basi, 117.
basila (basilo), 150.
bāṭā, 131.
- batan*, 150.
bauta thoñ, 129.
bel, 38.
beli, 120.
bhādra, 19, 77, 140.
bhagwān, 33.
bhajā, 104, 111, 115, 117.
bhakāri, 80, 81, 82, 85, 156, 157, 168.
bhandel, 23.
bhaṭmās, 85, 111, 192.
bhaṭṭi, 129.
bhau pua, 145.
bheāy, 122, 131, 154.
bhijokā, 177.
bhindya, 75, 76, 81.
bhogate, 191.
bhu, 120, 133.
bhūmi, 23.
bhut, 155.
bhuti, 112.
bhutū, 104, 131, 158.
bhuwa, 73.
bhviega, 85, 123, 124, 126, 171, 172.
bimiro, 117.
birtā, 14.
bola jya, 92, 93.
borā, 22.
borī, 112.
bow bi, 155.
bu, 43, 80.
būbhā, 111.
buddhāmargi, 41.
būgā dya, 80.
buiga, 158.
bulā, 126, 133.
buñ (ou *bū*), 23, 49, 73.
bū pāle, 65.
byā (ou *byan*), 75, 76.
byācā nakegu, 75, 76.
byenke, 154.
- cā*, 53, 62.
caitra, 19.
cakhūcā, 176.
cāki simi, 111.
cāku, 107, 128.

cāku marī, 107.
calu (calukha,) 144.
cālu, 23.
casara, 133.
catā marī, 105.
catha musu, 112.
cāypi, 133.
chaṭṭa, 43.
chaulā, 43.
chē, 137, 164.
cheli, 156.
chē pā, 164.
chē pūjā, 154.
chine, 180.
chipā, 38, 39.
cho, 83, 115.
chō, 113, 114, 164.
cho cū, 107.
cho cū marī, 107, 108.
cho hole, 83.
cho lay, 83.
cho manā, 127.
chu syā, 115.
chwali, 83.
chwasā, 33, 155.
chwatā, 156, 158.
chyaku, 45.
chyaku bi, 126.
cigo, 111.
cigo kaygu, 111.
cikā, 116.
cikula, 55.
cilaune, 138.
cilla, 19.
cipa, 121.
ciurā, 104.
coki, 102, 103.
coki baji, 104.
colacā, 110.
cole, 97.
colecā, 97.
coyolā, 124, 125.
cū, 106.
cuālu thoṭ, 128.
cui, 124.
cuku, 145.
cūlā, 125.
culuwa, 21.
cupi, 75, 112, 148, 149, 162, 163, 164, 165, 171.
cutro, 192.
cyā, 119.
cyāmakhalak (cyāmkhalak), 39, 64.
cyā pasāl, 21, 115, 119, 135.

dabu (dabuli), 39.
daitya, 76.
ḍakarmi, 147, 148.
dāl, 111.
dāl-bhār, 135.
dali, 104.
dali (dalin), 144.
danghu, 23.

dangul, 39, 40.
dān yāy, 82.
dasāī, 81, 85, 104, 125.
dathu, 165.
dathu thā, 154.
dauvārika (ou dvali), 45.
dāygu, 21.
deh, 25.
deki, 161, 164, 169.
deś, 25.
deśi sa, 64.
dethso, 52.
dhawa, 108, 133.
dhay, 86.
dhēro, 106, 108, 120.
dhikī, 102.
dhokor pā, 164.
ḍholak, 74, 132.
dhow baji, 133.
dhū, 164.
dhū pā, 164.
dhuri, 145.
digu dya, 43, 124, 133, 134.
digu dya guṭhi, 43.
dillā, 19.
doba, 73.
dohā, 97.
ḍoko, 22, 91, 166, 167.
ḍokucā, 91.
ḍol, 49.
ḍori, 91.
ḍugu, 97.
ḍui, 53.
dukhā bheāy, 125.
dundune, 110.
dune, 165.
duru, 119.
duru nhyā, 96.
dwārik (ou dwāre), 26, 45, 46, 47, 137, 165, 178.
dya caygu, 133.

ekthariya, 37, 40.

ga, 180, 182.
gā, 25, 37.
gahat, 112.
gāi jātrā, 77.
gāja (gōji), 119.
gakhu, 39, 40, 41.
gāmal, 36, 37.
ganedyā (ou ganēś), 33.
gatha (= gaṭhū ?), 40.
gaṭhū, 38, 39, 40.
gāū, 25.
gāū pañcāyat, 25, 46.
gha, 106.
ghar juwāī, 44.
ghaṭṭa, 105.
ghās, 102.
ghāsā, 102.
ghāy puigu, 66.
ghya, 103, 116.

ghya caku santhu, 88.
gogu mū, 112.
golphuki, 105.
goshṭhi (ou *goshṭhi*), 43.
guakha, 156.
gubhāju, 28, 33, 38, 41, 76.
gāla, 19, 140.
gulu, 130, 131.
gundruk, 113.
gunuca, 113.
gur, 189.
guṭhi, 14, 31, 43, 44, 45, 46, 124, 125, 126, 128, 132, 133, 134, 186.
guṭhiyar, 43, 128, 135.
gwā (*gwohā*), 41.
gwaṭṭasi, 66, 138.
gwātha, 171.
gwe, 117, 134.
gwoja, 104.

