

## Sociographie de l'Asie du Sud-Est

M. Lucien BERNOT, professeur

Le cours du mardi, comme celui de l'an dernier, a porté sur la frontière orientale de l'Assam et ses zones montagneuses peuplées de populations de langues tibéto-birmanes. Parmi elles, celles qui sont regroupées depuis 1960 dans le nouvel état indien du Nagaland sont sans doute les moins mal connues. Jusqu'à cette date, les différentes ethnies naga, bien qu'ayant tissé entre elles des relations économiques, n'avaient jamais constitué un groupement, un ensemble, dans lequel elles auraient eu conscience d'avoir en commun l'appellation de « Naga », mot d'ailleurs inconnu de ces différentes ethnies. Même la conscience d'appartenir à telle ou telle ethnie semble avoir été toujours floue. Les vocabulaires, les traditions alimentaires, vestimentaires, architecturales que beaucoup d'ethnographes mirent en avant pour essayer de caractériser les principales d'entre elles relèvent de la simplification. Ces différentes populations furent connues d'abord de l'extérieur, puis se sont elles-mêmes reconnues dans les titres des monographies qui leur furent consacrées : *The Ao Nagas* (1926), *The Angami Nagas* (1921), etc. Chez les Naga des premières décennies du xx<sup>e</sup> siècle, époque de ces monographies, la véritable unité sociale restait le village, souvent un gros village de plusieurs centaines de maisons, village datant de plusieurs siècles.

Farouchement hostiles aux populations des plaines : Assamais de la vallée du Brahmapoutre, fonctionnaires bengali mis en place par les autorités britanniques, Birmans de la vallée de la Chindwin, ces Naga isolés dans leurs montagnes se sont installés très rapidement dans le xx<sup>e</sup> siècle indo-anglicisé. Des contrats alléchants les incitaient à partir dans les plantations de théiers de l'Assam, ils s'y familiarisèrent vite avec un système monétaire fait de pièces et de billets. Quelques milliers furent même engagés dans le « Naga Labour Corps » : en 1917 ils réparaient les routes à l'arrière des lignes anglaises combattant en France. Beaucoup apprirent l'anglais, se convertirent au christianisme et purent lire et écrire leur propre langue que plusieurs missionnaires romanisèrent.

Ce sont les descendants de ces Naga des années 1920 qui assistèrent le

1<sup>er</sup> août 1960 à la création du nouvel état du Nagaland. Nous parlerons ici des Naga de la fin du XIX<sup>e</sup> et du début du XX<sup>e</sup> siècles.

Pour se nourrir, se vêtir, et se loger, tous les Naga avaient à leur disposition les produits nécessaires, à l'exception du sel et surtout du métal.

Dans toute cette région et même plus loin à l'est, en Birmanie et au Yunnan, la présence de nombreuses sources salées facilitait la production de sel à partir de nappes souvent situées à de faibles profondeurs. L'eau est extraite à partir de puits, elle est ensuite répandue sur du sable que l'on laisse sécher au soleil, ce sable très salé est lavé, l'eau recueillie étant ensuite portée à ébullition. (Nous avons assisté à ces opérations près de Shwebo, à proximité du site pyu de Halingyi, au nord de Mandalay, l'hiver 1976-1977.) Ces formations salifères n'étaient cependant pas présentes dans tous les villages du pays naga. Il existait donc un trafic de sel, et ce produit indispensable a même servi — sous forme de plaquettes — comme unité monétaire dans les transactions.

Au sud du pays naga, non loin de Manipur, les puits d'eau salée étaient si nombreux que les habitants de cette région avaient là un véritable monopole qui contribua sans doute à la création d'un état hindouisé : le royaume de Manipur.

Dans les langues européennes les mots pour « sel » et « salé » sont formés à partir d'une même racine. Ce n'est pas le cas dans les langues de l'Asie orientale, le mot désignant « la saveur » est sans rapport avec celui désignant « le sel » qui donne cette saveur (birman *nān/chā* ; siamois *khēm/klu'a*, etc.). Dans le cours de l'an dernier, nous avons rappelé que les parlers naga appartiennent tous à la famille linguistique tibéto-birmane mais peuvent se classer dans deux subdivisions : la barique, avec les langues naga du nord, et la birmanique, avec celles du sud. Dans les onze parlers du nord, le mot pour « sel », huit fois recueilli correspondrait à un TB\**g-ryum*, apparenté (P.K. Benedict) à un chinois archaïque *gliam/iām*, moderne *yán*. Dans les 25 parlers du sud, le mot a été recueilli dix-sept fois. Ces 17 mots sont proches les uns des autres et correspondraient à un TB\**tsa* que P.K. Benedict rapproche du chinois \**dz'á*, moderne *cuó*.

Les premiers voyageurs ayant visité cette région parlent de la présence des forgerons naga. Cela se passait dans les premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle, mais déjà, ces forgerons travaillaient des objets usés et cédés aux Naga par les gens des plaines, et ne coulaient pas le fer à partir de minerais.

