

APRAS

ASSOCIATION POUR LA RECHERCHE EN ANTHROPOLOGIE SOCIALE

LETTRE D'INFORMATION

www.mae.u-paris10.fr/apras

n°46 AUTOMNE 2010



DIX-SEPTIEME CONFERENCE ROBERT HERTZ
FRANCIS ZIMMERMANN

30 JUIN 2009, A L'ECOLE DES HAUTES ETUDES EN SCIENCES SOCIALES

TEXTE D'OUVERTURE,
PAR NICOLE REVEL

Robert Hertz, dans sa vie brève, nous a légué une œuvre qui, aujourd'hui encore, nous inspire. Elle fut « revisitée » en 2007, un siècle après l'essai canonique de 1907 (Cf. *Le Journal des Océanistes*, 124). Dans le vaste espace culturel du Pacifique, Robert Hertz nous a montré notamment comment des idées religieuses sont exprimées en des formes matérielles. Il nous a révélé le jeu de transformations des corps dans cette vie lors du passage vers l'Au-delà. Son attachement pour les populations Dayaks de Bornéo justifie en filigrane ma présence, mais c'est votre recherche sur le monde indien et votre œuvre, Francis, qui constitue l'hommage que nous rendons à sa mémoire ce soir.

Vous êtes venu à l'anthropologie par la philosophie et plus précisément, si je ne me trompe, par la philosophie des sciences. Cette « marque » vous identifie. Vos recherches *in situ* au Kerala, dans cette « Asie du Sud-Est » du continent indien, et vos interrogations plus abstraites sur les Hommes, la Nature et la Vie en sont le témoignage.

Je perçois de manière claire en votre personne scientifique plusieurs disciplines que vous abordez simultanément, j'entends plusieurs dimensions intellectuelles majeures qui vous animent, qui caractérisent votre méthode et donnent lieu à des publications nettement distinctes, mais toujours étroitement reliées dans l'espace-temps.

Tout d'abord, la dimension linguistique – dont, d'entrée de jeu et tout au long de notre vie de chercheur, nous ne saurions nous passer – avec la maîtrise du sanskrit et celle du Malayalam, l'attention portée à la grammaire, à la sémantique et à la poétique pour accéder à une herméneutique des textes anciens et classiques, de la littérature moderne et contemporaine de la langue vernaculaire du Kerala.

Par ailleurs, la philosophie des sciences, l'histoire des sciences alliées à une authentique anthropologie, vous accompagnent dans votre lecture interprétative des traités et des divers textes sanskrits que vous tentez de comprendre afin de nous les rendre intelligibles. En effet comme l'écrivait Georges Steiner « traduire, c'est comprendre ». Cette conjonction heureuse vous permet de nous révéler le contenu épistémologique de la médecine et de la philosophie traditionnelles de l'Inde. *Le discours des remèdes au pays des épices. Enquête sur la médecine hindoue* (Payot, 1989), suivie quelques années plus tard par *La généalogie des médecines douces* (PUF, 1995), témoignent de votre méthode pluridisciplinaire rigoureuse pour traduire une tradition savante. Vous avez écrit : « Pour accéder à la compréhension de l'efficacité des remèdes il faut porter sur cette médecine, un regard anthropologique qui passe par l'ethnographie ». Aussi avez-vous observé, perçu et intériorisé la médecine hindoue comme un « art de vivre ».

Vous avez eu, en la personne du Dr. Moos, un Maître qui vous a montré la voie. Dans son enseignement, il faisait le lien entre pratique et érudition. Ce faisant, il vous a évité, permettez-moi de le redire, de « vous entortiller dans la liane de poivrier ».

Cette méthode de travail, vous l'avez également mise en œuvre dans les études sur la parenté et cela nous a valu *Enquête sur la parenté* (PUF, 1993). Deux fois le mot « enquête » dans vos sous-titres atteste de cette attitude humble et précise chère aux ethnographes : au corps à corps avec les faits, au corps à corps avec les mots, au corps à corps avec les textes.

J'évoquerai maintenant ce qui fut votre premier livre : *La jungle et le fumet des viandes. Un thème écologique dans la médecine hindoue* (Seuil/Gallimard - Hautes-Études, 1982).

Ici par votre analyse interprétative, au plus près des textes et de l'observation empirique vous dégagez « l'étagement des plans du savoir » si caractéristique de la tradition hindoue : la géographie (les sols, la flore et la faune); la pharmacie et les analyses linguistiques qui permettent d'identifier « le fumet, la saveur, le bouquet d'un terroir et des êtres vivants qui le peuplent », la physiologie au sens antique qui règle la circulation des fluides dans le monde environnant, la montée des sèves dans le monde végétal, le fumet des viandes et les humeurs dans le corps des hommes.

Toutes les disciplines : ethnographie, linguistique, ethnoscience, archéologie, histoire, philosophie ancienne, classique et moderne, sont au rendez-vous pour une authentique anthropologie.

Il y a longtemps déjà, un vendredi matin, après vous avoir écouté au Séminaire de Jacques Barrau, dans la salle Louis Chevalier au Muséum d'Histoire naturelle, j'ai eu l'audace de vous demander de relire mon Histoire naturelle palawan car je faisais de timides étymologies et quelques références à des textes mythologiques sanskrits. Vous avez « embarqué » les 5 volumes et avez assumé ce lourd travail avec générosité car il portait sur une tradition orale, non savante de « Montagnards » chasseurs à la sarbacane-agriculteurs sur brûlis de l'Asie des Moussons, qui auraient pu être une tribu des Gaths. Actuellement vous préparez un livre, une réflexion de longue haleine autour de l'*Atman* et de la Parole dans le monde indien où la « vive voix » est essentielle. Vous vous adonnez à la philosophie du Langage et à l'anthropologie linguistique dont vous connaissez toute l'histoire depuis Panini d'une part et depuis Boas d'autre part. Cette discipline complexe a souvent fait l'objet de votre enseignement à l'École. Elle donne accès aux représentations collectives auxquelles nous consacrons nos recherches et travaux.

Enfin, avant de vous donner la parole, je voudrais évoquer, si vous me le permettez, un souvenir

personnel. En 1986, j'avais été invitée pour le 25^{ième} anniversaire de la fondation de l'IRRI à présenter 78 cartes onomasiologiques et les travaux de géographie linguistique et de diachronie de 14 chercheurs que je coordonnais, *Le riz en Asie du Sud-Est. Atlas du vocabulaire de la plante* (EHESS, 1988). Le Dr. Swaminathan, généticien, originaire du Kerala, était alors le directeur de cet institut international aux Philippines. Il m'accueillit avec Lisa dans sa résidence et sur le seuil de la porte, il me fit remarquer une guirlande de feuilles de manguier qu'il avait fait suspendre... en guise d'accueil auspiceux.