hā, 80.
hāṭ (ou *hās*), 97.
ha jā, 103.
hāku coyola, 124.
hākugu kani, 84.
hākugu musya, 85.
hākugu tū, 86.
hāku jā, 103.
hākuwā (ou *haku wā*), 79, 80, 103.
haledo, 109.
halu, 103, 109.
hamili jar, 114.
hāmū, 22.
hasa, 70, 80, 104, 168.
hasta, 23.
hatā, 22, 176, 177.
hi, 144, 126.
hi caku, 114.
hilā, 126.
hole, 62.
hukka, 26, 118, 119.
hyāmu, 53.
hyāmuca, 53, 137, 138, 144.
hyāmugu pwokā, 113.
hyāu laṭ, 88.

ī, 68, 70.
īca, 96.
ihi, 38.
īka, 116.
ikunca, 113.
indra, 33.
indra jātra, 33, 39, 44, 46, 76, 77, 84, 85, 105, 127, 129.
isi, 117.
itā, 76.

jā, 102, 103, 120, 134, 135.
jācalu (*jācalukha*), 145.
jag, 152.
jag pūja, 152, 153.
jajmāni, 116.
ja-kē, 135.

jāki, 102.
jāki cū, 107.
jāki marī, 107, 108.
jāko, 132.
jāla, 126.
jān, 142.
jāni, 180, 182.
janmadya, 80.
jāto, 106.
jeṣṭha, 19, 55, 73.
jhusī, 19.
jhya (*jhyal*), 142.
jī, 25, 109.
jilājāpi, 79.
jirāma, 168.
jira, 109.
jī thay, 25.
jola-khola, 104.
joṣī, 152.
juju, 46, 140.
jujuba, 140, 141.
ju pi, 38, 39.
jya, 92.
jyāna, 120.
jyāpu pyākhā, 77.

ka, 129, 131.
kaccā, 135.
kacilā, 125.
kaha, 40.
kahabhūja, 40.
kakaca, 113.
kākro, 114.
kal, 106.
kāleswar mahādev, 31, 35.
kālī-māṭī, 54, 55.
kamero, 54, 138.
kani, 84, 115.
kani lapte, 152, 153.
kani tay, 85.
kapa bi, 129.
kapās, 173.
kapāy, 173.
kāphal, 192.
kapi, 150.
karela, 113.
kārtik, 19.
karuwā, 119.
kasauri, 103.
kaṭahar, 117.
kathi, 86, 112, 175.
kāthu, 177.
kātuwa, 2.
kau, 47, 163.
kaula, 19.
kauli, 190.
kawān khwā, 142.
kayegu, 107, 111.
kāykwo, 173.
kē, 101, 110, 111, 113.
keba, 52.
keiṭā (ou *kayṭā*), 182.

keiṣa pūjā, 125, 132.
kelegu, 106.
kerāu (ou *kerau*), 111, 190.
ketaki, 168.
ketki, 168.
kha, 97, 149.
khaḍu, 140, 141.
khalak, 41.
khamu, 22, 91, 165, 167.
khāpa, 140, 141, 142.
kha pyākhā, 39.
kharpān, 91, 167.
khasi, 124.
khas kurā, 13.
khasu, 59.
khata mughā, 66, 67, 73.
khawo, 140.
khāyu, 79, 113, 128.
khēpu, 88, 109.
khet, 49.
khicā, 142.
khicā khā, 142.
khimilā, 19.
hipa, 91.
khosa, 178.
khuku, 45.
khukuri, 164.
khursāni, 108.
khusa, 38, 39.
khwā sile, 160.
khwola thoṅ, 129.
khwotā, 142.
khya, 73.
khya (khyak), 155.
khyala, 77.
ki, 83.
kila, 145.
kilā, 145.
kinārā, 179.
kisi, 83.
ko, 91, 176.
ko buigu, 91.
kōcā, 54, 55, 63, 64, 72, 90.
kocalā, 19.
kola, 112.
kophu, 140.
kopi dyā, 175.
koṭ, 182.
koṭhā, 156.
koti, 150.
kr̥ṣṇa pakṣa, 19.
kṣetrakāra, 23.
ku, 65, 67.
kuakha, 88, 113.
kubera (kuber), 82.
kui, 112.
kūi, 70 73, 80.
kukākwoli, 176, 177.
kukhro, 97.
kukicā, 66, 67, 84, 86.
kulinčā, 152, 153.

kulā, 39.
kumār, 55.
kumhā (ou *kumhāl*), 39, 40, 54.
kurilo, 191.
kusle, 39, 74, 161, 180.
kuthi, 81, 83, 85, 156.
kuti, 102, 103, 105.
kwātugu, 105.
kwāy, 65.
kwōcā, 128.
kwokali, 45.
kwone, 52.