Pour obtenir le sel, les Naga pouvaient s'organiser entre eux. Pour se procurer ce fer de récupération, il fallait d'abord contacter les habitants des plaines. Là, contre des produits des villages naga : arec, bétel, piment, coton ils faisaient l'acquisition de vieilles lames de coupe-coupe, de fers de lance

ou de houes usés. Ces objets de métal n'étaient jamais utilisés tels qu'ils avaient été échangés. L'usure n'était pas seule en cause, les forgerons souhaitaient aussi fabriquer des objets nouveaux. Le fer de récupération était chauffé, retrempé dans de l'eau salée parfois additionnée de produits végétaux (écorce, baies, piments, racines de bambou fermentées). Des objets étaient de nouveau forgés aux formes souhaitées selon les traditions villageoises, donc du forgeron qui détenait son savoir de son prédécesseur, souvent un parent.

Dans toutes les ethnies naga dont les noms furent « officialisés » par les monographies, il y avait des forgerons : chaque village avait même son forgeron. Le forgeron lhota était considéré comme le moins habile, les forgerons konyak, angami, rengma, surtout les deux premiers, semblaient dotés d'une meilleure réputation. Sauf chez les Lhota, chez qui ils étaient méprisés, les forgerons occupaient généralement une position élevée dans leurs villages. L'outillage était simple : enclume de pierre, grosse pierre liée à son manche pour servir de masse, pinces de bambou facilement remplaçables, poinçons de métal, constituaient l'outillage de l'échoppe du forgeron. Le soufflet de type malais, avec ses deux gros cylindres de bambou, existait dans toutes les ethnies, sauf chez les Konyak et les Ao où le soufflet horizontal, de type chinois, semblait bien connu et utilisé. A noter que ces deux types de soufflet produisent un vent continu qui permet d'augmenter considérablement la température du fer travaillé. Nous avons vu à plusieurs reprises des forgerons utiliser le soufflet de type malais, le « rouge cerise » était rapidement atteint (800°), le métal, ensuite, devenait plus mou et blanchissait, atteignant ainsi la température du « blanc soudant », proche de 1 200/1 250°.

Les mots pour désigner cet outillage sont rarement cités et peu utilisables. Le mot « fer » est peut-être plus intéressant. Comme pour le mot « sel », le mot désignant le fer est pour ainsi dire le même chez les Naga du nord, venant sans doute d'un TB \**syam* (P.K. Benedict). Par contre, chez les Naga du sud, les mots recueillis diffèrent tellement les uns des autres, qu'il est impossible de bâtir la moindre hypothèse.

A partir des fers de récupération les forgerons fabriquaient surtout des armes : fers et talons de lance (pour ficher la lance dans le sol, au repos), coupe-coupe, haches, houes, poinçons, tuyères de soufflet, faucilles. Mais l'utilisation du fer en agriculture : creusement des poquets, désherbage, moisson, était généralement considérée comme néfaste. Les Naga ont longtemps continué à faire des trous avec un bâton pointu, à désherber avec une lanière de bambou, à moissonner à la main, en cassant les épis un par un. Par exemple dans les années 1920, les Angami utilisaient des sarcloirs faits d'une lanière de bambou recourbée pour être tenue d'une seule main, lanière avec laquelle le sol était râclé. Elles s'usaient très rapidement et chaque maisonnée en fabriquait plusieurs milliers pendant l'hiver. Cet outil était encore utilisé, sous le nom de *saro* chez les Rengma en 1930, bien que la hou

de métal, *kejü* commençât à être utilisée chez ces mêmes Rengma. La moisson épi par épi évitait de mélanger les graines des mauvaises herbes à la récolte, donc de les ressemer, tout en sélectionnant pour ces semences, les plus beaux épis.

Si le fer était jugé propice à tout rite de construction : nouveau village, nouvelle maison, par contre il était considéré comme néfaste dans tous les rites de séparation : naissance, mort.

Les armes utilisées par les Naga pouvaient être classées en trois catégories : chasse, guerre, parade. Entre les trois, la différence n'est pas toujours très nette. Mais quand un guerrier ou un chasseur pouvait apporter la preuve de quelque exploit, il avait le droit d'orner son arme et d'ajouter au manche du coupe-coupe, au bouclier, à la hampe de la lance, des mèches de cheveux colorés, des coquillages, des peintures, voire même de graver le fer de la lance. Le décor était parfois tel que l'arme en perdait son rôle fonctionnel, mais cet objet de prestige rehaussait la position de celui qui revendiquait un exploit. De plus les décors rapportés (coquillages, cheveux, anneaux d'ivoire, morceaux de velours rouge) nécessitaient souvent des déplacements dans d'autres villages, voire en plaine, pour se les procurer. Le droit aux ornements pouvait concerner le vêtement du héros, sa maison, les bijoux de son épouse. Il n'était accordé que si le bénéficiaire offrait un grand repas.

