

## Chapitre III

### COMMENT VIVENT LES KURDES ?

Comment vivent les Kurdes ? Cela dépend. En effet, les Kurdes, malgré leur caractère commun d'être des montagnards, se distinguent suivant leurs différentes classes économiques qui entraîneront diversité d'habitations et d'occupations, avec pourtant des traits propres résultant de leur ethnologie et de leur histoire.

#### **I. Nomades et sédentaires.**

On peut et l'on doit distinguer chez les Kurdes les *nomades* et les *Sédentaires*. Ces derniers comportant des paysans et des citadins.

Les nomades kurdes, *koçer*, ressemblent peu aux Bédouins arabes. D'abord parce qu'ils sont montagnards et non hommes du désert et que leur occupation principale, l'élevage, se borne aux chèvres et aux moutons, aux buffles aussi, quelquefois aux chevaux, mais rarement aux chameaux. Les plus nombreux se rencontrent sur le haut plateau turco-arménien et dans le cours supérieur de la Koura, c'est-à-dire du haut Araxe, du Mourad Su, de l'Euphrate et du bassin du lac de Van, ainsi que sur le versant méridional du Taurus. Mais, au vrai, les Kurdes purement nomades ont presque complètement disparu aujourd'hui. Ils sont donc en fait semi-nomades, car ils ont presque tous une demeure plus ou moins permanente, dans la plaine ou la vallée, qu'ils retrouvent en hiver. Les gouvernements d'ailleurs essaient de réduire le plus possible le nomadisme sans toujours y réussir facilement. En Irak, par exemple, restent encore nomades des fractions des Bilbas, dans le liwa de Sulaimani; des Herki, dans le liwa d'Arbil, et des Surchi, dans le liwa de Mossoul. En Iran, «pour la plupart, les tribus sont seulement semi-nomades; dans certains cas elles sont sédentaires, mais n'en gardent pas moins à certaines égards leur organisation tribale. Les transhumances tribales varient considérablement quant à la distance et la part qu'y prend le groupe en son entier. Le plus souvent, quelques membres de la tribu restent en arrière au

*qishlâq* ou quartiers d'hiver, quand a lieu la transhumance vers le *yaylâq*. Quelquefois il y a aussi quelques éléments permanents ou semi-permanents peu nombreux au *yaylâq*. (Lambton). Les Kurdes de l'ouest utilisent plutôt le mot *zozan* pour désigner leurs quartiers d'été.

Les sédentaires, *demani*, comme leur nom l'indique, ne se livrent pas à la transhumance. S'ils vivent dans des villages, ce sont des paysans qui peuvent être, soit d'anciens nomades que des raisons économiques, politiques ou sanitaires ont retenu dans la plaine. On les appelle *Bamirî* ou *Gamirî*, c'est-à-dire «pères morts» ou «boeufs morts», ou encore *Gawestî*, «boeufs fatigués». C'est ce qui explique que certaines tribus comptent des fractions importantes dans les montagnes et d'autres dans les plaines. Ou bien ce sont des autochtones ou *Rayet*, chrétiens ou musulmans tout aussi bien, qui auraient été conquis par des gens de tribus ou *aşiret* aux temps jadis et qui sont taillables et corvéables à merci. Edmonds dit qu'en Irak on les appelle *miskên* ou *kirmanj* ou même *goran*, par opposition aux *kurd* proprement dits qui sont d'origine tribale. A ces paysans de style ancien, si je puis dire, on doit ajouter une catégorie nouvelle, du moins chez les Kurdes soviétiques, à savoir les kolkhoziens.-Un autre groupe de sédentaires est formé des citadins qui ont pratiquement rompu tous liens avec leur tribu d'origine et se sont installés dans les petites villes, dont le nombre et l'importance se sont accrus depuis cinquante ans.