Nous écoutons donc votre Parole : « *Sous un manguier du Kuttanad* ».

Nicole REVEL

« SOUS UN MANGUIER DU KUTTANAD »¹
FRANCIS ZIMMERMANN

Au mois de mai dernier — à la saison des mangues — sur le trottoir en devanture des épiceries de la rue du Faubourg Saint-Denis (*Little India*) s'empilaient les boîtes en carton contenant chacune six mangues Alfonso, en importation directe de l'Inde : j'allais avec d'autres acheter là des souvenirs. La mangue, ce n'est pas n'importe quel fruit. *It is a complete rasa experience*, disait un jour Jagdish Mittal.¹ *You see, bhैया [mon frère!], it is all about rasa [saveur et émotion]*. Chez le marchand, vous la prenez dans votre main, vous sentez le grain de sa peau, vous la tournez lentement pour faire apparaître toutes les nuances de couleur; la peau d'un fruit mûr n'est pas de couleur uniforme, les tons verts, rouges et jaunes se fondent imperceptiblement l'un dans l'autre; vous humez son parfum; enfin vous la coupez et vous la goûtez. Le toucher, la vue, l'odeur, le goût : tous les sens jouent ensemble. Je ne sais si Roger Cailliois a jamais cité la mangue comme illustration pertinente d'une esthétique généralisée au sens où il l'entendait², mais prenez la forme et prenez les couleurs d'une mangue de bonne qualité. Un fruit emblématique. Les poètes comparent sa forme à l'ovale d'un beau visage; la mangue stylisée est universellement reproduite sur les soies imprimées; les nuances de couleur d'un fruit mûr symbolisent le chatoiement de nos émotions.

Le manguier et ses fruits entretiennent un lien particulier avec l'Inde. Un article publié en 2009³ dans le *Journal of Environmental Psychology* signale l'existence de jardins reconstitués par des immigrants dans le sud de la Californie pour se sentir chez eux dans un espace authentiquement hindou, et dans ces jardins un manguier. Ils sont heureux quand ils peuvent cueillir eux-mêmes sur le manguier de leur jardin les feuilles dont on décore l'entrée d'un lieu de fête.

Je voudrais appréhender ce monde moral, saveurs et émotions qui s'attachent aux réalités simples et objectives de la vie quotidienne. Transportons-nous dans un jardin du Kuttanad aujourd'hui sous un manguier couvert de fruits encore verts près de la barrière en bois peinte en blanc. C'est une habitation modeste de la *middle class*; j'imaginerai tout à l'heure les demeures plus imposantes des Nayar d'autrefois. Nous sommes au sud du lac Vembanad, un lagon qui s'étend entre Cochin au nord et Alleppey au sud dans l'Etat du Kerala. La difficulté de mon propos mais aussi le charme de l'entreprise est de se projeter ainsi sur un autre continent par la magie des mots; je préciserai aussi souvent que possible les lieux, les dates, les situations sociales, le genre littéraire des documents sur lesquels je m'appuie et les langues dans lesquelles les choses sont décrites ou racontées. J'ai renoncé à projeter des images; je voudrais faire partager une émotion, analyser des idées et des connaissances indiennes sur les mangues et raconter une histoire, en tablant sur ce que la parole à elle seule donne à voir.

Jardins du Kuttanad

Dessignons un jardin du Kuttanad — dans Alappuzha [Alleppey] District au sud du lac Vembanad — où le terrain se situe en partie au-dessous du niveau de la mer. Dans cette région de lagons — les *backwaters* — quadrillée d'un puissant réseau de digues ceinturant les rizières, les jardins sont sur les berges ou les terres non inondables, et ils se trouvent systématiquement enclos dans le territoire d'une habitation. On dit en anglo-indien le *compound* et en malayalam le *vaḷappu*, « la maison entourée de son jardin ».

¹ J'ai trouvé cette anecdote sous la plume de B. N. Goswami, le doyen des historiens d'art indiens. B.N. Goswami, *Collector's Pride, The Sunday Tribune—Spectrum*, January 6, 2008, en ligne : <http://www.tribuneindia.com/2008/20080106/spectrum/art.htm>

² Roger Cailliois, *Esthétique généralisée*, Paris, Gallimard, 1962.

³ Shampa Mazumdar and Sanjoy Mazumdar, "Religion, immigration and home making in diaspora : Hindu space in Southern California," *Journal of Environmental Psychology* 29 (2009) : 256–266.

Les jardins vaļappu du Kuttanad n'ont rien de grandiose, ils ne sauraient rivaliser avec les vergers paŗampu des hautes terres. La production commerciale des mangues au Kerala, c'est à Palghat qu'on la trouve, dans les montagnes qui forment la frontière entre le Tamilnad et le Kerala. Les vergers de Palghat District sont spécialisés dans les primeurs. Les mangues du Kerala, en effet, sont très précoces : floraison dès novembre-décembre, récolte dès mars-avril, ce qui permet d'en tirer un bon prix dans les autres régions de l'Inde qui entrent en production un ou deux mois plus tard. Ainsi sur les versants des Ghats on trouve les terres à jardins appelées paŗampu en malayalam et la possibilité de créer des vergers. Dans les grands jardins disposés en terrasses sur les versants bien arrosés des Western Ghats et plus largement créés sur tous les terrains trop en pente pour la riziculture, abondent les jaquiers, les manguiers, les aréquiers et d'autres arbres fruitiers dont l'écorce rugueuse permet aux lianes des poivriers et des bétels de s'accrocher et de s'enrouler autour du tronc, leur offrant ainsi un support et une ombre propice. Les jardins d'habitation du Kuttanad n'en sont qu'un modèle réduit.