La lance était lancée ou non : chaque guerrier était généralement porteur de deux lances : l'une pour le jet, la seconde pour un éventuel combat d'arrière-garde. La pique n'était jamais lancée, et utilisable seulement dans le combat rapproché. Les Rengma se servaient d'une pique très lourde, elle était appelée « la grosse lance pour éventrer ». Le porteur de lances se protégeait d'un bouclier parfois lourd et épais, en cuir, porté près du corps, parfois aussi plus léger, en vannerie, et tenu plus loin du corps. Plusieurs photographies de Naga : Ao, Sema, représentent des guerriers porteurs, à hauteur des reins et dans le dos, d'énormes pièces de bois en forme de queue de 50 à 80 cm de long, garnies de chevelures. Cette « arme » était avant tout défensive et prévenait l'attaque par derrière. Elles permettaient aussi de loger des *panji*, sortes de flèches de bambou acérées et sans empennage, destinées à être plantées dans le sol pour retarder l'arrivée des poursuivants. Ce mot *panji*, bien qu'utilisé dans toutes les monographies consacrées aux Naga, est sans doute assamais.

Les cheveux teints — ce qui leur enlève toute souplesse — étaient peut-être aussi ajoutés aux armes (coupe-coupe, lances, boucliers) pour aveugler l'adversaire et en combat au corps à corps faciliter le glissement des lames.

L'arbalète, arme d'origine chinoise, était connue des Ao, Lhota, Rengma et Sema : tous les Naga du sud. La gâchette était taillée dans un os. Une épine — du moins chez les Sema — correspondant au guidon des armes à

feu modernes, aurait permis au viseur de déterminer la ligne de mire. L'arbalète était tendue, les deux pieds posés sur l'arc et la main ramenant la corde derrière la gâchette. Les flèches étaient équilibrées (nous avons assisté à un équilibrage de flèches que l'on testait en les faisant flotter) et munies d'un vireton (empennage en hélice) qui imprimait à la flèche un mouvement circulaire, la rendant plus percutante. Chez les Lhota, la flèche d'arbalète aurait été efficace jusqu'à 70 m (ce qui surprend un peu).

Beaucoup de voyageurs signalèrent la présence de casques et armures faites de plaques de cuir ou de vannerie articulées surtout chez les Naga utilisant l'arbalète, l'usage des deux mains empêchant de tenir le bouclier. Les casques étaient souvent décorés : plumes et bec de *kalao*, mèches de cheveux, défenses de sanglier, voire une défense de jeune éléphant.

Vers 1630, les Naga de Manipur connurent l'usage des fusils par des marchands chinois. La poudre était fabriquée localement, grâce au salpêtre, abondant dans toute la région. Il s'agissait de fusils se chargeant par la gueule, la poudre d'abord, la balle ensuite, la poudre étant enflammée par l'orifice de la lumière. Dans les années 1900, beaucoup de fusils furent dérobés aux soldats britanniques. Il s'agissait d'armes se chargeant par la culasse, avec projectiles à douilles. Des forgerons naga modifièrent ces fusils en les transformant en fusils anciens modèles.

Sel, métal, mais aussi armes, ornements, cheveux teints, cauries, etc., étaient à la base des transactions entraînant les Naga sur les sentiers, parfois à plusieurs jours ou plusieurs semaines de leur village, afin d'acquérir ces produits indispensables ou convoités.

Les transports se faisaient à dos d'homme, en marchant sur les sentiers étroits, et en passant les rivières sur une poutre ou dans un pont fait de câbles, le tout entretenu et construit par des villageois fort bien capables d'assurer ces travaux collectifs sous la direction de quelques dignitaires. Des pierres de plusieurs tonnes — les photos le prouvent — étaient amenées sur des traîneaux tirés par une centaine de personnes, ces pierres étaient ensuite dressées.

Le transport ordinaire consistait à utiliser la hotte avec bretelle et parfois bandeau frontal. Seuls les Naga de Manipur portaient au fléau. Comme tous les montagnards de cette région d'Asie, les mollets des porteurs étaient souvent serrés par des bandes faites d'étoffe ou de vannerie, attestées de l'Himalaya aux montagnes de la Chine du sud.

Dans les villages traversés, les porteurs-commerçants avaient la possibilité de se reposer, même en cas de conflits locaux. Certains faisaient quelques semis, comme ces Rengma qui n'hésitaient pas à planter des oignons afin de pouvoir profiter de la récolte à leur retour, deux mois plus tard.