lā, 180, 182.
labasi, 116.
lābhā, 110.
labsi, 117.
la du thāy, 50.
la gha, 105, 119.
lāi, 88, 114.
lāi coka, 114.
lāi pu, 176.
lāisi, 88.
lāisima, 88.
lākā, 140.
lākāsi, 140, 141.
lakha, 107.
lakhā marī, 107.
lakhe pyākhā, 77.
lakṣmī, 82.
la lay, 61.
la maru thāy, 49, 84.
lami, 42.
lanegu, 22.
lapi, 126.
lapsi, 138.
lapte, 75, 76, 133, 134, 154.
lasa kusa, 140.
lasuṅ, 110.
la thala, 119.
lāva, 105.
lay, 68.
lhākhā, 67, 77.
lhāti pulegu, 112.
lhuya baji, 104, 105.
libinčā, 128, 130.
lila, 131.
lobasi, 66, 138.
lohā, 68, 163.
lohāma, 108.
losā, 102.
losā baji, 104, 105.
lu byā, 76.
lui, 128.
lukha, 140.

mā, 117.
macā kathi, 104.
māchā, 127.
māgh, 19, 55, 96, 132.
mahādyā (ou *mahādev*), 28.
maharsi, 72, 73, 77, 79.

maju pi, 39, 64.
makasi, 117.
mala, 108.
mālā, 169.
mālcā, 169.
malta, 108.
manā, 127.
manā coyolā, 125.
manegu, 111.
mānika (mānā), 23.
marcā, 108, 127.
mārga, 19, 81, 107.
marī (ou mahī), 106.
maric, 108.
mās, 85, 111.
masalā, 108.
māsinya, 36.
maswogu, 111, 112.
mātā (maṭān), 156, 179.
māy, 85, 86, 107, 111, 116.
māyka, 174, 175.
mepi, 47.
mhāsugu kani, 84.
mhicā, 182.
mhu, 21.
mhyet, 144.
mijā, 144, 182.
mijā lā, 182.
milpasi, 117.
misā, 144.
mit, 160.
mit laūnu, 160.
mohālī (ou muhālī), 74, 132.
mohant, 81, 125.
mū (mūg), 107, 112.
mu bālī, 71.
mughā, 66.
mukepi, 79.
mukhā, 115.
mūlā, 114.
mu lukhā, 140.
mune, 61.
musa, 102, 177.
mu sa thon, 129.
musi, 145.
musu, 107, 111, 112.
musuro, 112.
musyā, 85, 111.
muṭhi, 21.
mwa, 102.
mwa baji, 104.
mwa lhuigu, 154.
mwa swā, 152.
mwoşyā, 112.
myāy, 93.
myāyca, 93.

nāga, 73, 153.
nākhā, 114.
nali, 118.
nālu, 168.
nālu kathī, 86.

nālu khīpa, 169.
nālu lakā, 169.
nāmāsinya, 36.
na mughā, 150.
nānlo, 168.
nari, 118.
nasadya, 33.
nāspāti, 117.
natucā, 124.
nau, 38, 39, 40, 47.
nawa ghāy, 113.
nāy, 47.
nāyak (nāyo), 46.
nepā, 12.
nepāl lāī, 88.
nhēku, 45.
nidāl, 144.
nikuncā mahadya, 31, 32, 33.
nile, 108, 161, 168, 169.
ninā, 144.
ninā pūjā, 154.
nisara, 133.
noku, 45, 132, 133.
nol, 90.
nṛṭṭyanāth, 33.
nwa, 90.
nyā, 127.
nyāku, 45, 132.
nye, 180.

pā, 164.
pācā, 150.
pacey, 113.
pahārpi, 36, 38, 53, 184.
pahi kusā, 168.
pakhō, 49.
pakkā, 135.
pakṣa, 19.
pālā, 126.
palen, 142.
pālu, 109.
pālunṅo, 190.
pā manā, 127.
pañcāyat, 31, 46, 47, 48, 64, 99, 145.
parāl, 169.
parba, 41, 43.
parsi, 179, 180, 182.
parsi mwa, 180.
parwar, 192.
pasal, 105.
pāsī, 117.
pata, 118.
patāsi, 179.
pati, 83.
pātu, 74.
paṭuka, 180, 182.
pau, 65, 142, 144, 154.
pāū, 104.
pāūca, 53, 54, 138, 145.
pāū ghāy, 114.
paumāy, 111.
pau pūjā, 154.

pā yāgu cwaya, 165.
pepho, 142.
phāgun, 19.
phalāṭ, 138.
phalcā, 28, 46, 172.
phāphar, 194.
phēgu, 174, 175.
phene, 175.
phi, 53.
phō, 149.
phōsi, 117.
phūga, 145.
phūgasasi, 145.
phuki, 41, 44.
phwosi, 124, 125, 128, 130, 131.
pico, 104, 168.
pindalo, 113.
pine, 165.
pipalā, 108.
pipi, 108.
poka, 113, 116.
pore (ou *poḍe*), 39, 47, 127.
potāsi, 127, 128, 130, 131.
prāmāna, 45.
prasād, 82.
pu, 71.
pū, 38, 39, 47, 140.
puacā, 73.
puacā pi, 74.
puāka, 55.
puḍinā, 113.
puigu, 86.
pui hay, 74.
pūja, 73, 96
pukalā, 126.
pukhu, 26.
pulcā, 168.
pulu, 168.
purni, 19.
pus, 19, 82, 96.
pusā, 172.
putu, 180.
putuwār, 15, 105.
puwā, 77.
pwa, 57.
pwaka, 102.
pwēla, 19.
pwokā, 70, 71, 113.
pwoke, 127.
pwoki, 102.
pyā, 96.
pyāj, 109.
pyālugu thon, 128.
pyāṅg, 21, 35, 36, 83, 164, 170, 171, 172, 173.
pyeku, 132.
pyelāgu, 85.
pyesara, 133.

