Farhang-e 'āamme-ye Ardakān. Tehrān, Šorā-ye farhang-e 'omūmī-ye ensān-e Yazd, 1381/2003, 750 p., index.

David Durand-Guédy

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/abstractairanica/2575>

ISSN : 1961-960X

Éditeur :

CNRS (UMR 7528 Mondes iraniens et indiens), Éditions de l'IFRI

Édition imprimée

Date de publication : 15 mai 2005

ISSN : 0240-8910

Référence électronique

David Durand-Guédy, « *Farhang-e 'āamme-ye Ardakān. Tehrān, Šorā-ye farhang-e 'omūmī-ye ensān-e Yazd, 1381/2003, 750 p., index.* », *Abstracta Iranica* [En ligne], Volume 26 | 2005, document 181, mis en ligne le 08 décembre 2005, consulté le 25 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/abstractairanica/2575>

Ce document a été généré automatiquement le 25 septembre 2020.

Tous droits réservés

Farhang-e 'Āmme-ye Ardakān. Tehrān, Šorā-ye farhang-e 'omūmī- ye ensān-e Yazd, 1381/2003, 750 p., index.

David Durand-Guédy

- 1 La modernisation profonde des campagnes iraniennes depuis plus d'un demi-siècle a pour principale conséquence, outre le puissant courant d'émigration vers les villes, la disparition d'un monde traditionnel qui n'avait guère évolué au cours des millénaires. C'est pour garder le souvenir de ce que fut ce monde dans sa région natale, celle d'Ardakān (au Nord-Ouest de Yazd), que Maḥmūd Ṭabāṭabā'ī Ardakānī (m. 1372/1994) entreprit de composer ce livre. Au terme d'un travail d'enquête de plusieurs décennies, il dressa un tableau d'une grande richesse sur ce qui définissait alors l'identité des habitants d'Ardakān, du domaine le plus fondamental au plus trivial.
- 2 Le livre est organisé en dix parties sans titre. Les trois premières présentent le site d'Ardakān, les caractéristiques de l'agriculture locale et de l'urbanisme (avec les principaux monuments de la ville). La description de la « culture populaire » (*farhang-e 'āmme*, définie pp. 331-5) d'Ardakān occupe les sept parties suivantes. Sont abordés dans l'ordre : les coutumes entourant les différentes étapes de la vie (mariage, naissance, funérailles) ; les modes vestimentaires et alimentaires (l'A. donne 51 recettes de cuisine) ; les cérémonies religieuses (*nowrūz*, *ta'zīye*, pèlerinage) et les croyances populaires (l'interprétation des rêves, les superstitions...) ; les jeux (50 jeux sont détaillés) et les distractions (en particulier la consommation de tabac) ; les vœux (*nozūr*), la divination et le mauvais œil ; les contes (l'A. donne le récit de 22 contes, l'un d'eux étant retranscrit en persan et en caractère latin pour faire ressortir la prononciation locale) ; les formes dialectales ; la médecine traditionnelle pour les hommes (liste de 119 remèdes) et les animaux.
- 3 En 750 pages, il n'est guère d'aspect de la vie des habitants d'Ardakān qui soit laissé au hasard : de la culture de la pastèque (que l'on appelle ici *ḥiyār*), jusqu'à la façon de venir

en aide à un suicidé par ingestion d'opium, sans oublier la pratique locale de « vendre » ses enfants aux gitans... Le matériel est exposé avec une grande maîtrise, une grande précision et une grande clarté ; des tableaux, des photos et des croquis viennent utilement accompagner le texte ; un index général (noms, lieux, sources) clôt cet ouvrage qui fait figure de modèle du genre pour comprendre ce que peut (ou pouvait) être la vie dans les campagnes iraniennes. La presque totalité des informations ayant été collectées directement par l'A. ou auprès d'une personne de confiance (cf. introduction, pp. 37-8), les sources ne sont pas indiquées (à l'exception des narrateurs des contes). On peut regretter l'absence de références bibliographiques sur la question du folklore en général, et du folklore iranien en particulier, car cela aurait donné à ce livre une autre ampleur ; surtout, cela aurait permis de distinguer dans toutes ces coutumes, pratiques et croyances ce qui était propre aux habitants d'Ardakān, et ce qu'ils partageaient avec les autres Iraniens. Le livre a été préfacé par le Président de la République Muḥammad Ḥātāmī.

INDEX

Thèmes : 4.0. Généralités

AUTEURS

DAVID DURAND-GUÉDY

IFRI - Téhéran