D'une ethnie à l'autre, d'un village à l'autre, les paniers contenant étaient de tailles différentes, la charge normale que pouvait porter un homme (avec hotte et bandeau frontal) variait de 30 à 40 kilos. Cette hotte était surtout utilisée pour évaluer la quantité de grain ramenée du champ. Le grain était versé sur une natte et la circonférence de la base du tas était comptée en pas, ce qui permettait de préparer le grenier ou le grand panier circulaire, non déplaçable, pour stocker ce grain. Une autre unité de mesure correspondait à la quantité de paddy (grain vêtu) que l'ouvrier agricole recevait pour un jour de travail. Chez les Angami le salaire journalier correspondait à 1,500 kg de paddy, il était de 2 kg chez les Ao et de 2,500 kg chez les Lhota et Rengma, mais le journalier, dans ces ethnies, recevait deux repas. En 1959, nous avons noté le chiffre de 10 kg de paddy, mais celui qui l'avait perçu devait s'occuper de ses repas.

La seule « unité monétaire » valable chez les Naga consistait en une tige de métal plate de 18 cm de long, 1 cm de large et renflée pour atteindre 3 cm de large à une extrémité. L'épaisseur était de quelques millimètres. Cet objet était appelé *chabili*, d'un mot assamais signifiant « clef ». Il était surtout utilisé chez les Lhota, Sema et Ao où il correspondait à une journée de travail, ou 4 annas. Les Lhota auraient peu à peu thésaurisé ces *chabili* pour rehausser la valeur du palladium familial. Les Angami n'ignoraient pas le *chabili* mais entre eux ils préféraient utiliser des houes qu'ils se procuraient dans les plaines. Il s'agissait d'une petite houe de  $9 \times 18$  cm. Elles étaient reforgees, et trois houes soudées permettaient d'en avoir une plus grande de  $18 \times 27$  cm mieux appropriée à la culture des terrasses irriguées. Les Rengma non plus n'ignoraient pas le *chabili* mais les Rengma de l'ouest n'utilisaient comme unité monétaire que les fers de lance, et ceux de l'est, les lames de coupe-coupe.

Chez les Angami, vers 1880, un esclave valait une vache et trois coquillages soit 13 roupies ou l'équivalent de 52 jours de travail. Une esclave était estimée à trois vaches et cinq coquillages soit 35 roupies ou 140 jours de travail ; nous abrégeons cette liste en disant qu'un porc valait 2 coquillages ou 8 jours de travail, un poulet valait un paquet de sel « gros comme l'orteil du pied » ou un jour de travail. Ces chiffres seront utiles pour évaluer le coût des fêtes de mérite, faisant partie d'un processus de plusieurs fêtes, cinq à neuf selon les ethnies. La troisième fête donnée, on ne pouvait s'arrêter sous peine de se déconsidérer soi et ses descendants. Chez les Angami il y avait ainsi une série de sept fêtes données par celui qui voulait être promu au rang des plus grands dignitaires du village, ce qui se traduisait, là aussi, par le droit de porter certains ornements, d'agrandir sa maison, de porter telle pièce de vêtement ou telle arme. Les quantités de nourriture (grain, viande, bière) distribuées dans de telles fêtes pour traiter plusieurs milliers d'invités étaient considérables. A la septième (la dernière, chez les Angami) on évaluait les produits consommés à 4 000 kg de paddy, 8 porcs, 12 bovins,

ce qui, ajouté à ce qui avait été distribué dans les fêtes précédemment données, représentait un total de 12 000 kg de paddy, 25 porcs et 46 bovins.

Bien entendu ceci s'échelonnait sur plusieurs décennies. De plus, toutes ces denrées ne pouvaient être thésaurisées. Enfin, ces repas étaient impossibles sans l'aide de nombreux proches, parents, alliés, amis. Par exemple, disposer de 4 000 kg de paddy cela correspond chez les Angami à 4 ha de terre cultivée, tâche qui ne peut être entreprise qu'avec des aides. Se lancer dans ce cycle de fêtes de mérite c'était aussi calculer ses chances, estimer l'avenir, s'engageant à l'avance à redistribuer ce que l'on allait acquérir pour accroître sa renommée. Si, tenant compte des chiffres avancés (4 annas = 1 jour de travail) on cherche à évaluer le coût de telles fêtes chez les Angami (la qualité des informations nous oblige à fournir les chiffres extrêmes) on arrive à l'équivalence de 28 à 44 années de travail. On peut trouver ce mode de raisonner ethnocentrique, mais les chiffres sont là.

Certains villages semblaient s'être spécialisés dans une production, sans que celle-ci soit cependant reconnue comme le monopole du village par l'ensemble des Naga. Contentons-nous de donner ici l'exemple de ces villages rengma qui échangeaient le coton (brut) contre les produits suivants : graines de bananes (du plantain) pour faire des colliers et faucilles avec les Angami, mèches de cheveux teints avec les Sema, bandeaux de tête, gants (?) et poteries avec les Konyak, etc. (Dans beaucoup de villages naga il existait des potiers, mais les poteries konyak étaient réputées).

En fait les réseaux d'échange entre Naga intéressaient aussi bien les objets que nous appellerions de première nécessité (sel, métal) que ceux que nous jugerions secondaires (comme les ornements), mais pour les Naga, la différence était beaucoup moins tranchée, peut-être même n'existait-elle pas.

