

<p>வானஞ் சுருங்கினால் தானஞ் சுருங்கும்</p>	<p style="text-align: center;">Lettre du CERCLE CULTUREL DES PONDICHERIENS ***** புதுச்சேரியர் கலை மன்ற மடல்</p> <p style="text-align: center;">Rédaction : M.Gobalakichenane, 22, Villa Boissière, 91400 - Orsay, France Email: ggobal@yahoo.com</p>	<p style="text-align: center;">ISSN 1273-1048 No. 37 Septembre 2002</p> <p style="text-align: center;">Organe de Liaison des Ressortissants de l'Inde ex- française : Pondichéry, Karikal, Mahé, Yanaon (et Chandernagor)</p>
--	---	---

ஒரு புதுக்கவிதை Un poème moderne

Le système des castes a été aboli en Union indienne. Mais, après une période de relative accalmie, on assiste malheureusement à un regain de tensions sociales entre les différentes castes. En ce qui concerne le Tamilnadu et Pondichéry, nous constatons même un certain recul d'esprit critique conjugué à la renaissance du conservatisme.

On y relève, certes, quelques mariages d'amour (intercastes) entre les jeunes. Mais, le système qui prévaut reste encore le mariage arrangé. C'est dans cette dernière optique que doit être lu et apprécié le poème suivant en vers libres du type moderne, par opposition au poème classique du type traditionnel (Nous avons présenté dans la Lettre No.25 quelques poèmes "haiku").

M.Gobalakichenane

தாளின் மீது வண்ணத்துப்பூச்சி

பறந்து வந்து அமர்ந்தது
வண்ணத்துப்பூச்சி ஒன்று
உனக்கான கவிதை
எழுத வைத்திருந்த
தாளின் மீது.

சிறகு விரித்து
வெகு உற்சாகமாய்
பறக்க ஆரம்பித்தது
உள்ளுக்குள்
முடங்கிக் கிடந்த பறவை
கவிதையின் முதல்வரியை
எழுதத் தொடங்கியதும்.

இடையில்
என்னைக் கலைத்த
தபால்காரரின் குரல்
கேட்டு விரைந்தேன்
வாசலுக்கு.

சிதறிக் கிடந்த
கடிதங்களுக்கு மத்தியில்
திருமண அழைப்பிதழ்
உன் கையால் எழுதின
என் முகவரியோடு.

அதிர்விலிருந்து
மீளாதொரு நிலையில்
கண்டேன்
வண்ணத்துப்பூச்சியின்
இறந்த உடலை
எறம்புகள்
இழுத்துச் செல்வதை !

வேபாபு (கணையாழி, மே 2001)

Le papillon sur la feuille

Un papillon voletant vint
Se poser
Sur la feuille préparée
Pour t'écrire
Un poème.

Déployant ses ailes
Avec beaucoup d'ardeur
Il commença à voler
Tandis que l'oiseau enfouit
Jusqu' alors en moi
Commença à écrire
Le premier vers du poème.

Entretiens
Interrompu
Par la voix du facteur,
Je courus vite
Vers l'entrée.

Au milieu de plusieurs lettres
En vrac,
Une invitation
Portant mon adresse
Rédigée de ta main.

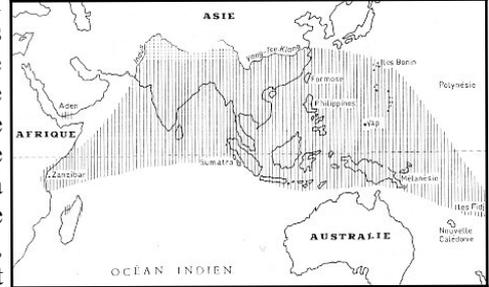
Non encore sorti
De l'étourdissement,
Je vis
Le corps inerte
Du papillon mort
Traîné par
Les fourmis !

Vé.Babu (Kanaiyazhi, Mai 2001), trad. Ponny Gobalakichenane

Inde et Bétel (இந்தியாவும் வெற்றிலையும்)

Parmi les plantes agréablement stimulantes, donnant aux hommes l'illusion de les aider à vivre, la liane-bétel mérite le premier rang. Près du huitième de l'humanité en fait couramment usage. Si cette proportion est encore dépassée par celle des adeptes du tabac, le bétel l'emporte de beaucoup sur « l'herbe à Nicot », quant à l'intérêt sociologique et ethnographique. Le rôle qu'il joue dans l'existence quotidienne, sa profonde implantation dans la vie individuelle et sociale, les multiples coutumes et superstitions auxquelles il est lié, la variété et souvent la beauté des objets spécialisés auxquels il a donné naissance, permettent de parler d'une véritable « civilisation du bétel ».

