அடிமேல் அடிஅடித்தால் அம்மியும் நகரும்



Lettre du CERCLE CULTUREL DES **PONDICHERIENS**

புதுச்சேரியர் கலை மன்ற மடல்

Nº11

Mars 1996

MPT des Amonts et Courdimanche **91940 LES ULIS**

அரியேல் ரசித்த குறள் Le KouRaL admiré par Ariel

Edouard Ariel, né le 5 Octobre 1818 à Nantes, travaillait au Commissariat de la Marine quand il obtint sa nomination à **Pondichéry**. Il y arriva le 15 Novembre 1844, à l'âge de 26 ans. Il avait déjà été attiré, en France, par la littérature, l'histoire, la philosophie et les langues anciennes. A Pondichéry, il commença à apprendre le Tamoul et fut séduit par la grande richesse littéraire de cette langue.

Souhaitant partager son enthousiasme avec les orientalistes français de l'époque comme E.Burnouf, il écrivit des lettres très élogieuses sur le Tamoul. Il collectionna patiemment les anciennes oeuvres "écrites" sur des feuilles de palmier appelées "ôles". Il fit lever des copies minutieuses de nombreux manuscrits (d'Ananda Rangappillai, Vîrânâicker II et autres). Il publia également, en 1848, des traductions choisies du "KouRaL" de TirouvaLLouvar dont le lecteur appréciera ci-dessous quelques exemples.

"Douce est la flûte, douce est la lyre" disent ceux qui n'ont Pas entendu la voix balbutiante de leurs enfants.

(K 66, Ch. Procréation des enfants)

Un service rendu à propos, quelque petit qu'il soit, Est bien plus grand que le monde.

(K 102, Ch. Reconnaissance des bienfaits)

L'ulcère de la brûlure du feu se guérit radicalement; la plaie D'une brûlure de la langue ne se guérit pas.

(K 129, Ch. Possession de soi-même)

Qu'importe une apparence sublime comme le ciel si l'on Commet des fautes au su de sa propre conscience.

(K 272, Ch. Feinte moralité)

La pureté du corps est obtenue au moyen de l'eau; la pureté De l'âme se revèle au moyen de la sincérité.

(K 298, Ch.Sincérité)



குழல்இனிது யாழ்இனிது என்பதம் மக்கள் மழலைச்சொல் கேளா தவர்

(医 66)

காலத்தி னாற்செய்த சிறிதெனினும் நன்றி ஞாலத்தின் மாணப் பெரிது

(西 102)

தீயினாற் உள்ளாறும் ஆறாதே நாவினாற்

(西 129)

வானுயர் தோற்றம் எவன் செய்யும் தன்நெஞ்சம் தான் அறி குற்றப்

(医 272)

புறத் தூய்மை அமையும் அகத்தூய்மை நீரான் வாய்மையால் காணப் படும்

(西 298)

E.Ariel conçut de grands projets pour faire connaître le Tamoul en France. Mais, de santé fragile, il mourut à Pondichéry, le 23 Avril 1854, dans sa 36ème année. Son legs, conservé à la Bibliothèque Nationale, témoigne de ses oeuvres de pionnier que les Pondichériens n'oublieront jamais.

M.G.

Voyage au Tamil Nadu

(3ème partie : Dernier jour en famille)

Nous étions rentrés tard de l'excursion, et je pensais surtout à dormir. Mais personne ne semblait vouloir se coucher. Pourquoi ? Tout le monde apparemment attendait quelque chose, et je n'arrivais pas à savoir quoi. Je m'allongeais et, malgré moi, je me suis endormie. Tout à coup, vers une heure du matin, je me sens tirée du sommeil par mon frère; il me demande de venir. Je grogne quelque chose et il repart. J'entends des bruits bizarres et je finis par me lever. Il n'y a plus personne. Toute la famille est dehors devant la maison. Tout le village est là aussi, dans la rue. De grands feux sont allumés sur le bord de la route. On attend.

Bientôt, la musique se fait entendre, et au loin, j'aperçois un char illuminé comme pour carnaval. Le char est tiré par deux boeufs. Sur la plate-forme sont juchés deux personnages au milieu de décorations votives et végétales. Ce sont les "sâmis"(1). Je crois comprendre que le char porte une divinité hindoue promenée en procession et venant bénir les maisons et leurs occupants, et que nous nous devons de lui faire des offrandes. Abdul Hameed (2), notre hôte, me tend une guirlande de fleurs enveloppée dans une feuille de bananier et cinq roupies. Lorsque le char s'arrête à notre hauteur, je m'approche et tends mon offrande aux sâmis pour qu'ils la présentent à la divinité.