Un objet n'était jamais totalement vendu. Le vendeur conservait toujours pour lui une infime partie, symbolique certes (quelques poils d'un animal, petit copeau d'un outil emmanché), mais dans les transactions plus importantes, entre inconnus, un vieux Naga — à qui plus rien ne pouvait arriver — moyennant un cadeau symbolique de l'acheteur (pièce de monnaie, cigarette, chique de bétel) conservait ainsi un droit sur l'objet de la transaction.

Le prêt existait avec un intérêt qui variait d'un village à l'autre mais une certaine hiérarchie peut être esquissée. Par exemple chez les Lhota le sel emprunté était rendu après un an avec 100 % d'intérêt, taux maximum, qui tombait à 66 % avec le paddy, et (en 1922) à 25 % avec les prêts d'argent.

On mange peu dans les monographies concernées. Les auteurs se sont surtout contentés de souligner les multiples interdits, selon les âges, les

sexes, les différentes ethnies, les périodes de l'année, la nature des travaux et cérémonies, etc. ; détails abondants certes, mais difficilement utilisables.

La nourriture des Naga variait d'un village à l'autre. Famines et disettes semblaient inconnues. Les Naga connaissaient des procédés de conservation de la viande par séchage et fumage. Mais la viande était surtout consommée dans les fêtes auxquelles il vient d'être fait allusion. Comme matière grasse, seule la graisse de porc était utilisée.

Les Naga, après le sevrage, ne buvaient plus de lait et ne consommaient pas de produits lactés. A l'exception des Tibétains et de certains Lolo, les ethnies tibéto-birmanes ne buvaient pas de lait. Il en était de même des Thai, Austro-asiatiques et Chinois. Dans la plupart de ces langues le mot « lait » se confond avec « les seins » ou « jus des seins ». Depuis Ed. Hahn beaucoup d'auteurs se sont penchés sur l'utilisation, ou la non-utilisation du lait, on a même parlé de *tabou* du lait ce qui est souvent exagéré. Parmi les plus récents citons C. Sauer, Fr. Simoons, P. Wheatley. En chinois moderne *rū* et *nai* désignent les seins et le lait. J. Needham *S. C. Ch.*, I, p. 168 s'appuyant sur des travaux de linguistes anciens — de vieilles écoles toujours dignes d'intérêt — rappelait que le pékinois moderne *lao*, autrefois *lak*, cantonnais *lok*, désignant le koumiss et le lait caillé, viendrait certainement d'un mot européen \**glakt* facilement reconnaissable en latin et en grec.

A l'est d'une ligne allant de la Baie du Bengale à la Corée on ne boit pas de lait, cette ligne laisse, à l'est, le pays naga. Des nutritionnistes ont expliqué que les Africains et les Extrême-orientaux — à l'inverse des Européens — sont allergiques au lait, par l'absence d'activité lactasique après le sevrage, la lipase du lait maternel qui facilitait la digestion ayant disparu. Cette lipase existerait dans la salive maternelle, d'où cette nourriture, souvent « mâchouillée » par la mère avant d'être réintroduite dans la bouche du jeune enfant dès le sevrage. D'après G.H. Luce, il existe d'ailleurs un mot en birman moderne *wā*: | *awā* ; TB\**wa* pour désigner cette « bouillie », correspondant à l'ancien chinois *b'wo*, pékinois *bū*.

A noter que le lait concentré et sucré (lait en boîte, appelé par les Birmans *bilat nuï rañ*, « suc anglais des seins », par opposition à *nuï rañ*, « suc des seins » ou lait ordinaire), fut apprécié de ces populations dès son apparition. Le professeur P. Gourou signalait que dans les années précédant la Seconde Guerre mondiale, pour l'ensemble Saïgon-Cholon, il n'était vendu chaque jour que 400 litres de lait de vache (uniquement chez les Indiens) pour 20 000 boîtes de lait concentré et sucré.

Nous avons insisté sur le rôle du village naga : véritable communauté avec ses dignitaires, autoritaires et se succédant de père en fils chez les Konyak, libéraux et désignés par les villageois chez les Naga du sud.



Rappelons ici rapidement le rôle de la maison des jeunes (le *morung*), la part prise aux travaux collectifs par tous les villageois organisés en véritables équipes et, nous y avons fait allusion plus haut, le souhait, pour chacun, d'acquérir des mérites en redistribuant dans des fêtes les richesses acquises pendant plusieurs années.