...Comme chacun sait, la feuille de bétel est l'élément primordial d'une chique de composition complexe, riche de substances aromatiques actives que l'on mastique jusqu'à leur épuisement. L'aire géographique actuelle de cette habitude invétérée s'étend de l'ex-Afrique orientale britannique à l'Ouest, aux Iles Fidji, à l'Est, de la partie septentrionale de l'Inde, au Nord, au 10e degré de latitude Sud. Dans cette vaste aire intertropicale, limitée pratiquement par les possibilités de culture de la liane dont la feuille doit être utilisée fraîche, l'Inde occupe une place de choix. S'il n'est pas certain qu'elle ait été la terre d'origine de la plante, au moins la cultive-t-elle depuis des temps très anciens : mention en est faite dans des textes remontant à plusieurs siècles avant J.-C. Le développement de cette culture fut tel qu'au VIIe siècle de notre ère, aux dires de l'historien persan *Firichta*, on aurait dénombré jusqu'à 30000 vendeurs de feuilles à Kanyâkubja, aujourd'hui Kanauj, et qu'en 916, le célèbre voyageur arabe *Masudi* décrit la mastication du bétel comme une coutume nationale indienne. Au XVIe siècle, la chique était qualifiée de « pain quotidien de l'Inde » (*Linschoten*) : le commerce des feuilles et des noix qui leur sont associées était devenu la plus grande source de revenus des rajahs et le « porteur du sac de bétel » un des plus hauts fonctionnaires de leur cour. A notre époque, le bétel reste une dominante de la vie indienne, fâcheusement illustrée par les innombrables tâches rouges des crachats des chiqueurs qui, dans toutes les agglomérations humaines, maculent le sol, les cours, et jusqu'aux murs des maisons. Le touriste le plus superficiel ne peut, en outre, manquer de remarquer, échelonnés à profusion le long des trottoirs, parfois de dix en dix mètres, les petits étalages des vendeurs de bétel, où se pressent de nombreux clients : il n'y a pas de scène plus familière dans les rues des villes et des villages.



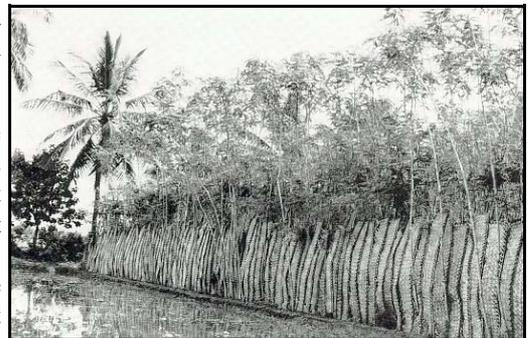
Aire d'extension du bétel (d'après Krenger, modifié)

...La chique de bétel (pân-supâri, tâmbûla) est formée d'une feuille de la plante sur laquelle on dépose un certain nombre d'ingrédients, et que l'on enroule ou que l'on replie ensuite en la fixant par un clou de girofle. Ces ingrédients sont de plusieurs sortes. Deux d'entre eux, la noix d'arec, fruit du palmier d'aréquier, et la chaux apparaissent constants et fondamentaux : ils forment avec la liane la « trinité du bétel ». Tous les autres ne sont que des constituants secondaires, variant suivant les habitudes régionales et le goût des amateurs.

...Plante grimpante de la famille du poivrier (Pipéracées), dite tâmbûla en sanscrit, *vettilei* (வெத்திலை) en tamoul, *pân* dans la plus grande partie de l'Inde, « betel vine » en anglais. Les feuilles sont utilisées pour la chique. Mesurant 12 à 14 cm de longueur elles sont alternes, cordiformes, à sommet pointu, lisses et brillantes, d'un beau vert et présentent cinq à sept nervures bien marquées, avec une certaine dissymétrie du limbe.



...Les connaisseurs distinguent, à l'intérieur de l'espèce, de nombreuses variétés différant par le goût ou parfois la couleur et les dimensions des feuilles : variétés épaisses ou minces, douces ou piquantes, riches ou pauvres en chlorophylle, unies ou tachetées. Parmi les plus estimées figurent celles de Kumbakonam (கும்பகோணம்), dans le Tamilnadu, la kapûri à longues feuilles douces et un peu amères dans le Bihar (Grierson), la bilahri, devenant presque entièrement d'un blanc brillant (Crooke), la karpur kât à odeur de camphre (Mitra), etc...



Plantation de bétel de Nainarmandapam, près Pondichéry (au premier plan, une rizière inondée)

...La plante est cultivée dans l'Inde, partout où elle trouve une chaleur et une humidité suffisantes. Les bonnes terres à rizières convenant tout spécialement, les plantations de bétel se trouvent souvent limitrophes de celles-ci. Dans l'Inde du Sud, elles sont identifiables de loin par la palissade en feuilles de cocotier tressées, de 2,5 à 3 m de hauteur, qui les circonscrit totalement. Une telle clôture constitue une protection contre le vent, ralentit l'évaporation et atténue les variations hygrométriques, contribuant ainsi à maintenir dans la plantation un microclimat favorable et facilite la surveillance.