« Dans l'enclos de la grande Maison des Kōŗantra, à côté du temple du Gandharva du côté sud [*l'orientation auspiciouse*], il y avait un manguier de qualité exceptionnelle », écrit Thakazhi pour introduire la scène que je raconterai tout à l'heure et dans laquelle un petit garçon de dix ans vient ramasser des mangues à la lumière de la lune. Kōŗantra vaļappile, « dans le jardin des Kōdanthra »... Kōdanthra, un taŗavāŗu (ce qui désigne à la fois le lignage et la maison natale), est l'une des sept ou huit grandes Maisons nayar qui composaient jadis le village de Thakazhi. Les arbres fruitiers les plus répandus dans les jardins de ce genre sont, dans l'ordre d'importance décroissante, le manguier, le jaquier et l'anacardier (qui donne les noix de cajou).⁴ L'ombrage qu'il procure fait l'humanité du manguier (*a shade tree*) et réciproquement c'est un arbre anthropophile. Bien qu'il ne soit pas très répandu en forêt, on le trouve souvent à l'état sauvage sur le site d'un ancien village repris par la jungle; cela s'explique par le fait que les noyaux de mangues qu'un humain a jetés dans la nature après avoir mangé le fruit germent facilement; *Mangifera indica* est une espèce végétale qui prospère particulièrement dans les environnements humains.

Chacun apprend très tôt qu'il n'est pas prudent de grimper sur les branches pour cueillir les fruits. Non seulement les branches sont cassantes et l'on risque de se rompre le cou, mais surtout, lorsque vous cueillez le fruit en cassant le pédoncule, celui-ci à l'endroit de la cassure et la queue du fruit secrètent des gouttes de sève extrêmement caustique qui, au contact de la peau, provoquent des brûlures. On préfère attendre qu'un coup de vent ou l'intrusion d'un corbeau dans la frondaison secoue les branches et fasse tomber les fruits mûrs pour les ramasser. Par contre les feuilles de manguier sont un excellent dentifrice quand on n'a pas une brindille de Neem à sa disposition⁵. Et l'on ne se prive évidemment pas, en prenant les précautions nécessaires, de cueillir sur la branche les jeunes mangues encore vertes, car les condiments (*pickles*), les confitures et les crèmes préparés avec des fruits verts (amers et astringents) sont aussi variés et appréciés sinon plus que les salades et gelées de fruits mûrs. Je citerai à ce propos l'entrée MANGO dans le volume III du *Manual of the Administration of the Madras Presidency* (1893)⁶ :

When fruit is green, the stone is extracted, and the fruit cut into halves or slices, and treated in the following ways : — put into curries [q.v.]; made into pickle with salt [ooppoo]; mustard [rayaun] oil, chillies [q.v.] and other ingredients; made into chutney [q.v.]; made into preserves and jellies by being boiled and cooked in syrup; boiled, strained, and with milk [paul] and sugar [q.v.] made into a custard

4 B. Mohan Kumar, Suman Jacob George and S. Chinnamani, "Diversity, structure and standing stock of wood in the homegardens of Kerala in peninsular India," *Agroforestry Systems*, 25 (1994) : 243-262; spécialement p.254 qui donnent les précisions suivantes. Les espèces préférées des propriétaires de jardins d'habitation sont d'une part des arbres appréciés pour le bois d'œuvre tels que l'ailante [*Ailanthus malabarica*] (13.2% de tous les arbres et arbustes autres que palmiers et caoutchouc) et le teck (6%) et d'autre part des arbres fruitiers *multi-purpose* (qui fournissent outre les fruits du fourrage (feuillage), des cendres ayant des propriétés rituelles ou médicinales, du bois de chauffage et du bois d'œuvre) comme le manguier (12.3%), le jaquier (11.7%), l'anacardier (5.5%), etc.

5 Partout en Inde on se frotte les dents avec une brindille de Neem (*Azadirachta indica*).

6 *Manual of the Administration of the Madras Presidency* (1885-1893), v. 3. *Glossary of the Madras Presidency*, containing a classification of terminology, a gazetteer and economic dictionary of the province and other information, the whole arranged alphabetically and indexed. Edited by C.D. MacLean, 1893. Originally published : Madras, Printed by E. Keys, 1893; rééd. New Delhi, AES, 1982, p.468.

known as mango phool; dried and made into the native ambchoor, used for adding acidity to certain curries.

When fruit is ripe it is treated in following ways : — made into curry which has a sweet acid not unpleasant taste; cut into small pieces, and made into salad with vinegar [caudy] and chillies; The juice squeezed out, spread on plates and allowed to dry, and made to form the thin cakes known as ambmath.

La pâte de fruits préparée avec le jus des mangues mûres et sucrées qu'on fait sécher au soleil jouera un rôle dans l'histoire que je vais raconter. Le *Manual* ne dit pas qu'on mélange aussi les fruits verts et les fruits mûrs pour relever le goût. Mais justement! Un mot sur le style des *Manuals* coloniaux comme celui que j'ai cité en anglais à titre d'échantillon choisi parmi des dizaines d'autres aussi classiques.

Je m'interroge sur l'intérêt des informations disparates que je vous ai données à partir de ce type de sources. Une facilité de langage à laquelle je me suis laissé aller me semble aussi choquante *a posteriori* : c'est l'emploi du présent de l'indicatif lorsque je dis, par exemple, que « les feuilles de manguier sont un excellent dentifrice » comme si c'était une connaissance objective alors qu'un énoncé de ce genre est toujours du discours rapporté (au style indirect libre) : *natives use the leaves as tooth brushes*. Je me suis fait compilateur et j'ai adopté le style du compilateur. J'ai rapporté des anecdotes, j'ai collectionné des photographies de manguiers couverts de fruits, j'ai téléchargé des publications d'agronomie ou de pharmacologie concernant *Mangifera indica* et j'ai scanné les sources coloniales anglophones sur les produits du terroir. Mais jusque là je n'ai rien découvert de ce qui compte vraiment. Tout reste à faire pour repérer, contextualiser et interpréter les petits faits vrais de la vie quotidienne, les intrigues et les sentiments cachés sous un manguier du Kuttanad. Je vais donc changer de méthode et de style pour mettre en scène des récits.

En vous racontant l'histoire d'une rencontre de Kesavan avec Kunjamma qui croit revoir son amant sous le manguier de Kôdanthra, puis les pensées qui traversent la tête de Kesavan perdu dans sa rêverie sous le manguier du temple de Thakazhi, je vais inscrire mon récit dans le cadre d'une époque qui leur donnera sens. Je m'efforcerai de respecter les différents registres de la langue (le malayalam) dans laquelle les choses ont été pensées dans le cours de cette rêverie et de cette rencontre. Dans cette approche, j'ai absolument besoin de la littérature. J'essaie (sans être sûr d'y parvenir) de présenter à un public européen ce qui se passait chez des Nayar (milieu social circonscrit), dans un lieu précis (le village de Thakazhi au Kuttanad) et à un moment du temps clairement situé dans le cadre de l'histoire contemporaine au tournant du vingtième siècle, et l'anthropologie — telle que je la conçois — est un travail de mémoire. Je vais prendre appui sur le témoignage de la littérature malayalie contemporaine.