Nous voudrions, tout en nous résumant, donner plus de place à une institution désignée sous le nom de « chasse aux têtes », bien connue dans d'autres ethnies de l'Asie du Sud-Est, notamment chez les Chin et les Wa. Toutes les monographies et articles concernant les Naga n'ont jamais omis de rappeler l'importance de cette institution. C'est à deux spécialistes de l'ethnologie des Naga (J.H. Hutton et J.P. Mills) que l'on doit plusieurs articles de synthèse sur les « Head Hunters ». De nombreuses explications ont été avancées pour expliquer cette « chasse » : allant du sacrifice humain, à la recherche d'un esclave ou compagnon pour l'au-delà, de la technique du combat au sabre à la preuve, en ramenant la tête, qu'un ennemi avait été tué. On a parlé aussi de rites de fécondité pour l'accroissement des récoltes, du bétail, des naissances, assurant par là même la prospérité du village.

Les dernières chasses aux têtes auraient disparu, chez les Naga, dans les années 1920. C'est aussi difficile à confirmer qu'à infirmer. S'il ne fait aucun doute qu'elles se sont raréfiées, quelques-unes furent encore signalées dans les années 1930. (Elles furent encouragées contre les Japonais... en perdant tout ce qui était rituel.) En 1952, un journal de Bombay, a signalé qu'au cours d'une chasse aux têtes, en Assam oriental, plus de 100 têtes avaient été coupées. Sans doute s'agit-il là de chiffres grossis, ou d'une guerre rangée entre villageois (ce qui n'a rien à voir avec l'institution). Aucun récit d'ethnologue ne fait état d'un tel bilan : dans les dernières décennies si, dans un village d'une centaine de maisons, quatre ou cinq têtes étaient coupées en vingt ans, c'était là un maximum.

Chez les Naga, la chasse aux têtes était une épreuve. En principe il fallait avoir coupé une tête pour pouvoir se marier. C'était un projet longuement mûri, la victime potentielle était épiée afin de bien connaître ses habitudes de déplacements. On pouvait agir seul, ou inviter un compagnon, mais ce n'était pas une bande qui menait l'attaque. L'effet de surprise devait être total afin que la victime ne puisse se défendre ou appeler à l'aide. Le maximum de ruse rehaussait la valeur de l'exploit, la tricherie était permise. La tête coupée devait avoir des dents ce qui excluait la tête du bébé ou du vieillard. Mais une tête de femme ou d'enfant était aussi valable qu'une tête d'homme. L'opération pouvait être menée de jour comme de nuit, sur un sentier ou dans une maison. Dans ce dernier cas, le chasseur en retirait même un certain prestige, la maison pouvant être un véritable piège d'où il était difficile de s'échapper.

Ce qui comptait le plus, et c'est peut-être là l'essentiel, c'était que *cette tête soit encore vivante* quand elle était tranchée. Couper la tête d'un cadavre n'avait rien d'un exploit, mais couper celle d'une victime blessée en était un.

La victime devait appartenir à un autre clan, à un autre village mais pas forcément à une autre ethnie que celle du chasseur.

La tête était ramenée au village où deux cérémonies étaient prévues. D'abord la tête fraîchement coupée était accueillie comme tête amie, par l'épouse ou la sœur du chasseur, qui la nourrissait, l'abreuvait de bière, lui parlait affectueusement. Puis la tête était percée d'un coup de lance et la maisonnée prenait le deuil. Le chasseur offrait un banquet de viande et de bière, après quoi il pouvait porter des ornements et décorer ses armes pour rappeler son exploit. Ces ornements augmentaient avec le nombre de têtes coupées, quatre semblent avoir été un maximum.

La tête devenait la propriété du village, elle était placée dans un arbre (un *Ficus*) sur la place centrale, face à la maison des jeunes.

Les autorités britanniques, et les missionnaires les accompagnant ont contribué à faire disparaître cette institution. Puis il y eut des subterfuges. Dans les années 1930-1935, des dignitaires de villages auraient acheté des esclaves pour leurs fils afin qu'ils se parent du titre de « chasseur de tête », on a parlé aussi de cadavres décapités, d'un mannequin avec tête en bois.

Chez les Naga aussi — c'est quasiment universel — il y a deux sortes de morts. Pour être bref, disons qu'il y a ceux qui sont morts de maladie : ils sont bien morts et ne reviendront pas, et ceux qui sont morts d'une mort violente, chute d'un arbre, noyade, foudre... qui peuvent revenir. Les ethnographes ayant travaillé chez les Naga désignent la mort brutale par *apotia*. Ce mot est assamais : *āpādiya* > skr. *ā-pad*, « adversité », *ā-padi* « en période de malheur ». Pour les Naga et aussi Birmans, Karen, etc., l'âme (ou la vie) a son siège dans un papillon résidant dans la tête, en cas de mort *apotia*, il va errer ici et là, causant des ennuis aux vivants. C'est pourquoi, si quelqu'un est grièvement blessé son compagnon éventuel est tenu de lui verser un peu d'eau, de lui donner un peu de nourriture, de lui parler afin de le soustraire à l'*apotia*.