## 2. L'habitation kurde.

Les nomades vivent sous la tente. Celle-ci, *kon* ou *re mal*, est ordinairement basse ou trapue, fixée au sol par des cordes courtes et nombreuses, et présente donc des différences frappantes avec la tente arabe. Sa couverture est faite de longues bandes noires en poils de chèvre. Le nombre de poteaux varie avec la prospérité du maître de logis. «D'une manière générale, écrit C.G. Feilberg, la tente des Kurdes se caractérise par les traits suivants: le grand toit noir en poil de chèvre qui, des nombreuses pointes au faite, retombe en larges pentes

sur les grands côtés et les pignons ; les parois se composent presque toujours de clayonnés ; les bandelettes et les liens à bâtons semblent entièrement inconnus ; la barre de faite fait défaut sauf dans le groupe oriental ; tout au moins dans certains cas, le toit est divisé en plusieurs parties qui sont jointes à l'aide de ganses et de petits bâtonnets ». La disposition intérieure est simple. Des tapis et des nattes jonchent le sol ; une cloison de roseaux, *çit*, sépare l'appartement des femmes de la pièce de réception réservée aux hommes ; en son centre, se trouve, chez les Yézidis, le foyer du café creusé dans le sol. Certaines tentes de chefs, bien pourvues de coussins et de tapis de haute laine, ne manquent pas de confort et même de luxe.

La maison des villageois, *xant*, est fort rudimentaire. Les plus simples comportent une grande pièce coupée en deux. Une partie est réservée aux bêtes, *yaxûr*, l'autre aux gens de la maison. Une cour murée entoure habituellement l'habitation. Sur le côté, une construction plus légère sert à abriter les provisions de bois, les instruments du ménage et un coin pour cuisiner. Les réserves de grains sont enfouies dans les trous creusés dans le sol, à l'extérieur des maisons, tapissés de terre et de paille hachée et recouverts de pierres et de terre. Dans les plaines, les maisons sont construites en briques crues séchées au soleil, que les femmes ont elles-mêmes pétries avec de la terre et de la paille hachée. Le sol est en terre battue. Au centre de la pièce se trouve d'habitude le foyer ou *tendûr* qui a la forme d'une grande amphore enfoncée dans le sol. C'est le symbole sacré de la famille. En hiver, on le recouvre du *kursî*, sorte de cadre en bois avec des couvertures, autour duquel toute la famille s'installe pour bavarder et même pour dormir. Le long des murs, de chaque côté de la porte, un rebord en terre battue, *dikan*, recouvert de feutre, sert de siège. Il n'y a ordinairement ni fenêtres ni cheminée, mais simplement deux ou trois petites ouvertures en haut du mur. Le plafond bas et plat, noirci par la fumée du foyer est formé d'ordinaire de poutres de peuplier non équarries. On y étend un matelas de broussailles, repaire assuré de scorpions et de serpents. Le tout est recouvert d'une couche

épaisse de boue. Sur ces toitures en terrasse, on trouve toujours un rouleau de pierre qui sert à tasser la terre les jours de pluie.

Dans les montagnes, les Kurdes vivent parfois encore, mais rarement, dans des grottes plus ou moins aménagées. Parfois aussi les maisons sont construites en étages, le toit de l'une servant de terrasse pour celle de dessus, et les murs sont en pierres, plus ou moins bien taillées. Une des caractéristiques des maisons kurdes des villages est la véranda à colonnes exposée au couchant. Il va sans dire que pour le paysan pauvre des villages de la montagne, le plein air, surtout le long des cours d'eau, tient lieu d'installations hygiéniques.

Dans les villes évidemment, les constructions sont plus vastes et plus confortables. Les pièces sont plus nombreuses, souvent séparées par un *iwan* ouvert entre la chambre des femmes et la salle des hommes. Certaines habitations possèdent même à l'étage un logement pour les hôtes. Les chefs qui, autrefois, habitaient de véritables châteaux-forts, bâtis sur des pics élevés d'où ils dominaient le pays d'alentour, possèdent maintenant, dans les villes, des demeures qui sont de véritables palais aux riches tapis et au mobilier moderne.

Mais le mobilier est quasi inexistant dans les villages : rien que des matelas et des coussins. Par terre des feutres. Souvent pourtant un grand coffre de bois, aux panneaux peinturlurés avec plus ou moins de goût, contient les vêtements de rechange et le trousseau de la femme. Chez les riches, surtout à la ville, on trouve des tapis ainsi que des meubles : lits de fer, sofas, tables et chaises et même des garde-robes et des armoires à glace.

Les ustensiles de ménage se bornent à l'essentiel : un grand plateau de cuivre ou de vannerie sur lequel on apporte le manger, une ou deux marmites, une poêle à frire, une louche et une écumoire, des bols en cuivre, quelques plats ou assiettes, quelques jarres et cruches, des cuillers et des couteaux. Près du foyer des pincettes et un soufflet,

parfois un samovar. Plus loin des outres à provisions et des tamis. L'éclairage est fourni par une lampe à pétrole, souvent une lampe-tempête, parfois une lampe à pression. Dans un coin, un balai de branchages. En quelques rares villes existe l'éclairage électrique.