« C'était la saison des mangues (māmpaḷattiṅṅe kālaṃ) ». Nous sommes en avril dans les années 1895–1900. Dans les jardins des grandes maisons nayar du village de Thakazhi, les fruits mûrs de toutes les variétés de manguiers roulent à terre par monceaux et les enfants courent partout pour les collecter dans leurs paniers de feuilles de cocotier. Pour donner du goût aux gelées et confitures, il faut mélanger le jus amer des mangues vertes au jus sucré des mangues bien mûres. Les enfants ne négligent donc aucune sorte de mangues tombées à terre, mûres ou non, grosses ou petites (dont le noyau est alors tendre et comestible). Thakazhi — Thakazhi Sivasankara Pillai (1912-1999) — a raconté la scène au moins trois fois : dans une nouvelle intitulée Māñcuvaṭṭiḷ « Au pied (cuvaṭṭu) du manguier (mā) », publiée en 1946 (il avait 34 ans) qui l'a rendu célèbre; dans un petit ouvrage autobiographique sur ses souvenirs d'enfance; au chapitre 24 de *Kayar* (1978). Il partait d'une scène vécue dans son enfance (au tournant des années 1920). Les enfants, qui attendent que les mangues tombent de l'arbre, chantent et font la ronde; enfants nayar, garçons et filles et riches et pauvres mêlés, qui, quand ils atteindront la puberté, ne se fréquenteront plus⁷ :

« Voilà le Vent! Mais c'est pas le Vent.

Un grand vent! mais c'est pas le Bon Vent!

⁷ Thakazhi, *Kayar*, Kottayam, D.C. Books, 1984, Chapitre 24, p.178.

Viens! oh! Viens! Vent de Mavelikkunnam!
Et donne-nous une mangue! »

« Sur le *compound* de Kodantha, près du temple du Gandharva du côté sud, il y avait un manguier extraordinaire. Il était tellement grand et sa frondaison tellement large qu'il ne fallait pas moins d'une *pradakshinâ* de cent pas pour en faire le tour. Deux fois la taille d'un aréquier en hauteur. [*Le romancier ne donne pas de chiffres mais des proportions comparées — la hauteur d'un aréquier est de 40-80 pieds (12-25 mètres), celle d'un manguier de 80-100 pieds (25-30 mètres).*] Son tronc à lui seul avant les embranchements était de la taille d'un aréquier adulte. Du sol on ne voyait pas la cime. Il était comme un gigantesque parapluie qui touchait au ciel, et faisait pleuvoir les mangues mûres comme une mousson. Les fruits étaient petits, de la taille d'une noix et leur noyau tendre se laissait avaler sans s'en apercevoir. De l'aurore au crépuscule, il y avait une foule d'enfants sous le manguier. Mais on avait peur du Gandharva à partir de la tombée de la nuit. C'est seulement par les soirs de pleine lune que des enfants particulièrement audacieux osaient affronter la colère du Gandharva et venir ramasser des mangues au pied de l'arbre où il résidait. On se disait : Peut-être que le Gandharva ne s'intéresse qu'aux jeunes femmes qu'il veut séduire et qu'il ne fait pas de mal aux enfants. »

Voilà! J'arrête là pour l'instant ce début de mise en scène « sous le manguier ». Jusqu'à présent, je n'ai fait que décrire. Plus loin je vais raconter. La narration prendra le relais de la description; c'est ma méthode. Mais je n'ai pas dit l'essentiel du manguier : sa nature, son statut, son influence. Ce que je vais dire maintenant.

Du manguier aux autres vivants

Je ne convoquerai pas seulement la littérature de fiction mais aussi la littérature scientifique. L'écologie et la pharmacie sont intimement liées à la vie sentimentale et artistique dans la région et dans les milieux sociaux qui m'ont accueillis au Kerala et c'est bien pourquoi il me semble que le manguier est un arbre tutélaire dans tous les sens du mot. L'ombre portée du manguier n'est pas seulement celle du Gandharva qui favorise les rencontres amoureuses comme Thakazhi le montrera plus loin; l'ombre portée du manguier sur les jardins du Kuttanad, c'est aussi celle de la théorie des humeurs comme je le montrerai maintenant sur l'exemple des « arbres à [sève] laiteuse » — les *kṣīravīkṣa* — auxquels le manguier est associé et qui guérissent les diarrhées et les hémorragies. Dans cette enquête d'ethnoscience, je m'appuie nécessairement sur les textes en malayalam et les savants du Kerala. Les détails que je vais rapporter sur les propriétés médicinales des arbres à sève caustique comme le manguier et la « décoction à base d'écorce de banyan » (*nyagrodhādikaṣāya*) seraient soit oubliés soit indéchiffrables, si nous n'avions, pour en porter témoignage et pour nous guider dans leur interprétation des savants comme Vayaskara Mooss (1912-1986) et l'interprétation du *nyagrodhādigaṇa* qu'il a proposée dans ses *Ganas of Vahata*⁸.

Pourquoi le manguier est-il un arbre tutélaire? Non pas parce qu'il est beau ou majestueux. Et s'il relève effectivement du type majestueux et sacré avec d'autres arbres eux aussi tutélaires comme le banyan et le peepal, ce qui les lie ensemble du point de vue de l'ethnoscience, ce n'est ni la classification linnéenne des végétaux ni le port de l'arbre en question ou son écologie, mais ce sont des saveurs et des sucres partagés, une constitution humorale commune. *It is all about rāsa*, comme disait Jagdish Mittal. Nous ne connaissons rien d'essentiel concernant le manguier si nous n'avons pas préalablement fixé sa position dans la Nature telle qu'on la conçoit en Inde. La Nature dans la vision ayurvédique des choses? C'est un réseau de circulation des sèves et des sucres — très exactement les *rāsa*, fluides vitaux agissant comme des déclencheurs et des véhicules des métabolismes psychophysiologiques — entre les végétaux et les humains. C'est un réseau de synergies dont les recettes de pharmacie et la théorie des humeurs sont la concrétisation. Une biocénose sur un même sol. Mais comment déterminer la constitution humorale du manguier?

