

CAMBODGIENS INGÉNIEUX

de la campagne et de la ville

Choses vues par Madame J. CARMANT

L'envoi de Mme Carmant n'a sans doute pas la forme personnelle et anecdotique du reportage proprement dit, tel que nous l'avons défini. Mais il en offre la substance par l'abondance des détails minutieux et colorés qu'il nous présente. Ses photos précises illustrent fort bien un texte attachant et nourri, et témoignent, comme lui, des dons d'observation de l'auteur.

LES temples d'Angkor, dernier reflet d'une civilisation kmère grandiose, montrent dans leurs bas-reliefs quelques exemples de la vie courante d'un temps révolu. Des siècles ont passé... Rien n'a changé, ce sont toujours les mêmes charrettes à boeufs, les mêmes outils de jardinage; les gestes mêmes des paysans sont identiques.

La construction de la maison.

Le Khmer de la campagne n'a pas été happé par le tourbillon du progrès, et il continue sa vie tranquille comme l'ont vécue son père et ses ancêtres, les bonzes le lui ont raconté. Il a coupé dans la forêt de grands bambous qu'il a fait sécher : ce sera la charpente de sa paillote qu'il construira, haute sur pilotis, pour les inondations de la saison des pluies, peut-être un peu aussi par la crainte des bêtes sauvages.

Pendant qu'il sépare en lamelles les longues tiges de bambou vert, qu'il entrelace artistiquement, et

qui constitueront le plancher souple et frais de maison, ses fils assemblent par bandes de mètre largeur des feuilles de palmier à sucre qui, superposées sur une structure de bambou, s'appelleront « mur » ou « toit ». Ces grandes choses faites, passera aux fondations : huit trous en terre, huit grands bambous piqués, un assemblage pour soutenir le plancher, un autre pour le toit, et l'on place les murs et la toiture ; pas de clous, pas de cornières métalliques, mais de bonnes chevilles de gros bois et de la grosse ficelle de liane, fabriquée « maison », et la paillote sera terminée.

Des fenêtres ? Oh ! on en mettra bien une de même : trou carré de scie dans le « mur » avec deux « ficelles », et c'est la petite fenêtre auvent qui apportera un peu de la lumière du dehors dans les recoins sombres ; une porte, plus pour la force que pour la sécurité, une échelle en bois, et le problème du logement est résolu avec rien, rien que des produits bruts de la nature, si riche pour qui s'en utilise.

Cet exemple n'en est qu'un parmi tant d'autres de cette habileté quasi ancestrale du paysan khmer.

Tissage.

Lorsque sous la maison sera installé « appartement » des cochons, les « deux pièces » en haut : des poules, la « chambre à coucher », du grand bambou noir, la « prapon » (épouse) installera sa « machii à tisser ». Loin de prétendre égaler Roubaix-Lyon, elle travaillera pendant les heures chaudes la journée, protégée du grand soleil par l'ombrelle de sa paillote, sous laquelle elle trouvera un peu de fraîcheur, devant un grand cadre rectangulaire bien planté sur ses quatre pieds et muni des derniers perfectionnements de la mécanique locale du bois.

Son métier à tisser est un petit chef-d'œuvre d'artisanat, d'une simplicité raffinée : un système à bascule pour serrer la trame après l'expédition d'une main experte, de la navette vers l'autre bout des fils tendus sur la longueur, des petites bobines des petits bouts de bois bien lisses, d'autres plus grands qui vont, viennent, d'avant en arrière, la pédale qui fonctionne de haut en bas, — oh ! elle se retrouve très bien, — et bientôt sortira de la machii créatrice un beau sampot à petits carreaux bleus et blancs, dont on se vêtira aussitôt, à moins qu'on aille le vendre un bon prix demain au marché voisin.

Le problème de l'eau et les norias.

Lorsqu'en décembre la saison des pluies touche à sa fin, le problème de l'eau redevient primordial. L'eau, élément vital, aussi bien pour l'homme que pour la bête ou la plante, est précieusement gardée, dans de grands carrés de rizières endiguées, cultivées, s'affairent souvent femmes et enfants, penchés l'aide d'un panier renversé, qui ils plantent brutalement dans la terre boueuse recouverte d'eau. Les vibrations du panier annoncent-elles un grand poisson ? Vite, une main se glisse par une ouverture de ce « panier-cage », et en ressort brandissant victorieusement le principal du repas du lendemain.

Mais il faut souvent vider un carré pour y planter, du riz ou alimenter un terrain qui s'assèche. Point n'est besoin de moto-pompe aspirante-refoulante ou autre mécanique onéreuse : la nature est et pourvoit à tout avec l'ingéniosité de l'homme, ingéniosité activée par le souci d'économie et de forces.

Le Khmer a fait deux grands cercles solides en bambou mince, une quinzaine de rayons de bois



Les norias, rustiques machines.