### 3. Les occupations quotidiennes.

Les nomades se livrent à l'élevage et le métier de berger est celui que préfère le Kurde car, loin de toute contrainte, il se sent maître de la nature et de son âme. Cette existence à l'air libre développe sans aucun doute le courage, à cause des périls qui l'entourent, si elle ne facilite guère le progrès de l'esprit. « Si tu veux faire de ton fils un homme, fais-en un berger ; mais ramène-le vite à la maison, avant qu'il ne soit devenu une bête ! » C'est en définitive à cette vie simple et, en fait, sans trop de soucis, que le Kurde doit son goût si prononcé pour l'indépendance. Là nulle loi que son bon plaisir. Aussi ne nous étonnons pas de son horreur innée pour la discipline et tout ce qui pourrait réduire sa liberté.

Si ce sont les hommes évidemment, et ils sont experts en la matière, qui doivent veiller à la multiplication du bétail et à la tonte des moutons, ce sont les femmes qui s'occupent de la traite des brebis ou des vaches et de la fabrication du beurre et du fromage. Pour le beurre, elles font d'abord bouillir le lait dans des chaudrons, *kazan* ; puis, quand la température requise est obtenue, on y verse une cuillerée de lait caillé et on laisse fermenter jusqu'au lendemain. On transverse alors ce lait caillé dans des outres, *meşk*, suspendues à un trépied. Deux femmes alors le barattent en les secouant. Quand le beurre est fait, on le lave, on le sale et on le dépose dans des récipients appropriés.

Le résidu du beurre, *dew*, sert à préparer du fromage blanc. On le sale, on l'assaisonne avec des herbes aromatiques différentes et, quand il se consolide tout à fait, on le met dans des sacs de toile et on le presse sous un poids. Le petit-lait est employé pour les veaux ; quant au lait pressé, on le serre bien dans des outres. Le fromage blanc sert aux

Kurdes d'aliment principal. Le fromage est préparé de façon moins primitive. Les femmes versent dans les chaudrons le lait qu'on a trait dans la journée et non écrémé. Puis on le fait bouillir et on le fait fermenter avec du placenta, lavé aux cristaux, séché et découpé en petites rondelles. La fermentation se produit vite: le lait se coagule en quinze ou vingt minutes. Ensuite le contenu est versé dans de petits sacs de toile spécialement préparés qu'on ficelle et place sur une dalle de pierre lisse. Une grande pierre lourde sert de pressoir. Le fromage pressé, sorti des sacs, en forme de rondelles aplaties, est séché à l'air libre.

A la campagne, les paysans cultivent les champs et sèment du blé, de l'orge, du riz. Le labourage se fait au moyen d'une araire rudimentaire, composée d'un soc et d'un manche formé d'une branche, qui effleure à peine le sol. L'instrument est démontable et transportable sur l'épaule. Les semailles se font à la volée. Au moment de la moisson, tout le monde y participe en longues lignes droites et en chantant. La coupe se fait à la faucille et le moissonneur se protège les doigts par des espèces de doigtiers en métal. Ensuite le blé coupé, étendu sur l'aire de terre battue à l'entrée du village, est battu à l'aide d'une épaisse planche de bois, tirée par un boeuf et un âne, et sous laquelle se trouvent des pierres en silex ou des lames de fer. C'est l'amusement des enfants que de pouvoir s'asseoir sur ce chariot improvisé et tourner ainsi des heures et des heures dans la poussière et le soleil. On sépare ensuite le grain de la balle avec des grandes fourches de bois. Le blé est enfin recueilli en des récipients de terre battue, de deux mètres de haut et d'environ un mètre de diamètre ou de côté, suivant que le vase est circulaire ou rectangulaire, à l'intérieur de la maison. On l'emplit par le haut, mais une ouverture dans le bas permet d'en extraire le grain désiré au moment voulu. Ces grands récipients sont décorés d'empreintes de mains et de dessins en torsades de glaise qui doivent, dit-on, protéger du mauvais oeil. La paille hachée, *ka*, amassée dans le fenil, *kadîn*, servira de fourrage au bétail et entrera aussi dans la fabrication des briques en terre crue.