On consultera d'abord comme je l'ai fait au début de cette conférence les compilations classiques en

⁸ Vayaskara N. S. Moos, *Ganas of Vahata*, Kottayam, Vaidyasarathy Press, 1980.

langue anglaise des connaissances empiriques et des savoirs indigènes. Point de départ pertinent parce que le Kuttanad appartenait à l'ancien royaume du Travancore, je citerai un manuel d'histoire naturelle intitulé *Flowering Trees of Travancore* (Trivandrum, 1914), pp.97-98, entrée *Mangifera indica*; malayalam māvu. Je reproduis intégralement l'inventaire des usages locaux du manguier :

Uses. Wood used for rough planking, tea-chests and dug-out canoes. [Tables de massage ayurvédique]. Fruit... eaten raw or pickled (Bourdillon). Kernel of the fruit contains tannic acid and turpentine, used in asthma, diarrhoea, dysentery and as food by the poor. Decoction or powder of dried flowers given in diarrhoea, chronic dysentery and gleet [purulences]. Gum from bark applied to cracked feet (Nadkarni). Kernel used in bleeding piles and diarrhoea, menorrhagia and as anthelmintic. Gum from the bark mixed with lime juice or oil used externally in scabies [la gale] and cutaneous affections. Infusion of bark administered in menorrhagia and leucorrhœa. Resinous juice mixed with opium and white of eggs given as a specific for dysentery and diarrhoea. Leaves used as tooth-brush, and stalks in chewing and to remove warts [les verrues] (Drury). Decoction of leaves used in biliousness (Basel Mission 500 plants). Wood very suitable for match boxes and splints. [Utilisé sur les bûchers de crémation.]

Comment rendre raison de cette compilation hétéroclite qui distingue certes les parties officinales de la plante, mais sans les hiérarchiser? Un lecteur qui s'est déjà brûlé au contact d'une goutte de sève ne sera pas surpris qu'on cautérise les verrues en les touchant avec une brindille de manguier. Un lecteur possédant quelques notions de médecine ayurvédique reconnaîtra ici ou là des calques du sanskrit, comme lorsqu'on cite un monument de la littérature savante moderne en malayalam, les *Five Hundred Indian Plants. Their Use in Medicine and the Arts* (Mangalore : Basel Mission, 1918) en traduisant : *Decoction of leaves used in biliousness*. Il faut évidemment comprendre qu'une décoction de feuilles de manguier est un remède aux « troubles de la bile » (pittadoṣaṃ). Pour un esprit logique, les redondances même dans ce texte sont instructives. Deux ou trois indications thérapeutiques se répètent à plusieurs reprises : les diarrhées, les saignements et les suppurations. Voilà qui nous met sur la voie pour positionner le manguier dans la classification humorale. Les diarrhées, les saignements et les suppurations appartiennent à une même famille de maladies dues au dérèglement de la bile (l'une des trois humeurs) et au syndrome de « sang-et-bile » (raktapitta).

J'irai à l'essentiel en résumant un gigantesque corpus de textes classiques sur le manguier et ses usages thérapeutiques en sanskrit et en malayalam.⁹ L'opposition cruciale est entre le fruit sucré (qui guérit les troubles du vent) et l'écorce astringente (qui guérit le sang-et-bile). Deux usages différents, deux champs sémantiques différents, et même deux lignes de pensée différentes en histoire naturelle et deux traditions thérapeutiques différentes. Une première ligne de pensée, qui est d'origine occidentale et qui est fondée sur la fonction référentielle de la perception et du langage, se focalise sur le fruit, lorsqu'il est question du manguier, et rassemble autour du fruit, la mangue, un savoir composite et empirique. C'est la tradition qui s'impose à nous quand nous nous reposons sur les manuels et glossaires en anglais. Une autre ligne de pensée, qui est traditionnelle en Inde et qui est fondée sur la fonction indexicale du langage et la logique à facettes de la médecine humorale, part de la classification ayurvédique des gaṇa ou « [principaux] groupes [de substances médicinales] » pour positionner le manguier dans le même groupe que les figuiers dont l'écorce est astringente et constrictive.

Je viens d'établir un contraste entre deux lignes de pensée en matière d'histoire naturelle et d'ethnoscience, privilégiant l'une la fonction référentielle et l'autre la fonction indexicale du langage et de la perception. J'ai bien conscience d'être ici trop allusif pour pouvoir être compris dans le cadre de cette conférence, faute de temps pour m'expliquer. Essayons cependant de donner de ce contraste une illustration

⁹ Les textes clés, y compris le Guṇapāṭhaṃ en malayalam, sont opportunément rassemblés dans le traité en cinq volumes produit par Vaidyaratnam P. S. Varier's Arya Vaidya Sala (Kottakal), *Indian Medicinal Plants. A Compendium of 500 species*, Madras, Orient Longman, 1995, Volume 3, pp. 380–390.

frappante. J'oppose la mangue au manguier — comme le référentiel à l'indexical — parce qu'ils occupent des positions inverses dans leurs usages thérapeutiques et dans leur constitution humorale. Le commun des gens va privilégier la mangue dont tout un chacun croit savoir à quoi elle est bonne. Mais les savants adoptent une autre ligne de pensée et l'on n'utilise pas le fruit (en tout cas pas le fruit mûr) en médecine ayurvédique. Dans leur approche que je qualifierai d'indexicale ou de polythétique, la « saveur astringente » (kaṣāya-rasa) et les propriétés « resserrantes » (saṃgrāhin) commandent toutes les autres dans la constitution humorale du manguier, et la partie officinale privilégiée est l'écorce. Ce choix raisonné n'est pas dicté par la considération du manguier pris comme objet d'observation et ressource thérapeutique (ce serait l'approche référentielle); si l'on choisit d'utiliser l'écorce, c'est en fonction de la classification du manguier dans le nyagrodhādigaṇa, « le groupe dont la substance médicinale vedette est le banyan », et parce qu'on prévoit l'établissement d'une synergie avec les propriétés du banyan, du peepal et d'autres figuiers à sève caustique au sein d'un médicament composé. J'espère faire sentir la différence entre deux modes de pensée.

La connaissance savante que l'on a du manguier en médecine ayurvédique, qui ne vient pas de l'expérience courante ni de la sphère de la vie quotidienne, ne se résume pas non plus à une liste non hiérarchisée d'indications thérapeutiques. *Nyagrodhādi* s'achète en pharmacie, soit sous la forme traditionnelle d'une décoction stabilisée en y incorporant un conservateur alimentaire, soit sous la forme modernisée d'une poudre, Nyagrodhādi-kvāthacūrṇa, qui est couramment prescrite avec les indications suivantes que donnent les catalogues de médicaments à usage commercial : rafraîchissant (gorge sèche, soif intense), styptique (astringent), anti-inflammatoire et constipant; en cas de saignements et suppurations, blessures et ulcères, vomissements, diarrhée, dysenterie, etc. Quelle que soit la diversité de ces indications, une idée directrice oriente la thérapeutique dans une seule et même direction : la nébuleuse des maladies tournant autour du syndrome de sang-et-bile (*raktapitta*).