On peut se demander si, avec la chasse aux têtes et surtout les deux cérémonies qui la clôturent, les Naga ne reconstituent pas cette double mort. Dans la première, la tête considérée comme encore vivante permet au village de conserver une âme prisonnière avec laquelle on a fait amitié, dans la seconde, après le deuil la tête définitivement morte ne sera plus qu'un trophée, mais entre ces deux rituels le chasseur de têtes aura greffé dans le village une âme amie... ce qui n'est pas incompatible avec « le rite de fécondité » ni avec la quête d'un blason.

\*

\*\*

Les séminaires du mercredi avaient pour titre « les mesures et les représentations du temps chez les agriculteurs sur brûlis ». Nous avons d'abord rappelé les caractéristiques de cette agriculture, laquelle n'a rien de « primitif », comme il a été dit trop souvent.

Depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, les gouvernements des nouveaux Etats ont essayé de freiner ce type d'agriculture et d'encourager les essarteurs au labourage en vivant dans des villages permanents. Aujourd'hui dans tous les villages, y compris ceux où l'agriculture sur brûlis est encore pratiquée de façon intensive et extensive, la présence de l'Etat, de son gouvernement, de son administration se manifeste par le biais d'une ou plusieurs personnes selon la taille du village, personnes chargées de faire respecter la loi de l'Etat, d'alphabétiser en imposant la langue officielle, de contrôler les productions, de surveiller les transactions et les marchés à dates fixes, de prélever l'impôt quand l'échéance est arrivée, d'enregistrer le mouvement de la population villageoise (état-civil). Toutes ces manifestations administratives se font bien entendu en tenant compte du calendrier national.

Les activités des agriculteurs, déterminées d'abord par le cycle des saisons, ont dû se plier à ce temps calendaire. A l'histoire de l'ethnie pour une grande partie mythique, à l'histoire du village, sous-tendue par les généalogies des principaux habitants s'ajoute l'histoire de l'Etat, rappelée par quelques photographies, au moins deux, celle du père de l'Etat (héros fondateur) et celle du chef d'Etat en exercice.

A ces temps écologique, calendaire, historique s'ajoutent aussi, pour les essarteurs, des références à d'autres temps comme le temps vécu, mémorisé et attendu, regretté et espéré, dans le cadre de la vie familiale et villageoise, avec ses périodes ou moments d'activité et de repos. De plus le calendrier, l'écriture et le calcul suscitent le désir de supputer un autre temps, futur celui-là, relevant de l'astrologie, cette « âme mystérieuse du calendrier » comme l'a écrit fort justement Sylvain Lévi.

Nous avons abordé cette typologie des temps à partir de nos notes de terrain et d'une bibliographie abondante, dépassant parfois le cadre de l'Asie du Sud-Est. Nous nous contentons de rappeler ici les auteurs dont les travaux sont associés au « temps » dans cette région : H. Conklin, J. Filliozat, Cl. Geertz, E.R. Leach.

Nous avons très rapidement présenté les différents systèmes calendaires des sociétés globales : bengali, arakanais, birman, siamois, lao qui ont emprunté à cette « Inde civilisatrice » (titre du livre de S. Lévi), mais Siamois, Khmers, Laotiens et Vietnamiens tenaient compte aussi du cycle chinois des Douze animaux. Dans les plaines des vallées et des deltas (donc chez ceux qui ne

cultivent pas sur brûlis), l'astrologie intervient à chaque moment de la vie : choix du nom, mariage, jour des premiers semis, du début de la moisson, rituels, etc. En Birmanie, chez les riziculteurs et chez les essarteurs, le nom est donné d'après celui de la planète du jour de naissance. Rappelons qu'en Asie du Sud-Est, l'astrologie est en fait, via l'Inde, d'origine grecque : le nom de l'astrologue vient du grec ὥρα, par le sanskrit *horā*. La foi dans l'astrologie est telle qu'un informateur écrivant et lisant l'anglais nous avait chargé de lui trouver un livre en anglais sur l'histoire de la Birmanie — où il pensait émigrer, mais il se méfiait des livres birmans — livre, qui, dans l'esprit de notre ami, tenait compte de l'astrologie qui avait causé l'histoire des anciens rois (l'histoire, se dit *rāja wañ* en birman : « la succession des rois »), donc capable, projetant les mêmes calculs dans l'avenir, de décrire l'histoire future...

Nos discussions ont surtout porté sur le temps écologique : cycle naturel, répétitif, avec la succession des saisons, de la vie animale et végétale. Avec aussi, en deçà, les activités quotidiennement répétées : moments des repas, conditionnant le rythme des activités et des repos, et puis au delà, la succession du cycle annuellement retrouvé, l'assolement consistant, non pas à changer les plantes, mais à changer de champs, chaque année, en laissant le champ cultivé se reposer, en principe, pendant une dizaine d'années. Ce cycle de rotation n'a rien d'absolu. L'unité familiale — nombre de bras qui travaillent, nombre de bouches à nourrir — peut varier considérablement en dix ans et il est peut-être illusoire de retourner au champ cultivé dix ans auparavant.