raikar, 14.
rākṣas, 76, 77.
ranjā (ou *randā*), 150.

rekhi, 75.
roṭ, 107.

sa, 62.
sā, 142.
sā, 77, 97, 116.
sācā, 97.
sadasya, 25, 46.
sā-jhya, 142.
sakha, 117.
sakhar, 117.
sakhar khanda, 114.
saki, 114.
śakti, 33.
sāl, 75, 133.
salgam, 190.
sama jyā, 77, 79.
samay baji, 154.
saṁnyāsi, 82.
sanā, 108.
sanā guthi, 43, 45.
sānyā khuna, 127.
sā pāru, 77.
sapu mhicā, 126.
sārki, 97.
sātu, 115.
sāymi, 38, 39, 116.
shreṣṭha, 28, 33, 39, 40, 47, 48, 118, 133, 159, 179.
si, 116.
sī, 150.
si kā bheāy, 126.
siha, 142.
sihnā jyā, 74, 75.
sihnā jyā kusā, 168.
sikami, 118, 150.
si kē, 103, 114.
śilā, 19.
silauṭo, 108.
simi, 111.
simpu, 111, 133.
simpu kē, 111.
simacā, 177.
si mughā, 168.
sinamuni, 114.
sine, 180.
sisnu, 114.
sithwā, 142.
śīthi nakha, 55, 108.
śiva, 33.
śiyucā, 53.
śivamārgi, 41.
śiyugu musyā, 85.
śiyugu simi, 111.
soku, 45, 132.
solāgu, 85.
solī, 106.
sōpcā (sōp), 113.
sosara, 133.
śrāvan, 19, 74, 140.
stūpa, 33.
su, 114, 169.
sui, 161, 170, 172.

šukla pakša, 19.
suku, 120, 156, 169.
sukulā, 125
sukunda, 75, 81, 152.
sumi, 118.
suntala, 117.
suō, 126.
suō puka, 126.
suparī, 117.
surti, 117.
suruwā (suruwal), 182.
susi, 138.
suwal, 39, 40.
swane, 142.
swane ba, 142.
swane pau, 142,
swane yā tācā, 142.
švogū, 111.
šwāgumi, 37, 38, 41, 48, 119.
syā baji, 105, 129.
syāgu, 115.
syā kani, 115.
syālā, 126, 154.
sya phuki, 42.

ta, 41, 43.
tā (tan), 52, 176.
tācā, 140.
tacalā, 19.
tāgat, 103, 105.
tago, 111.
tago kayegu, 111.
tago musyā, 85.
tāhā, 73.
taha dya, 44.
takhā, 124.
takicā bū, 50.
taku, 65, 83, 86.
takucā, 54.
tāmā, 113.
tāmo pā, 91, 164, 170, 171.
tanolā, 55.
tāpā, 42.
tāpā phuki, 42.
tāpchini, 72, 73, 79, 104.
tapho swā, 76.
tapulī, 179, 182.
ṭar, 49.
tarkāri, 101, 102, 107, 113, 114, 155, 120, 121, 135.
taru (tarul), 114.
tasi, 82, 117.
tauli, 71, 72, 73, 77, 79.
tay, 176.
tepa, 88, 129.
tepe, 39, 40.
tha, 161.
thā (tham), 144, 145, 178.
thāga, 140, 141, 142.
thaji, 176, 177.
thakāli, 45, 73, 132, 133, 134, 145, 146, 186.
thakyokuli, 177.

thān, 137.
thane, 52.
thāy, 137.
thīlā, 19.
thoñ (ou thwā), 127.
thonasi, 144.
thoñ gha, 128.
thonki, 102.
thoñ thuigu, 127.
thu, 177.
thuki, 177.
thu myāy, 93.
thu sā, 97.
thyaīkca, 54.
thyelo, 140, 141.
ti, 111.
tīhar, 19.
tika jhyā, 142.
tiku, 65.
tīma, 174.
tīmīlā, 19.
tī pā, 164.
tītisi pāū, 117.
ṭol, 42.
ṭopi, 179.
tori, 86.
tū, 86, 116.
tū cikā, 116.
tūkācā, 113.
tū kāygu, 77.
tukli, 165, 168.
tule, 161, 175.
tunu, 180.
tuphi, 36.
tusī, 114.
tutacā, 181.
tuyūgu, 54, 155.
tuyūgu cā, 54.
tuyūgu kani, 84.
tuyūgu khyā, 155.
tuyūgu pwokā, 113.
tuyūgu sa, 64.
tuyūgu simi, 111.
twāy, 160.
twāy chinegu, 160.

uga, 104.
utis, 116, 138.

vajra, 140.
vamśāvalī, 34.

wā, 52, 71, 102.
wad, 25.
wāgu musyā, 85.
walā, 87.
wā laygu, 77.
wale, 108.
wata, 104.
wo, 106, 108.
wochā, 150, 171.
wosī, 41, 43.

ya, 81.
yā (ou *yañ*), 174, 175.
yala (ou *yale*), 21.
yama, 155.
yeñ ya, 77.
yōla, 19.
yomarhī, 81, 82, 107.

yomarhī punhi, 48, 81, 82.
yungwar, 41.