Histoire, société, histoires

Jusqu'ici, j'ai analysé et déchiffré des connaissances. Mettre ces connaissances en situation, et donner à mon propos une profondeur temporelle, en jouant sur le double registre de la temporalité : les époques et le cadre de la sociologie historique (je vais parler des Nayar avant la disparition de leur organisation sociale), et l'enchevêtrement des histoires, ces mille et une histoires croisées des amours, des naissances et des départs sans retour, dont l'entrelac forme une saga ou une épopée.

Impossible de parler des mangues sans parler des amours. A l'ombre du manguier : des amours, des enfants, des enracinements, des déchirements. Le manguier est le séjour du Gandharva. Les Gandharva, dans l'hindouisme, sont des divinités mineures, des esprits ou des génies qui volent dans les airs et qui ont un talent de musiciens. Ils sont liés aux arbres et aux fleurs; ils vivent dans l'odeur des écorces, les senteurs de la Nature sauvage, les sèves et les boutons de fleurs. La légende veut qu'ils séduisent les jeunes femmes non mariées et disparaissent après les avoir rendues enceintes. Ils représentent la Mâyâ dans les rapports avec autrui. L'envers des unions officielles. Une liberté dans la société close.

Voici en quelques phrases l'histoire servant de toile de fond aux scènes que j'étudie. Un personnage officiel de lignage royal est envoyé par le maharajah au village de Thakazhi pour cadastrer les terres rizicoles. Il séduit successivement deux femmes, l'une non mariée, l'autre dont le mari est parti sans retour; les mariages nayar, cela est bien connu, étaient presque des unions libres et labiles. Donc deux femmes, Kunnamma et Kalyani, l'une qui met au monde une fille Soundari (née peut-être en 1887) et l'autre un fils Kesavan (né deux ans plus tard vers 1889). Leur amant, Kochu Pillai, est le Gandharva dont il sera question dans ce qui suit. Il quitte définitivement le village vers 1890.

Ainsi donc deux femmes du village de Thakazhi tombent amoureuses d'un Gandharva et sont abandonnées après avoir eu de lui l'une une fille et l'autre un garçon. Pour Kunnamma, non mariée, les amours avaient pris place la nuit sous le manguier de Kôdanthra. Pour sauvegarder son honorabilité autant que sa liberté de mouvement en légitimant sa grossesse, son amant lui achète littéralement un mari brahmane pour

un mariage arrangé qui restera parfaitement officiel mais non consommé. Ces pratiques de mariage nayar, dont les femmes étaient victimes dans tous les cas de figure puisqu'elles étaient condamnées aux amours fugitives et aux abandons, étaient normales à l'époque.

Avant de poursuivre ce récit, une remarque d'ordre historique s'impose. Vous devez imaginer, à partir des sources écrites, *une condition féminine insaisissable, impossible à documenter, incroyable même pour les observateurs qui récusent le témoignage des écrivains*; ce sont les femmes de bonne lignée, qui ont bénéficié d'une bonne éducation, souvent artistes, poètes, certaines devenues militantes politiques, alors même que les lois du mariage et l'organisation politique des Maisons nayar les soumettent au despotisme du chef de famille (l'oncle maternel) et à l'égoïsme de leurs maris et de leurs amants.

Thakazhi raconte les amours de Kochupennu Kunjamma, la jeune héritière de Kôdanthra, et Kochu Pillai de Kilimannoor, le beau Klassiper (le Nayar représentant du roi qui est venu cadastrer les rizières), puis comment ils évitent le scandale en manipulant les règles du mariage nayar et la légende des Gandharva protecteurs de la jeune mariée. On marie Kunjamma d'urgence à un brahmane tamoul, Shesha Iyer (chap. 6 et 7), qu'elle étrangle à moitié lorsqu'il essaie d'exercer ses droits conjugaux. Elle donne naissance à Thripura Sundari Kunju, demi-sœur de Kesavan Pillai. Dix ans plus tard, donc vers 1895-1900, se situe la scène du manguier. Entrelacement d'une histoire d'amour, de l'Histoire (contexte social) et de l'épopée (par le style et les références poétiques).

Nous retrouvons Kunnamma dix ans après, en proie à une hallucination. Au crépuscule, alors que la maîtresse du lieu, Kôdanthra Kunjamma prend le frais dans cette partie du jardin, voici qu'un petit garçon d'environ dix ans vient au pied du manguier; elle croit revoir son amant dans ce petit garçon qui ramasse des mangues; cet enfant de dix ans, Kesavan, c'est effectivement le fils du Gandharva, mais l'enfant qu'il a eu de l'autre femme, Kalyani. Kalyani, qui ce jour-là fait de la pâte de mangues avec les fruits que son fils a rapportés à la maison, et qui dira à son fils, car elle a fait le lien entre toutes les personnes en cause : « Tu sais, tu as une sœur ».

Un soir à la tombée de la nuit, à la lumière de la lune, un petit garçon d'une dizaine d'années s'aventure sous le grand manguier au-dessous duquel le sol est jonché d'une quantité de mangues mûres et juteuses. C'est Kesavan, le fils de Kalyani, mais Kunjamma ne le connaît pas. Il est extrêmement beau et bien tenu, dans le costume traditionnel des jeunes Nayar de bonne famille : ses longs cheveux noirs sont noués en un épais chignon sur le côté gauche de sa tête avec des feuilles de *kūvaḷam* (en malayalam) ou *Vilva* (en sanskrit); c'est *Aegle marmelos*, le bael anglo-indien. *Littéralement traduit* : « Il portait un chignon [Skt. *cūḍa*] sur la tête dans ses cheveux longs et fins, noué avec [un lien tressé de feuilles de] bael (talamuṭṭikkōṭṭil oru kūvaḷattilayum cūṭṭuṇṭu). » La coutume et le vocabulaire sont ici sanskritisés pour décrire un raffinement traditionnel chez des Nayars cultivés. La mère de Kesavan, l'une de ces femmes que j'ai appelées ailleurs des *Sakuntala malayalies*, qui vouait un culte à la poésie sanskrite et malayalam, habillait son petit garçon, un enfant de l'amour, à l'image de son père.