Le char s'arrête ainsi devant chaque maison et chacun fait ce qu'il doit faire. Le prêtre brise alors une noix de coco en deux, et asperge la foule avec le jus (enfin, c'est ce qu'il m'a semblé distinguer). Quant à la décoration lumineuse qui orne le char, elle est escamotable grâce à un système de levier actionné par deux hommes. Il est ainsi plus aisé de passer sous les câbles qui traversent la route. Une fois la fête terminée, nous retournons nous coucher, la tête pleine des roulements des tambours que nous entendons poursuivre leur chemin jusqu'au temple.

Le lendemain, debout de bonne heure avec le soleil, je pense que cette nouvelle journée sera encore bien remplie. Les femmes se mettent à la cuisine très tôt pour préparer le repas du matin. La cuisine est située sur l'arrière de la maison, ouverte sur la cour, pratiquement en plein air. Elle se compose d'un fourneau en argile, d'un pilon en granit, d'une meule également en granit, d'une dizaine de "pannelles"(3) pour l'eau, le riz et autres ingrédients, d'un outil pour râper les noix de coco, de vaisselle métallique en inox et d'un outil en bois ("mouRoukkatchou") qui s'apparente à notre poche à douilles pour travailler la pâte de riz de "mouRoukkou".



Je regarde, pleine d'admiration, ces femmes qui s'affairent. Au pilon ("oural"), Kamala chargée de la confection de "iTlis" (4), écrase du riz pour en faire une pâte mousseuse qui déborde sans cesse. D'un mouvement rapide d'une main, elle repousse alors l'épais mélange vers le centre pour que le mortier de l'oural, actionné par l'autre main, puisse continuer son oeuvre. A son côté, Nashia épluche le fruit de coco et, d'un coup sec avec un outil tranchant, elle entaille les fibres et les ôte par un mouvement de levier vers l'avant. Ensuite, elle fend en deux la noix et en râpe la pulpe à l'aide d'un outil spécial qui me rappelle un peu, dans sa forme, celui qu'utilisent les cordonniers pour maintenir les chaussures dont ils

réparent la semelle. Elle enfile la demi noix sur le grattoir de l'outil, et en extirpe de fins flocons laiteux par un mouvement de va et vient. Cette pulpe fraîche sera ensuite écrasée sur la meule ("ammi"), mélangée à des pois-chiches grillés et des feuilles de "cuRRy". Là encore, pendant

un long moment, il faut passer le rouleau de granit tenu à deux mains, en le faisant "rouler-glisser" sur la pierre pour que le mélange soit homogène. Le même rouleau sera utilisé pour écraser le piment, l'ail et d'autres condiments.

C'est une vraie séance de musculation que de faire la cuisine ici! Car, aller chercher de l'eau dans une grande pannelle, la rapporter posée sur la hanche (ce qui donne aux femmes cette démarche si particulière), piler le riz ou les pois chiches et écraser diverses denrées à l'aide du rouleau de granit constituent autant d'épreuves de force. Et lorsqu'on sait que toute ces préparations s'effectuent accroupis à terre, c'est terrible pour nous Européens. On ne tiendrait pas dix minutes.

Tiens! J'entends à nouveau les tambours. Les musiciens de cette nuit sont de retour. Ils sont accompagnés par un homme qui porte un pot de terre d'où sor



accompagnés par un homme qui porte un pot de terre d'où sortent des flammes. Ils viennent en dansant et nous font la sérénade en bénissant toute la maison avec le "pot au feu". L'un d'eux exécute un solo de tambour en grimaçant devant l'objectif du camescope de Michel. C'est assez impressionnant et cela dure un bon quart d'heure. Puis toute la troupe repart vers les autres maisons du village, après les quelques cadeaux d'usage.

La matinée est maintenant bien avancée et nous partons pour **VélângaNNi** afin de visiter une église catholique qui ressemble à la basilique de Lourdes. Il fait une chaleur torride (42°C) et le chemin de croix porte bien son nom aujourd'hui. Je suis frappée par le monde qui remplit cette église pendant la messe. Les gens sont debout, déchaussés bien sûr, et parfois s'assoient par terre (5). Nous restons quelques instants et faisons brûler quelques cierges. Ma surprise est grande de voir notre ami Tamoul musulman Abdul Hameed entrer en prière (6).