Nota : les mots qui reviennent trop souvent dans le texte, tels que *jyāpu*, *mānā*, *pāthi*, etc. n'ont pas été portés dans cet index.

Table des figures

	PAGES
1. Le Népal et la vallée de Kathmandou	11
2. Le sud de la vallée de Kathmandou	27
3. Pyangaon et son terroir	29
4. L'espace villageois	30
5. Pyangaon	32
6. Plan du village	34
7. La rue centrale du village	35
8. Une petite mare à l'intérieur du village	37
9. Pendant l' <i>indra jātrā</i> , construction d'une estrade	39
10. L'entrée du village	40
11. Septembre 1972; la rue centrale	42
12. Les buffles se réchauffent au soleil	43
13. La divinité <i>taha dya</i>	44
14. Plateforme avec auvent	46
15. L'environnement écologique du village	51
16. Pluviosité comparée	56
17 et 18. Nébulosité et humidité	57
19. Variations des températures	58
20. Emottage	66
21. Outils agricoles	67
22. L'araire	68
23. Le vannage	69
24. Outils agricoles	70
25. Battage du paddy	78
26. Echange de la moutarde	87
27. Le calendrier agricole	89
28. Travail en équipe	92
29, 30 et 31. Le bain des buffles	94
32. Séchage de la levure	109
33. Séchage de piments	110
34. Cuisson de la farine de maïs	130
35. Alambic	130
36. Maison paysanne	139
37. Porte	141
38. Fenêtre	141
39. Détails de construction	143
40. Four à briques	146
41. Scieurs de long	147
42. Construction de la fenêtre	148
43. Hourdage du plancher	149
44. Piliers, poutres et solives	150

	PAGES
45. Le chantier	151
46. Outils du maçon	152
47. Outils du charpentier	153
48. Rites de construction du toit	155
49. L'espace habité	157
50. Le coupe-coupe et la taille du bambou	162
51. Découpage du bambou	163
52. Fabrication d'une hotte; l'armature	166
53. Fabrication d'une hotte; les bords	167
54. Tressage d'une natte	169
55. Fabrication de boîtes en bambou	171
56. Boîtes en bambou	172
57. Dévidage	174
58. Ourdissage	175
59. Le métier à tisser	177
60 et 61. Visages et costumes féminins	181

Tableaux

	PAGES
1. Position des <i>gyāpu</i> dans le système des castes Newar	39
2. Amendements et argiles	64
3. Rotation des cultures	70
4. Les variétés de paddy	72
5. Techniques agricoles et plantes cultivées	89
6. La division sexuelle du travail	91
7. Etiquette et aliments	122
8. Repas quotidiens, champêtres et cérémoniels	135
9. Position de la cuisine dans la maison	158
10. Catégories linguistiques de la vannerie et du tissage	161
11. Vêtements féminins et masculins	182
12. Blé; culture dans les « collines » et dans la « Vallée »	183
13. Paddy; culture dans les « collines » et dans la « Vallée »	183

Table des matières

	PAGES
INTRODUCTION	11
NOTE SUR LA TRANSCRIPTION DES MOTS NEWARI ET NEPALI	17
CALENDRIER	19
POIDS ET MESURES	21
<i>Chapitre premier. LA COMMUNAUTÉ</i>	25
I Description générale	25
A Situation du village	25
B Disposition du village	26
C Les points d'eau	30
D L'école	31
E Les lieux de culte	31
II Les habitants de Pyangaon : histoire et caste	34
A Histoire, légende	34
B La caste	37
III L'organisation sociale	41
A Les unités de parenté	41
B Les <i>guthi</i>	43
C Pouvoir et administration locale	45
IV Les « autres »	47
A Chapagaon	47
B Thetso	48
C Bhulu	48
D Les hameaux Bahun, Chetri et Tamang	48
<i>Chapitre deuxième. LES DONNÉES DE L'ÉCOLOGIE</i>	49
I Présentation du terroir	49
A La terrasse	49

	PAGES
B Les jardins	50
C Les talus	52
D Les vallons	52
II Les sols	53
A <i>hyamucā</i>	53
B <i>pāucā</i>	53
C <i>takucā</i>	54
D <i>thyaikcā</i>	54
E <i>kōcā</i>	54
III Le climat	55
A Les pluies	56
B Les températures	58
C Nébulosité et brouillard	59
D L'humidité	59
<i>Chapitre troisième. L'AGRICULTURE</i>	61
I Les techniques agricoles	61
A Irrigation et inondation	61
B Amendements et engrais	62
1 Les argiles	63
2 Le <i>kōcā</i>	63
3 Le fumier de ferme	63
4 L'engrais chimique	64
C Opérations et outillage	64
1 Les labours	64
2 Nivellement, émottage	65
3 Sarclage	66
4 Récolte	68
D Rotation des cultures	69
II La culture du paddy : travaux et rites	71
A Les variétés	71
1 <i>tauli</i>	71
2 <i>maharsi</i>	72
3 <i>tāpchini</i>	72
B Préparation de la terre et semis en pépinière	72
C Semis en pépinière : rites et croyances	73
D Le repiquage	74
E Le <i>byācā nakegu</i>	75
F Entretien de la rizière	77
G La moisson et le dépiquage	77