Les yeux de Kōṭāntra Kuñṅamma se mettent à briller. Elle est pétrifiée. Il ramasse les mangues, tout occupé à ramasser sans faire attention à ce qui l'entoure jusqu'au moment où il aperçoit Kunnamma qui le regarde passionnément. Inconsciemment elle lui tend la main et lui fait signe. Terrorisé, Kesavan s'enfuit en courant. Elle fond en larmes. Je traduirai au plus près ce passage composé par Thakazhi en style indirect libre pour faire ressortir les sentiments et la vision subjective des choses. Pour Kunnamma, son Gandharva est revenu; c'est lui, là, sous le manguier, ressuscité.

« Elle avait déjà vu Kesavan quelque temps auparavant dans une procession où, avec d'autres garçons il portait la bannière de son taravad, et déjà elle avait cru voir son Gandharva revenu sous l'apparence de cet enfant à la peau très blanche et au chignon noué de Vilva. Rentrée à la maison dans une agitation extrême, elle avait fait peur à sa petite fille de dix ans qui s'était mise à pleurer. Soundari qui ressemblait d'une manière frappante au garçon qu'elle avait vu dans la procession. Elle l'avait prise dans ses bras pour la couvrir de baisers. Une pluie de baisers violents et passionnés, plutôt les baisers d'une amante à son amant, que d'une mère à son enfant. La grand-mère avait dû arracher Soundari, terrorisée, des bras de sa mère, qui, hallucinée,

se promenait en pensée avec son Gandharva parmi les senteurs de jasmin, basilic et parfum de musc. Et voilà que cette nuit, dans les lieux mêmes de leurs amours, elle revoyait le garçon. Elle l'avait bien vu de ses propres yeux qui ramassait les mangues. Il pourrait bien ne jamais revenir, si élégant dans son dhoti blanc et sa peau qui sentait si bon. Le temps heureux était révolu à jamais, et pourtant il était là. »

De son côté, Kesavan, rentré chez lui, raconte à sa mère sa rencontre avec une Yakshi, une folle. Il explique qu'avec des camarades ils étaient partis ramasser des mangues. Qu'ils étaient entrés dans l'enclos d'une Maison possédant un magnifique manguier. Les autres enfants effrayés par la nuit n'avaient pas osé s'approcher, mais lui avait ramassé plein de mangues qu'il rapportait à sa mère. Là il avait aperçu une belle femme au teint clair et à la taille fine qui le regardait. Il avait pris peur lorsqu'elle avait tendu les mains vers lui en faisant signe d'approcher. Ses yeux exorbités lui faisaient peur. Bien qu'elle soit à plusieurs pas de lui, il avait eu l'impression que ses mains allaient le saisir. N'était-ce pas une Yakshi (un démon femelle qui s'empare des enfants pour les dévorer)? Sa mère le rassure : les Yakshi ne se montrent pas tant qu'il ne fait pas une nuit profonde. Il lui demande alors si c'est une folle qu'il a vu? Alors, tristement, elle lui dit que non, ce n'était pas non plus une folle.

Kalyani, sage-femme du village, avait aidé à l'accouchement de Kunnamma et à la naissance de Soundari. La ressemblance du bébé au beau Kochu Pillai l'avait alors frappée. Lorsque deux ans plus tard elle avait elle-même donné naissance à Kesavan qui ressemblait merveilleusement à son père, elle s'était rappelé avoir vu pas loin de là le même visage, celui de la petite Soundari. Le bruit courait aussi dans le village qu'une femme de la Maison Kôdanthra avait été séduite par un Gandharva et qu'elle en était venue à ressembler à une Yakshi. Kalyani savait tout, comment le romancier le fait-il comprendre? Par l'alternance du récit réaliste et du discours rapporté.

Illustration de l'usage du style indirect libre — donc de la littérature — pour appréhender « le côté sentimental » du mariage nayar, s'il m'est permis de détourner à mon profit une formule célèbre de Malinowski (*the sentimental side of kinship*). Alternance du récit réaliste, puis du discours rapportant les états d'âme des personnages. Ce que l'ethnologue doit au romancier, c'est un accès au paysage intérieur d'une société et d'une culture : « Kalyani finissait de presser le jus des mangues avant de le mettre à sécher pour en faire des pâtes de fruit. A un moment où elle rattrape une mangue qui vient de lui échapper des mains, une parole lui échappe et elle dit inopinément à Kesavan qui la regarde faire : *Tu sais, tu as une sœur aînée*. Elle ne savait pas elle-même pourquoi elle disait cela. »

La beauté des paysages et la richesse des savoirs locaux ne suffit pas à expliquer que le Kerala soit aujourd'hui pour nous tous, les occidentaux et les indiens eux-mêmes, une terre de légende, et pour les sciences sociales un cas d'école passionnant à étudier. Ce qui fascine, c'est la métamorphose en moins d'un siècle d'une société qui pratiquait le servage dans les rizières à une démocratie amenant au pouvoir par des élections libres et pacifiques un gouvernement communiste capable d'imposer la réforme agraire qui entra en vigueur le 1er janvier 1970. Une immense révolution économique et sociale, politique et juridique s'est produite, à travers les méandres d'une histoire compliquée qui va des années 1880 aux années 1960. Je n'en retiendrai ici qu'un détail. Des luttes politiques et sociales se développent au tournant du vingtième siècle au cours desquelles les Pulayar et autres intouchables attachés aux grands domaines nayar se convertissent en masse au christianisme et réclament la possibilité d'apprendre à lire et à écrire.

C'est dans ce contexte historique que nous allons retrouver Kesavan, dont la famille fournit traditionnellement au village les maîtres du kaḷari, l'école où les jeunes garçons nayar apprennent à lire et à écrire. Kesavan vit seul avec sa mère dans la grande Maison de ses ancêtres maternels. Né dans une famille respectée pour son savoir mais pauvre et sans terres, Kesavan n'a pu épouser une jeune fille qu'il aimait mais qui était d'une Maison plus noble et plus riche. La demande en mariage avait été repoussée avec mépris par l'oncle de la jeune fille. Kesavan se réfugie dans les livres et l'engagement politique. Vers 1905, répondant à sa vocation de maître d'école et à son engagement contre le système des castes, il a la témérité d'ouvrir en marge du kaḷari une école pour les Pulayar, qui est immédiatement fermée par les autorités politiques sur intervention des notables du village. Kesavan est démis de ses fonctions et doit prendre un emploi de

comptable chez un marchand musulman qui possède des entrepôts à Alleppey et Cochin. Exilé loin du domaine familial et contraint de se séparer des manuscrits sanskrits et malayalam de la bibliothèque familiale qui faisaient toute sa vie, il se morfond dans la solitude. Kalyani est le seul attachement qui le retenait dans le monde d'ici-bas. A la mort de sa mère, il décide de « partir pour Kāśī (Bénarès) », suicide social puisqu'il s'agit de « prendre la Route » et se fondre dans l'anonymat des renonçants qui le long du chemin vers la délivrance mendient l'aumône d'un bol de riz. Le départ est précédé d'une préparation physique et morale au cours de laquelle on fait en quelque sorte le deuil de toutes les choses et personnes aimées. Le deuil du monde d'ici-bas, qui est aussi le monde de l'enfance et le monde du village.