...Après douze à dix-huit mois de travail considérable, la récolte peut commencer. La cueillette des feuilles à point, ni trop jeunes, ni trop âgées, a lieu tous les vingt-deux jours, pendant trois années en moyenne. Elle se fait à la main, feuille par feuille, les pouces étant munis d'onglets de fer spéciaux qui facilitent la section des pétioles. Les plantations sont gardées en permanence contre les voleurs et parcourues, même la nuit, par des rondes fréquentes. Elles doivent payer un impôt au gouvernement par cent pieds de lianes. Autrefois, dans beaucoup d'Etats, elles faisaient l'objet de monopoles.

...Une plantation de bétel d'un huitième d'hectare permet, en principe tous les vingt-deux jours, une récolte de 40 à 50 000 feuilles.: aussitôt empilées en petites bottes serrées de 20, 50, 80, 100, 144 ou 200 feuilles, elles-mêmes réunies en paquets denses de 7, 14, 28 ou davantage, elles sont portées sans délai, par charrettes ou par camions, à la ville la plus voisine pour y être commercialisées : enveloppées de feuilles de bananier et maintenues humides, elles restent longtemps fraîches. Les prix ne sont pas fixes, mais établis lors des ventes aux enchères qui ont lieu quotidiennement ou à certains jours déterminés, dans des petits marchés spécialisés.

...La *préparation de la chique*, toujours très simple, mais plus ou moins sommaire, comprend en général trois temps :

- choix d'une feuille de bétel (les raffinés excisent même les plus grosses nervures avec l'ongle du pouce qu'ils laissent pousser et taillent spécialement à cet effet) ;
- étalements successifs, sur la feuille choisie, de chaux, de quelques fragments de noix d'arec et, de façon inconstante, de quelques ingrédients accessoires, en nombre et en qualité très variables ;
- fermeture de la feuille ainsi garnie : *dans l'Inde du Sud*, on roule celle-ci perpendiculairement à son grand axe, de façon à obtenir des chiques cylindriques que l'on range côte à côte sur un plateau ; *dans l'Inde du Nord*, on préfère, soit rouler en cône (bîra) soit plus généralement plier en triangle, formant ainsi de petites pyramides que l'on place debout ou des chiques aplaties que l'on empile les unes sur les autres (singhara).

Parfois, en outre, on entoure les chiques de papier d'argent pour leur donner un aspect plus précieux : dans certaines cours indiennes même on les enveloppait d'une mince feuille d'or.

...Les effets physio-pathologiques constituent un des aspects les plus importants du bétel. Je dois à la science et à l'obligeance du *Pr Filliozat* la traduction de deux textes inédits, du tout début de notre ère.

...« Les choses à garder dans la bouche quand on veut sa fraîcheur, de l'appétit et une bonne odeur, sont le fruit de muscade, d'Hibiscus abelmoschus, d'arec et de girofle ainsi qu'une *bonne feuille de bétel*... » (Caraka., Sûtrasthâna V,73-74)

...« La feuille de bétel est piquante, chaude, amère, elle excite la bile. Elle est de bonne odeur, tendre, fine, bonne pour la voix, elle affaiblit le vent et la pituite, elle est cathartique, amère dans la digestion, astringente, elle attise le feu(digestif), elle purifie la bouche de l'irritation, des impuretés, des sécrétions et de la mauvaise odeur... » (Suçruta, Sûtrasthâna, XLVI, 279-280).

...En fait, la chique rend les lèvres vermeilles et l'haleine agréable et elle contribue à l'antisepsie de la bouche. En revanche, elle irrite les muqueuses et provoque une sécrétion surabondante (sialorrhée) de salive colorée en rouge incitant à cracher à profusion : la *quantité de salive produite par la mastication d'une seule chique a été évaluée à 100 cm³* au moins.



Deux vendeuses de feuilles de bétel et de noix d'arec

...Considéré comme une véritable nécessité de la vie individuelle, le bétel jouait – joue encore - un rôle social de premier plan, enraciné par des traditions millénaires. Pas de réception, de cérémonie familiale, de fête, de déplacement, de règlement quelconque, de rite un peu important où il n'ait eu sa place. L'offrande de bétel était le minimum, mais aussi l'essentiel de l'hospitalité.