Les grandes roues à aubes qui monteront l'eau dans les rizières asséchées.

dur en feront l'armature ; ingénieusement, au bout de chaque rayon, il a mis une palette carrée, en planches ou en treillis de lattes de palmier, qu'il fixera perpendiculairement entre les deux grands cercles, à distances égales. Un moyeu de bambou creux recevra les rayons au centre de cet édifice. Et voici une magnifique roue à aubes, garantie « tout bois et fait main ».

Il a choisi son emplacement dans la rivière à un tournant, là où l'eau, entraînée par l'élan de sa masse, vient ronger la rive. Pour plus de force, il a même construit un semblant de barrage en bambou, avec un espace libre au ras de l'eau, permettant le passage des retits ((sampangs e. Puis il a piqué, bien profond dans le lit boueux, une solide armature de bois qui maintiendra l'axe de la roue ; celle-ci est placée et, après quelques savants réglages, se met en mouvement et tourne à grands renforts de grincements et de craquements.

Alors intervient la dernière technique. L'homme a déjà réduit la rivière à l'état d'esclavage, en lui faisant tourner une roue, comme à un écureuil. Maintenant il fera plus, il forcera l'eau de la rivière à mouter d'elle-même là où l'on a besoin d'elle. Entre chaque pale, aux circonférences de la roue, sera fixé un tube creux de bambou disposé selon une certaine diagonale, fruit de nombreux essais, et cela de telle manière, on le conçoit, que le tube tournant avec l'ensemble plonge dans l'eau, se remplit et, poursuivant sa trajectoire, ne renverse son contenu qu'une fois le point haut dépassé ; et tous les tubes de faire de même. Une canalisation en planches recevra l'eau et la conduira, soit dans un réservoir construit à cet effet, soit vers un système d'irrigation.

Et ces nombreuses roues, que l'on rencontre de distance en distance tout [le long des rivières](#), bordées de paillotes sur pilotis, de cocotiers et de végétations exotiques, font un paysage pittoresque et plein de charme.

Pour répartir dans ses champs l'eau calme d'un beng », ou marais, le paysan ingénieux se sert d'un autre système similaire et tout aussi astucieux, mais qui demande, malgré tout, un effort physique. Une longue gouttière à section carrée en planches plonge dans l'eau par l'une de ses extrémités. Une chaîne en bois de plusieurs mètres, dont chaque maillon est le centre d'une raclette et qui coulisse librement dans la gouttière. Une roue, dont chaque rayon prolongé accroche un chaînon. Pour la force motrice, des jambes avec de bons muscles. Notre homme se trouve installé haut perché, sur une construction de bambou d'une stabilité douteuse, couverte d'une natte protectrice du brûlant soleil et, bien assis sur une planche posée en travers, pédale

ferme, appuyant sur des barres transversales fixées à la roue, à la hauteur qui convient.

Et la roue tourne, entraîne la chaîne, et les raclettes ramassant l'eau la conduisent le long de la gouttière et, la libérant à l'extrémité ((terrestre », la laissent se déverser dans les canaux d'irrigation, contribuant ainsi à la poussée d'un beau riz vert ou d'un vigoureux maïs. Et ces norias, curieux édifices vivants, pointant çà et là sous le ciel nuageux, parmi les têtes hérissées et parsemées des cocotiers, mettent leur note amusante et pittoresque dans le paysage plat du [Cambodge](#).

Arrosage.

En rizière, lorsque l'eau stagne en faible couche, le paysan dispose de procédés plus simples pour transvaser le précieux liquide d'une parcelle de rizière à l'autre, et ainsi l'assécher. Un grand cheval en bois est planté solidement, enjambant une diguette de terre battue ; un récipient de bois formant pelle est fixé à une large perche mobile, pendant du bâti tout comme une balançoire, et le paysan, tirant à lui ce gobelet rustique, le plonge dans l'eau et, aidé par le mouvement de balancier, expédie d'un geste expert cette pelletée de liquide de l'autre côté de la digue, répétant infatigablement ce mouvement de va-et-vient, jusqu'à la tombée du jour, charme vivant et combien folklorique de ces écopes à balancier, dans l'immensité calme de ces grandes rizières, piquée çà et là d'un haut palmier

ou certains plus pressés ou moins ingénieux, se contentent d'un seau attaché à quatre cordes, que l'on balance à deux du même mouvement de va-et-vient puissant, avec la sûreté de main acquise tout au long de la saison des pluies.