De retour au village, Nashia, l'aînée des filles de la maison, m'invite à passer un joli sari orange à motifs noirs pour aller visiter l'école. Je me laisse faire de bonne grâce et "transmutation"! Avec quelques bracelets aux bras et aux chevilles, une paire d'anneaux dans les oreilles et un "poTTou" sur le front, me voilà prête. Pour atteindre l'école, il nous faut traverser la grand'route et les rizières sèches. Un petit quart d'heure à pieds et nous y sommes. Pas d'enfants en classe, ce sont les vacances. Tout est désert. Quatre ou cinq bâtiments disséminés dans la campagne et c'est tout. L'école accueille le siège de l'association "Avvaï" et les enfants de plusieurs villages des alentours. La plupart des élèves sont parrainés par Aide et Action et peuvent ainsi étudier soit la journée, soit le soir en fonction du travail aux champs. A la maison, tous les voisins et leurs enfants nous attendaient pour une séance de photos. Je mitraille tous ceux qui se présentent. Ils sont heureux. Je leur enverrai les épreuves. C'est notre dernière nuit au village dans cette famille formidable, demain déjà le départ.

Le taxi nous attend. Les adieux sont déchirants, toute la famille a les larmes aux yeux. Je ne peux me retenir (...Niagara). C'était fantastique et je n'oublierai jamais. **Je reviendrai!**Joëlle PIEDNOIR (Tarbes)

- (1) Prêtres officiants faisant l'intermédiaire entre le peuple et les divinités hindoues.
- (2) Il s'agit en effet d'un musulman qui observe les coutumes locales.
- (3) Pot de terre en langage pondichérien.
- (4) Brioches de riz cuites à la vapeur et constituant le petit déjeuner traditionnel des tamouls.
- (5) Il est vrai que, dans les pays chauds, la fraîcheur du sol est plus agréable.
- (6) Ceci peut nous paraître quelque peu extraordinaire. cf aussi note (2).

Doux animaux, Sacrés animaux!

Nous entendons souvent dire que les hommes sont supérieurs aux animaux par leur intelligence et leur langage. Mais cette affirmation n'est-elle pas un peu osée ? L'expérience que j'ai vécue avec ma *chatte* m'a amenée à réfléchir à ce sujet. J'ai été également très impressionnée par deux anecdotes racontées par mon oncle.

Quand il était enfant, ses parents possédaient un *boeuf* qui travaillait très dur pour eux. Ils l'aimaient tous beaucoup, car l'animal était gentil et doux et il savait comment se comporter même avec un enfant. Lorsqu'un petit l'approchait, il faisait attention à ne pas l'effrayer et à ne lui faire aucun mal.

Puis, le boeuf vieillit et ne fut plus aussi efficace qu'auparavant. Le père décida alors de le vendre car l'entretien des animaux inactifs lui revenait très cher. Mais le vieux boeuf fit beaucoup de difficultés pour suivre le nouveau propriétaire qui habitait à environ 8 km. Lorsqu'il quitta la maison de mon oncle, les petits étaient tous en larmes.

Le lendemain matin, quelle ne fut pas leur surprise quand ils trouvèrent leur fidèle boeuf endormi sur le seuil de leur maison! Bien déterminé à retrouver ses anciens maîtres, il avait dû rompre la corde par laquelle il avait été attaché dans sa nouvelle étable. Et, il avait su retrouver le chemin de "sa" maison dans l'obscurité. La



famille de mon oncle fut très étonnée du fait que le boeuf, emmené à 8 km de là, ait pu retrouver le chemin alors qu'il ne l'avait emprunté qu'une fois, et ceci dans la nuit! Son nouveau propriétaire, parti à la recherche de l'animal, arriva un peu plus tard; et l'ayant retrouvé, il voulut le ramener chez lui. Mon oncle n'était alors qu'un enfant et, touché par l'amour que leur portait le boeuf, il ne voulut pas le laisser partir. Mais, son père en décida, bien sûr, autrement: la séparation fut douloureuse.

Par la suite, ils eurent un autre boeuf aussi *gentil* que le précédent. Ils décidèrent de ne pas vendre celui-ci jusqu'à ce qu'il meure. Après avoir durement travaillé pour la famille pendant plus de dix ans, ce boeuf mourut de vieillesse. Leur chagrin fut alors aussi profond et *ils l'enterrèrent* dans leur propre terrain avec une cérémonie, comme s'il s'agissait d'un membre de famille.

Par la suite, ils firent de même pour la mort de leur chien.

Ah, décidément, les animaux ne sont pas ingrats. Toujours fidèles, ils savent en fait manifester leur *amour* aussi bien, sinon mieux, que les hommes.

Ponny.G

Cher ami lecteur,

Si vous avez apprécié ce numéro 11 aussi, faites-le savoir en écrivant à (vous pouvez aussi faire des suggestions et proposer un article de 3/4 page se rapportant au Tamoul, à Pondichéry et à la France): M.Gobalakichenane, 22, Villa Boissière, 91400 - Orsay, France