	PAGES
H Le <i>hākuwā</i>	79
I Séchage, nettoyage, stockage	80
J Le nouveau paddy	81
III Les autres cultures	83
A Le blé	83
B Le maïs	84
C Les légumineuses	85
1 Le soja	85
2 Les haricots	86
D La moutarde	86
E Le paddy de culture sèche	87
F Les radis	88
IV Le travail agricole : rythme et organisation	90
A Le rythme du travail agricole	90
1 Le calendrier agricole	90
2 La journée de travail	90
3 Les transports	90
B L'organisation du travail agricole	91
1 La division sexuelle du travail	91
2 Le travail en équipe	92
3 La main-d'œuvre salariale	93
V L'élevage	93
A Le buffle	93
1 Généralités	93
2 L'alimentation	96
3 Les produits de l'élevage du buffle	96
B Le bœuf et la vache	97
C Les caprins	97
D La volaille	97
VI Remarques	98
A Les caractères principaux de l'économie rurale	98
B Traditions et changements	99
 <i>Chapitre quatrième. L'ALIMENTATION</i>	 101
I La nourriture quotidienne	101
A Le riz	102
1 Le riz bouilli	102
2 Le riz en flocons	103
B Les farines : galettes et bouillies	105
1 <i>mari</i>	107

	PAGES
2 <i>wo</i>	107
3 <i>dhëro</i>	108
C Les autres produits végétaux	108
1 Epices et condiments	108
2 Les légumineuses	111
3 Les végétaux verts	112
4 Racines et tubercules	114
5 Les céréales; grains grillés	115
6 Les champignons	115
7 Les matières grasses	116
8 Les fruits	116
D Le tabac	117
1 La pipe à eau	118
2 Cigarettes et excitants	119
E Les boissons	119
1 L'eau	119
2 Le lait	119
F Les repas	120
1 Repas du matin et du soir	120
2 Repas du milieu de la journée	121
3 Repas champêtres	121
II La nourriture cérémonielle	122
A Les produits animaux	122
1 Généralités	122
2 Le découpage de l'animal	123
3 <i>takhā</i>	124
4 <i>coyolā</i>	124
5 <i>sukulā</i>	125
6 <i>kacilā</i>	125
7 Les abats	126
8 La peau	126
9 La tête	126
10 Les poissons	127
B Les boissons fermentées	127
1 Les levures	127
2 La bière de maïs	127
3 L'alcool	129
C Les banquets	131
1 Disposition des convives	132
2 L'étiquette	132
III Conclusion	134
<i>Chapitre cinquième. LA MAISON</i>	137
I Description générale	137
A Les matériaux	137

	PAGES
1 La terre	137
2 Le bois	138
3 La pierre	139
B Les éléments	140
1 Les portes	140
2 Les fenêtres	140
3 L'escalier	142
4 Piliers et planchers	144
5 Revêtements des murs et des planchers	144
6 Le toit	144
II La construction d'une maison	145
A Généralités	145
B L'organisation du travail	146
1 Les maçons	146
2 Les menuisiers	150
C Les rites de construction	151
1 Rite de fondation	152
2 <i>pau pūjā</i>	154
3 Rite de couverture du toit	154
4 Rite d'expulsion	155
III La maison habitée	155
A La maison à trois étages	156
1 Le rez-de-chaussée	156
2 Le premier étage	156
3 Le deuxième étage	156
4 Le troisième étage	158
B La maison à deux étages	158
C Les axes symboliques	159
1 L'axe horizontal	159
2 L'axe vertical	160
<i>Chapitre sixième. LA VANNERIE ET LE TISSAGE</i>	161
I La vannerie : technique masculine	162
A Généralités	162
1 Le coupe-coupe	162
2 Les variétés de bambou	164
B <i>deki</i> : le travail de la vannerie	164
1 Procédé de fabrication	165
2 « Vanneries récipients » et « vanneries écrans »	167
C <i>nile</i> : le tressage	168
1 <i>ketki</i> (agave)	168
2 <i>su</i> (paille de riz)	169
D <i>sui</i> : les boîtes de bambou	170
1 Généralités	170

	PAGES
2 Procédés de fabrication	170
3 Remarques	173
II Le tissage : technique féminine	173
A La préparation du fil	173
B L'ourdissage	175
C Le tissage	176
1 Le métier horizontal	176
2 Remarques	178
3 Le métier à bâti	178
D Le vêtement	179
1 Chaussures et chapeaux	179
2 Le vêtement féminin	179
3 Le vêtement masculin	182
CONCLUSION	183
APPENDICE : Le calendrier agricole et horticole de la vallée de Kathmandou en 1837	189
BIBLIOGRAPHIE	197
INDEX DES MOTS TRANSLITTÉRÉS	203
TABLE DES FIGURES	211
TABLEAUX	212
TABLE DES MATIÈRES	213