Dans les jardins, le maraîcher répand l'eau sur ses plants de façon bien moins fatigante que nos vieux jardiniers : pas de grands arrosoirs, d'un poids énorme et difficiles à manier, qui demandent un pénible effort ; ici, les deux arrosoirs, vulgaires baquets de bois, sont fixés par deux cordes en fibre de coco à une barre de bambou rigide qui, placée derrière la nuque, appuie sur les épaules aux muscles durcis et entraînés. Les tubes des arrosoirs, très longs, sont faits de bambou, taillés aux extrémités en sifflet, et l'eau jaillit sous un angle ouvert et en pluie fine sur les plants de salade, choux et autres légumes.

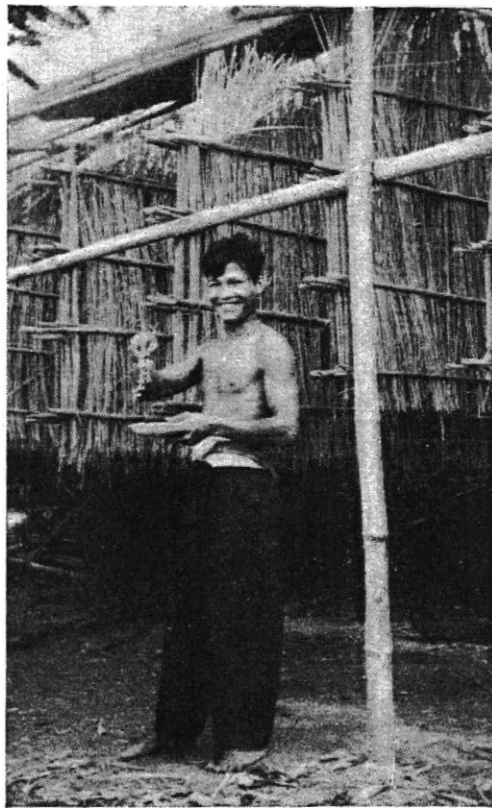
Le système ((D » a conquis certains qui, pour arroser leurs jardins, utilisent la force de compression, tributaire d'un cylindre et d'un piston. Cette énorme seringue de bambou, naturellement bien alésée à l'intérieur, de 80 à 100 centimètres de long, reçoit un piston *ad hoc* en bois dur, emmanché d'une tige et d'une bonne poignée ; à l'extrémité de projection, un orifice taillé suivant une répartition voulue de l'eau. Accessoires : une grande touque pleine d'eau et de la persévérance, et en route : un coup dans le seau, un coup dans la nature, un coup dans le seau..., et bientôt, fleurs et légumes de toutes sortes brilleront de l'éclat de mille gouttelettes de diamant, que le soleil jaloux évaporera de ses rayons brûlants

Cordes et filets.

Dans certaines régions du Cambodge, notamment près de Pnôm-Penh, il existe des villages entièrement annamites. Les habitants sont [pêcheurs](#) pour la plupart, et, obéissant aux lois de la nature, vieilles de centaines d'années, font tout avec les produits du sol.

Ces pêcheurs annamites, souvent groupés en congrégations catholiques et réfugiés de quelque province, émigrés au Cambodge, excellent dans la fabrication des cordages, filets et autres accessoires de pêche. Il est curieux de voir avec quelle dextérité ils assemblent les fines lamelles d'écorces de ramié, préalablement trempées avant de les séparer de la tige principale et qui, grattées avec soin, sont d'abord fenroulées bout à bout, pour être ensuite transformées, à l'aide d'un curieux appareil, simple et ingénieux, en une cordelette d'une étonnante solidité.

Un grand « T » en bois, dont la barre supérieure est saignée de quatre encoches, se trouve planté en terre. A vingt mètres de là, le ((cordier », tenant une barre verticale qu'il piquera aussi en terre,



Devant les claies de bambou, ce jeune homme présente une belle grappe de vers à soie, déjà à l'état de larves.

et au bout de laquelle tourne, mue par une manivelle, une grande roue à armature de lames de bambou savamment entrecroisées et de quatre bobines dépendantes de cette roue, et démultipliées par un organe de transmission en ficelles. L'un des bouts du long assemblage d'écorces de ramie est fixé à une bobine de la roue, puis, cette corde brute et humide tendue jusqu'au long assemblage revient, s'enroule autour de la roue, repart, revient et est à nouveau fixée. L'appareil, mis en mouvement à grands coups de manivelle, fait tourner la roue, entraînant les bobines qui se meuvent toutes dans le même sens, tordant ainsi la corde qui s'amincit, se resserre de façon uniforme sur toute sa longueur. De temps à autre, la tension devenant trop forte, l'appareil est rapproché, et le « cordier », tournant sa manivelle face à quatre longs fils qui se tordent, avance à petits pas le long du chemin, jusqu'à la distance qu'il jugera bonne, puis laissant son fil sécher sur place, l'enroulera ensuite en écheveaux.