La scène sur laquelle se conclut mon propos date des années 1910 dans le jardin du temple du village de Thakazhi où Shilanthippilli Kesavan Pillai fait retraite pendant quelques jours. Assis à l'ombre d'un manguier majestueux Kesavan a sous les yeux le panorama du Kuttanad entre les Montagnes Bleues (les Ghats) à l'horizon vers l'est et le lagon à ses pieds. Je traduis sa rêverie en respectant le rythme et la scansion du discours intérieur, l'ordre des mots et les redondances¹⁰.

« Au pied d'un grand arbre, seul assis, dans le pays (nāṭṭile) où il était né et où il avait grandi — *les maisons, les humains, les arbres* (vīṭuṃ manuṣyanuṃ vṛkṣuṃ) de toutes sortes, se tenaient en rang devant Kēśavapillā. Les manguiers du pays avaient des noms différents : Kôlâcci, Cakiricci, Katukkâcci — c'étaient autant de noms. Tous ces manguiers, c'étaient [comme] des femmes. A la saison des mangues, pour les enfants, c'était une saison de fête. Toutes et toutes les PullicikaL et les CakkaraccikaL [*autres noms propres de variétés de mangues*] venaient à son souvenir (ōrma). Les KarppûraccikaL étaient rares. [*C'était un certain type de petites mangues dont le noyau se mangeait sans effort.*] On allait au pied du manguier et encore au pied du manguier, et les mangues ramassées une à une et apportées, Amma, après les avoir pressées, en faisait des tira (des rouleaux de pâte de jus de mangue séché). De nouveau [à la saison prochaine] on mangerait des tira... [Les points de suspension sont dans le texte]. »

Notez ce futur par prétériton qui est une représentation de la pensée de Kesavan, un temps du verbe indexical par excellence. Mais notez aussi l'importance des *realia*, des objets d'ethnoscience, les choses du terroir, qui, à mon sens, valent plus pour leur force expressive, évocatrice, illocutoire que pour leur place dans le savoir local. Il y a une réflexion à mener sur l'avenir des études d'ethnoscience et leur transformation en une étude des points d'ancrage matériels, biologiques et techniques de la subjectivité du locuteur. Je poursuis ma lecture.

« Dans ce pays (nāṭṭil) aussi les jaquiers répandus en abondance étaient fameux. Et les cocotiers étaient fameux. Il y avait un excellent champ de paddy, et quand il était mûr, le Punnapuncârāyan [*nom propre d'un champ de paddy dont la production était réservée au temple du village*], le riz cuit venant de ce paddy, [d'un goût] proche du ghee, était sucré. Le riz cuit grillé qu'il [Kesavan Pillai] avait mangé au temple aujourd'hui avait précisément ce goût sucré de ghee. Pouvait-on obtenir d'un autre [pays que le Kuttanad] un aussi agréable repas que ce riz cuit séché avec un *mango-pickle*? Est-ce qu'il en trouverait à Kâshi? Est-ce qu'il en trouverait à Kapilavastu? Ces pièces de terre de *paddy-fields* dont le lit s'étendait partout partout, est-ce qu'il y en avait ailleurs? Dans quel autre royaume (rājyattu) [que le Travancore] pouvait-on voir un Sabarimala [le grand temple de pèlerinage dans la montagne]? A l'aube, y avait-il un pareil, en regardant vers l'est, de l'étagement de toutes les montagnes de couleur bleue qu'on voyait dans ce pays (nāṭṭu)? »

Je termine en soulignant quelques procédés d'écriture et quelques figures du discours. Ce sont des pensées représentées au moyen du style indirect libre; ce sont des variétés d'espèces végétales (les manguiers de diverses variétés botaniques) et des lopins de terre auxquels on attribue des noms propres; c'est la triade structurant la construction du monde local moral, *les maisons, les humains, les arbres* (vīṭuṃ manuṣyanuṃ vṛkṣuṃ); c'est le fil rouge du « souvenir », ōrma; et l'insistance à répéter le mot nāṭṭu, « le pays, la localité, le pays natal, le terroir ». Sur la toile de fond d'une histoire politique et sociale, la littérature permet de restituer un monde de sentiments, de choses précieuses et de pratiques qui se sont perdues au cours du vingtième

10 Thakazhi, *Kayar*, Kottayam, D.C. Books, 1984, Chapitre 54, p.380.

siècle; nous en avons bien l'intuition et nous pressentions ce qui se cachait *sous un manguier du Kuttanad*; on connaît encore aujourd'hui l'ombre des manguiers et les usages astringents de leur écorce. Mais nous ne soupçonnions pas la richesse et la complexité des *realia* et des sentiments dont Thakazhi mit quatorze ans à recueillir les témoignages en écrivant *Kayar*.

Conclusion. De l'Ayurveda au roman

Ce n'est pas ici le lieu de faire la théorie de ma pratique. Je me suis efforcé de choisir un ensemble descriptif et narratif qui parle de lui-même à l'auditoire et qui soit immédiatement à sa place sur le terrain où je me suis enraciné comme ethnologue. Quel est ce lien de longue durée qu'un ethnologue européen établit avec le Kuttanad, alors que pour ma part je n'avais aucune autre connexion avec les lieux, les personnes et les langues que ce que j'appellerais *des affinités électives*? Il me semble que ce lien, c'est une collecte de connaissances et de sentiments poursuivie sur de longues années et se déployant sur deux registres où je me suis placé successivement dans mes propos : le registre de l'ethnoscience et le registre de la littérature. Autour des propriétés resserrantes de l'écorce de manguier j'étudiais un système de pensée; registre de l'ethnoscience. Sous l'ombre des manguiers du jardin de Kôdanthra et du temple de Thakazhi, je peignais un paysage intérieur; registre de la littérature. Ces deux registres ne vont pas l'un sans l'autre. L'ethnoscience et la littérature, c'est comme l'amer et le sucré, c'est comme les mangues vertes et les mangues mûres, il faut associer les deux pour que le propos ait du goût.