IMPRIMERIE LOUIS-JEAN

Publications scientifiques et littéraires

TYPO - OFFSET

05002 GAP - Téléphone 51-35-23 *

Dépôt légal 329-1977



CAHIERS NÉPALAIS

- BISTA K.B. – Le culte du Kuldevata au Népal en particulier chez certains Ksatri de la vallée de Kathmandu.
DOLLFUS O. et USSELMANN P. – Recherches géomorphologiques dans le centre-ouest du Népal.
SHARMA P.R. – Etude préliminaire sur l'art et l'architecture du bassin de la Karnali, Népal de l'Ouest.
JEST C. – Dolpo. Communautés de langue tibétaine du Népal.
BORDET P., COLCHEN M. et LE FORT P. – Recherches géologiques dans l'Himalaya du Népal, région du Nyi-Shang.
DOBREMEZ J.F. et JEST C. – Manaslu. Hommes et milieux des vallées du Népal central.
DOBREMEZ J.F. – Le Népal. Ecologie et biogéographie.

BIBLIOGRAPHIE DU NÉPAL

- BOULNOIS Mme L. et MILLOT Mme H.
Volume 1 - Sciences humaines. Références en langues européennes.
Volume 3 - Sciences naturelles:
BOULNOIS Mme L.
Tome 1 - Cartes du Népal dans les bibliothèques de Paris et de Londres.
DOBREMEZ J.F., VIGNY Mme F. et WILLIAMS L.H.J.
Tome 2 - Botanique.

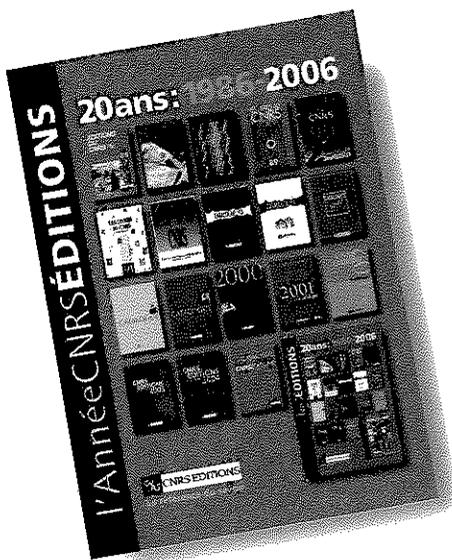
CAHIERS NÉPALAIS – DOCUMENTS

- DOBREMEZ J.F., JEST C.
1. Carte écologique du Népal. Annapurna-Dhaulagiri. 1/250000.
DOBREMEZ J.F., JEST C., STEBLER J., VALEIX P.
2. Carte écologique du Népal. Jiri-Thodung. 1/50000.
SHRESTHA T.B.
3. Les gymnospermes du Népal.
DOBREMEZ J.F., JEST C., TOFFIN G., VARTANIAN M.C., VIGNY F.
4. Carte écologique du Népal. Kathmandu - Everest. 1/250000.
DOBREMEZ J.F., SHRESTHA B.K., VERNIAU S.
5. Carte écologique du Népal. Région Terai central. 1/250000.
DUBOIS A.
6. Les grenouilles du sous-genre paa du Népal, famille ranidae, genre rana.

OUVRAGES DIVERS

- BORDET P. – Recherches géologiques dans l'Himalaya du Népal, région du Makalu.
BORDET P., COLCHEN M., KRUMMENACHER D., LE FORT P., MOUTERDE R., REMY M. – Recherches géologiques dans l'Himalaya du Népal, région de la Thakkhola.





Monsieur Franck Laloë
Président du CPAO du CNRS
LKB, ENS
24 rue Lhomond
75005 Paris

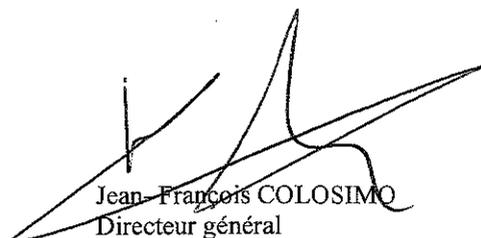
Paris, le 19 février 2007.

Cher Monsieur,

Suite à nos récentes conversations et à votre dernier courrier, veuillez trouver ci-après un texte donnant la position du CNRS Editions vis-à-vis du projet HAL, émanant du CNRS, visant à constituer un fonds d'archives ouvertes sur support numérique et accessible par Internet:

- S'agissant du livre d'un auteur œuvrant à titre singulier ou collectif et publié sous son égide, CNRS Editions (ex Presses du CNRS) autorise ledit auteur à déposer ledit ouvrage (ou le chapitre dont il est l'auteur) sur l'archive ouverte Hal à la condition que ledit ouvrage ne soit plus en vente ¹ et à la condition que ledit auteur garantisse CNRS Editions contre toute responsabilité de toute sorte, dont celle en dépôt illégal ou abusif (entre autres par retrait des images non libres de droit ou par acquisition des droits correspondants aux dites images). Il reviendra alors à l'auteur (ou toute personne autorisée par lui) de déposer, soit un fichier produit par lui-même, homothétique au manuscrit publié par l'éditeur, soit un scan de l'ouvrage effectué par ses soins.
- S'agissant d'un article paru dans une revue scientifique liée au CNRS et publiée sous son égide, CNRS Editions autorise l'auteur dudit article à déposer sur l'archive ouverte Hal ledit article au coup par coup, séparément, à la condition ledit auteur ait respecté le délai de latence afférent à ladite revue, fixé par CNRS Edition en concertation avec l'éditeur de ladite revue (généralement compris entre un minimum de 6 mois et un maximum de deux ans), et à la condition que ne soit pas reproduit l'ensemble d'un numéro (avec son organisation, son thème, son sommaire, etc.).
- Pour les titres de revues CNRS disparues depuis plus de deux ans, CNRS Editions ne pose aucune condition particulière au scan et à la mise en ligne sur Hal par l'auteur.
- S'agissant de la publicité à donner cette position, CNRS éditions est favorable à ce que le CPAO du CNRS à mettre en avant la politique d'ouverture éditoriale de CNRS Editions relative exclusivement à l'archive ouverte Hal. Et ce, en particulier sur le site Sherpa/Roméo.

Bien à vous,



Jean-François COLOSIMO
Directeur général

¹ Consulter le catalogue en ligne de CNRS Editions à <http://www.cnrseditions.fr/>

CNRS ÉDITIONS AUTORISE SES AUTEURS À DÉPOSER LEURS PUBLICATIONS SUR LES SERVEURS D'ARCHIVES OUVERTES HAL

COMMUNIQUÉ DE PRESSE - PARIS - 25 AVRIL 2007

www.cnrs.fr/presse

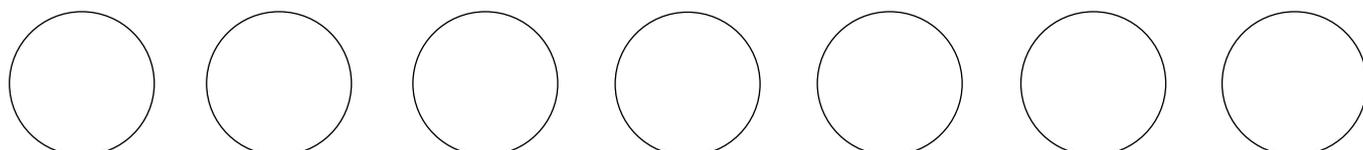
Une avancée pour les archives ouvertes et la communication scientifique en France : en concertation avec le CNRS, l'éditeur CNRS Éditions autorise ses auteurs à déposer leurs publications, sous certaines conditions, sur les serveurs d'archives ouvertes Hal¹.

En 2000, le CNRS s'est lancé dans un programme ambitieux en faveur des archives ouvertes, réservoirs d'articles scientifiques directement déposés par les chercheurs ou les laboratoires, et rendus ainsi immédiatement et gratuitement accessibles aux scientifiques du monde entier. Depuis 2004, l'INRIA participe activement à cette entreprise; de nombreux autres établissements de recherche français se sont joints au CNRS et à l'INRIA en 2006 pour développer une archive commune afin de mieux valoriser la productions scientifique française et sa diffusion internationale.

Les archives ouvertes sont complémentaires du circuit plus traditionnel de communication via les revues scientifiques à comité de lecture. Si elles n'intègrent pas nécessairement la sélection et l'amélioration des articles effectuées par un comité éditorial, elles offrent d'autres spécificités telles que le regroupement de toute la production scientifique d'un auteur ou d'un laboratoire en un seul endroit, ou encore la multiplicité des versions des articles permettant par exemple une remise à jour lorsque nécessaire. Un rôle des archives ouvertes peut également être de permettre à nouveau la consultation aisée de documents publiés devenus indisponibles, évitant ainsi une perte du savoir préjudiciable à l'avance de la recherche.

C'est dans cet esprit de complémentarité que Jean-François COLOSIMO, directeur général de CNRS Éditions a défini les conditions dans lesquelles des travaux publiés dans le passé par cette maison d'édition pourront être déposés par les auteurs sur le serveur Hal et son archive ouverte. Les modalités de ces dépôts, en particulier le délai et la version à utiliser définissent un schéma novateur, respectueux à la fois des droits d'un éditeur scientifique à vocation commerciale et de ceux des auteurs. La décision de CNRS Éditions est un pas en avant significatif dans le cadre d'échanges fructueux entre auteurs et éditeurs et d'une harmonisation entre les actions des différents acteurs français de la communication scientifique.

¹ Hal : Hyper Article en Ligne



POUR EN SAVOIR PLUS

Hyper Article en ligne, site d'archives ouvertes : <http://hal.archives-ouvertes.fr/>

CNRS Éditions : <http://www.cnrseditions.fr/>

CONTACTS

Hal
Franck Laloë
T 01 47 07 54 13
laloef@lkb.ens.fr

Presse
CNRS
Cécile Pérol
T 01 44 96 43 09
cecile.perol@cnrs-dir.fr

CNRS Editions
Frédéric Foucaud
T 01 53 10 27 09
frederic.foucaud@cnrseditions.fr