Les activités de l'année peuvent donner leurs noms aux lunaisons, en Asie du Sud-Est aussi, « lune » = « mois » et « soleil » = « jour ». Par exemple chez les Rengma, la lune correspondant à septembre est désignée par « la lune du millet », celle d'octobre, « la lune du paddy », celle de novembre, « la lune du transport du paddy », la moisson étant ramenée du champ à la maison à dos d'homme.

Des événements importants dans la vie du village, ou des catastrophes naturelles peuvent aider à marquer une année d'un souvenir ineffaçable. Chez les Lakhers, il semble même qu'un cycle de 40 ans aurait été retenu correspondant à des années de disette (toute relative) due à la floraison et à l'abondance des graines de bambou et à la prolifération subséquente des rats.

Le cycle écologique détermine aussi le coût des denrées, le prix du paddy varie du simple au triple entre le moment de la moisson, quand les greniers sont pleins, et celui qui la précède, quand ils sont vides. Le même cycle permet de diviser l'année agricole en deux grandes périodes : l'une allant d'octobre à mars : période des noces, des pèlerinages, de construction ou de réparation des maisons, la seconde allant de mars à octobre. C'est la période des activités agricoles : choix du terrain, défrichage, séchage, mise à feu, nettoyage, semis, désherbage, récolte, engrangement. Le désherbage est, de

loin, la phase du travail la plus pénible et la plus longue. Une personne seule sarcle en moyenne 100 à 150 m<sup>2</sup> par jour, on travaille généralement à deux ou trois. Pour un champ évalué à un hectare, il faut compter un mois. Cette activité a lieu pendant la mousson (mot arabe qui signifie « saison »), le grain ayant été semé directement (sans transplantation), ce qui le met en compétition avec les grains des mauvaises herbes, dès qu'un désherbage est terminé, il faut recommencer. Il est rare de pouvoir assumer trois fois cette tâche.

Sur les quelque 220 jours consacrés à l'agriculture, de mars à octobre, il faut retrancher les jours pendant lesquels des rituels interdisent les travaux dans les champs. Par exemple, chaque paysan, grosso modo au mois d'août, se doit d'offrir une cérémonie pour obtenir une belle récolte. Un grand repas sera partagé avec une vingtaine de personnes, de maisons parentes ou alliées, maisons dans lesquelles notre paysan, sa femme et ses enfants seront ensuite invités. Ces repas seront d'autant plus attendus que c'est une période où les greniers commencent à se vider, mais chacun sait, qu'à un tel repas, il se gavera de viande et d'alcool.

Chez les Marma bouddhistes, du Bangla-Desh, pratiquant l'essartage et la riziculture inondée, nous avons noté, pour ces 220 jours : 30 jours de festivités et de rituels interdisant les travaux dans les champs. H.E. Kauffmann a relevé pour neuf population de l'Assam (dont des Nagas) et de la Haute Birmanie le nombre de jours de repos obligatoires. Le plus bas concerne les Lhota, 6 jours ; les Sema en connaissent 18. On passe brutalement aux 48-72 jours des Angami qui ne pratiquaient que l'agriculture en terrasse inondée.

Les montres et horloges sont bien entendu connues et, dans la plupart des langues, désignées par le nom indien de *nari*. Plusieurs spécialistes voient dans ce mot un dérivé de *nārikela*, le cocotier et sa noix. Bien que la noix de coco ait servi de clepsydre — les batteurs d'or de Mandalay l'utilisent encore (hiver 1973-1974) comme instrument de mesure de temps courts pendant lesquels alternativement, ils frappent puis se reposent — rien ne prouve que cette étymologie soit valable. Les bâtonnets d'encens tenus dans la main mesurent le temps d'une méditation dans les monastères. C'est le principe — avec parfois des parfums différents — des « oriental fire clocks » — bien étudiés par S. Bedini, et connus en Chine au VI<sup>e</sup> siècle, correspondant au cierge-chronomètre de l'Europe médiévale du IX<sup>e</sup> siècle.

Plusieurs auditeurs ont participé aux discussions, M<sup>lle</sup> Cl. Mahias (C.N.R.S.) a intitulé son exposé « Remarques sur le calendrier indien et la perception du temps à travers la nourriture », M<sup>lle</sup> J. Cobbi (C.N.R.S.) a parlé des notions de temps (calendaire, écologique, individuel) des Japonais, M. G. Toffin (C.N.R.S.) a consacré une séance au « Système calendaire des Tamang (Murmi) du Népal ».

L. B.

PUBLICATION

« A propos de la harpe birmane » (*In : Revue de Musicologie*, numéro spécial André Schaeffner, Paris, 1983, pp. 237-247).

AUTRES ACTIVITÉS

Conférences au Laboratoire mixte C.N.R.S.-E.H.E.S.S. n° 682, Sophia-Antipolis, février 1983.

Participation au Conseil du Patrimoine ethnologique du ministère de la Culture.