Demain, les femmes et aussi les hommes, à l'aide de la grosse navette de bois dur, maniée avec adresse et rapidité, en fabriqueront un hamac ou un solide carrelet aux grosses mailles épaisses, que l'on pourra voir le soir, tombant des sampangs de pêche disséminés çà et là sur les rives du grand fleuve.

L'élevage du ver à soie.

Une véritable industrie qui se pratique dans ces villages annamites est l'élevage du ver à soie. La saison des pluies terminée, d'immenses champs sont plantés de mûrier sauvage, unique nourriture des chenilles. Au village, des paillotes sont transformées en magnaneries et, sur des étagères conçues à cet effet, de grands paniers plats et ronds en bambou tressé sont emplis de jeunes feuilles de mûrier hachées. De minuscules petits points blancs s'y tortillent, se groupant et disparaissant sous l'amas de verdure. On a l'impression que cette importante provision durera plusieurs jours, mais il faudra, dès le lendemain, pourvoir de nouveau au ravitaillement de ces petites bêtes, dont l'appétit est étonnamment exigeant. Fragiles et sans défense, elles sont des proies faciles pour les margouillats, fourmis, araignées et autres bestioles du même genre ; aussi chaque étagère de cinq ou six paniers est-elle l'objet de soins constants, sans cesse surveillée et soigneusement entourée d'une moustiquaire protectrice.

Les pieds de la paillote sont passés De jour en jour les vers grossissent aussi, et c'est avec une attention de tous les jours que les « éleveurs » veillent sur leur ver. Les vers sont maintenant gros et gras, et les paniers, c'est un grouillement morcelé de chenilles, dont certaines atteignent le petit doigt. Le grignotement et le crissement de milliers de mandibules (de ces milliers de mandibules) s'entendent d'une façon très nette même qu'on franchisse le seuil de la paillote. Mais bientôt les premières jaunies dissident, ne mangent plus.

On placera alors les vers à soie sur de grandes claies de feuilles serrées de bambou, placées dans un endroit où les vers chercheront leur place, puis « après un engourdissement passager, ils commenceront leur travail de filature, en faisant une petite tête ronde. Petit à petit, ils se formeront un fil brillant qui se resserrera, puis, bientôt le long des claies pendront des ramassés, les gros cocons disséminés sur les feuilles de palmier.

Ce sera ensuite la longue et laborieuse série de multiples opérations nécessaires pour arriver au fil de soie : la chrysalide (du cocon ébouillanté, puis, un à un dévidés, les fils de soie s'enroulent sur de grandes bobines ; pour plus de résistance, on réunira plusieurs en un fil solide) formera dans un endroit approprié des écheveaux, formera dans un endroit approprié la trame d'un élégant vêtement.

Vin et sucre de palme

Ce paysan qui circule à grands coups de pied, avec, suspendus aux deux bouts de sa ceinture, des dizaines de cylindres de bambou remplis de liquide moussieux, c'est le « marchand de thnot », ou vin de palme, nom tout local pour ce jus du fruit du palmier. Il se vend à un endroit propice, et se baissant pour déposer, sans en répandre une goutte, les tubes de bambou, puis dans un même récipient, il versera du rée liquide parfumé dont se régaleront les clients, puis il continuera tranquillement.

Ce « toek thnot », produit local dont le liquide est recueilli dans de grands récipients en bambou accrochés tout en haut et buvant généralement frais, se prépare d'une certaine façon qui change totalement d'un pays à l'autre. Après avoir décroché ses récipients du haut du palmier, en y grimpanant le long de sa fabrication (faite d'une longue corde maintenue au tronc de l'arbre) supérieure, et à laquelle ont été fixés, des bouts de branches dépassant d'un mètre, des échelons instables pour un ascensionneur (ce « vendangeur » d'un pays à l'autre) reviendra à terre nanti de sa récolte.

Il prendra d'autres récipients préparés à l'avance sur un feu de bois vert, puis il découpera chacun deux morceaux d'écorce de différents arbres : le « chhoeu em » et le « phloeng », et il les remplira ensuite de la liqueur fraîchement cueilli. Il laissera ensuite reposer et macérer pendant un jour, puis reprendra sa promenade le long des chemins, balançant sur ses flancs des récipients pleins du vin maintenant fumé et parfumé de feuilles qui en garderont ainsi les délices des goûts.

Ce vin de palme est la base de la cuisine locale alimentaire : le sucre de palme est largement employé dans la région.

On en traite dans chaque village. Ici, il est blanc, légèrement sucré dans la région de Kampot.

Là, il sera roux et très doux, des tonnes vers la Chine. Sur les côtes, des paniers ou à pleines jarres plusieurs formes : dur, en gros lattes ou empaquetés dans un long cylindre de palmier, et dont l'aspect est fait de bien liquide dans des jarres en terre et sa couleur caramélisée donne un goût de sucre. On le trempe le doigt pour y goûter.

Ce sucre local est loin de subir