...L'usage si général du bétel dans toute la population indienne, les manipulations complexes qu'implique sa préparation devaient nécessairement conduire au développement d'un matériel particulier adapté aux besoins des chiqueurs, matériel diversifié et affiné au cours des siècles, dont beaucoup de pièces richement décorées et d'une facture très soignée comptent parmi les chefs d'œuvre de l'artisanat indien. Comment ne pas regretter en terminant que si peu de Musées aient porté à ces intéressants objets l'attention dont ils sont dignes. Comme il est, hélas, presque toujours de règle, c'est seulement lorsque les objets achèvent de disparaître que l'on s'occupe de les recueillir. Il est déjà bien tard pour le matériel à bétel dont la plupart des modèles originaux sont dès maintenant perdus ou en voie de totale perdition.



Coupe-noix en bronze

Jacques Millot (1965)

(Texte et illustr. extraits de l'article de même titre dans 'Objets et Mondes' Musée de l'Homme, 1965, p.73 à 122)

Carte d'électeur de Karikal

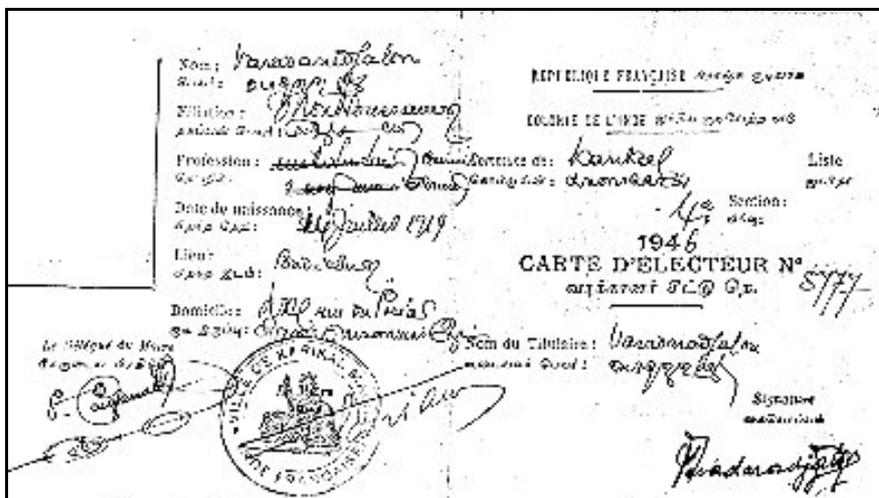
காரைக்கால் வாக்காளர் சீட்டு

En France, cette année palindrome 2002 fut historique en nombre d'élections et en leurs résultats. La population de tous bords fut rappelée à l'esprit civique et invitée à aller voter.

Au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, tout comme en France métropolitaine, on votait également dans les Etablissements français dans l'Inde. Et les électeurs possédaient chacun une carte personnelle.

Nous avons pu retrouver une *carte d'électeur de Karikal, datant de 1946*, qui éclaire beaucoup la situation politique et culturelle de l'époque.

On remarque tout de suite qu'elle est *bilingue : française et tamoule*. L'administration faisait alors tout l'effort nécessaire à la traduction des mots comme colonie (குடியேற்ற நாடு), électeur (வாக்காளர்), carte (சீட்டு), titulaire (உடையவர்), filiation (தகப்பன் பெயர்) et profession (தொழில்), laissant en translittération les quelques noms 'historiquement français' comme maire (மேர்) ou commune (கொம்முயன்).



Il est intéressant de noter qu'au lieu de Nom et Prénom qui sont les libellés courants en France et dans les pays chrétiens, on écrit *Nom et Filiation* comme sur les actes de naissance des non-catholiques et des non-renonçants (voir LCCP no.36) des comptoirs français à cette époque.

Par ailleurs, on a utilisé curieusement le terme "*Colonie de l'Inde*" au lieu de la désignation "Etablissements français dans l'Inde" communément admise alors.

En bas et à gauche, on voit nettement le cachet : VILLE DE KARIKAL - MAIRIE - INDE FRANCAISE, avec l'effigie bien connue en France au centre.

M.Gobalakichenane

Cours de tamoul (தமிழ் வகுப்புகள்) 2002-2003

Les **cours de tamoul** ont lieu les samedis à la Maison Pour Tous de Courdimanche (LCR15), Les Ulis :
- de 14h15 à 15h30 pour les enfants ;
- de 15h30 à 17h30 pour les adultes.

Premier cours 2002-2003 : le **samedi 28 septembre 2002**

Rappel des tarifs :

- Adhésion préalable à l'Association Cercle Culturel des Pondichériens : 15 €/an,
- Cours de tamoul :
 - . adultes (adhérents) : 45 €/an,
 - . enfants (parents adhérents) : 30 €/an

Inscriptions sur place ou en téléphonant au : 01 69 28 83 14

Internet*****Internet*****Internet***** Internet***** Internet

Les articles de **La Lettre du Cercle Culturel des Pondichériens** (archivage depuis le No.17) sont sur :
<http://www.puduchery.org>