Mais les Kurdes sont aussi d'excellents jardiniers. Dans leurs montagnes, tout comme les montagnards libanais, ils s'ingénient à construire des terrasses, supportées par des murettes, où ils pourront semer maïs, millet et chénevis, quand le sol arable n'est pas suffisant. Les légumes sont variés et abondants : pommes de terre, haricots, lentilles, petits pois, tomates et aubergines, choux et oignons, carottes et navets, concombres, melons et pastèques, épinards et radis. Les arbres fruitiers se rencontrent souvent à l'état sauvage, mais sont aussi très bien soignés en de magnifiques vergers par des paysans attentifs : pommiers, poiriers, pêcheurs, figuiers, abricotiers, mûriers, grenadiers. Le Kurde est encore un vigneron émérite. Il cultive ses vignes avec prédilection et en récolte d'excellent raisin dont, pour ma part, j'ai relevé le nom d'une vingtaine d'espèces. On le mange frais naturellement, mais on en fait aussi des raisins secs, bon aliment pour l'hiver, et des gâteaux de raisiné. Les chrétiens seuls fabriquent du vin, avec des raisins secs d'ailleurs, et en distillent également de l'eau de vie ou *arak*. Le tabac est une des richesses du pays. Les cigarettes fabriquées à Sulaimani sont recherchées. L'arrosage des jardins ou des rizières se fait au moyen de petits ruisseaux d'irrigation à l'air libre, aménagés directement à partir de la source du village ou, en certains lieux, l'eau est élevée de la rivière grâce à des norias. Signalons en passant que ce sont des princes kurdes qui, au Xe siècle, ont introduit en Syrie la culture du coton.

Dans les montagnes, le Kurde fait la cueillette des noix de galle, article d'exportation pour la tannerie; recueille aussi la gomme adragante et la manne, *gezo*, sorte de nougat naturel. Là où les forêts sont épaisses, des équipes s'organisent pour couper le bois, l'entasser en des fours qu'on recouvre de terre pour en faire du charbon de bois, indispensable pour les chaufferettes et les braséros ou *manqal*, toujours en usage.

Dans les villes éloignées des centres kurdes, beaucoup de Kurdes viennent chercher du travail: ce sont souvent les besognes pénibles

de terrassiers ou de portefaix. A Istanbul, beaucoup sont maçons ou concierges, car on a confiance en eux. Mais dans les petites villes du Kurdistan, les citadins seront commerçants. Les petits boutiquiers fournissent aux nomades ou aux paysans les objets usuels dont ils ont besoin. Mais il existe aussi de gros commerçants, marchands de moutons, acheteurs de laine et de peaux, amateurs de beurre et de fromage, acquéreurs de noix de galle et de bois de chauffage, qui se chargent d'alimenter le marché des grandes villes et des pays voisins. A Istanbul même, les gros marchands de bestiaux et les bouchers sont Kurdes. A Beyrouth, les Kurdes sont assez nombreux. Ils travaillent au souk des légumes et à celui des bouchers. Certains, qu'il est facile de reconnaître à leur bonnet de laine, sont devenus marchands des quatre saisons et poussent leur voiturette en maints quartiers de la ville. On compte aussi parmi eux quelques boutiquiers. N'oublions pas les portefaix, capables de transporter sur le dos des frigidaires ou des armoires à glace. L'expression «fort comme un Turc» se réfère plus exactement aux Kurdes, dont beaucoup, comme l'on sait, habitent la Turquie.

En Irak, les Kurdes sont devenus aujourd'hui d'excellents ouvriers dans les barrages du Dokan ou les travaux du pétrole à Kirkouk. C'est parmi leurs citadins que se recrutent aussi les médecins et les avocats qui sont beaucoup plus nombreux qu'on ne le croit habituellement. Bien des officiers de valeur sont également sortis de la ville de Sulaimani et d'ailleurs. Les Kurdes qui ont occupé des postes de premier plan dans l'armée ou l'administration ou ceux qui ont fait partie de différents ministères se sont toujours distingués par leur intelligence, leur compétence et leur honnêteté. Il est assez curieux de constater également qu'en Turquie aussi beaucoup de journalistes, et non des moindres, sont d'origine kurde.

La vie des Kurdes d'Arménie soviétique mérite une mention à part. Ils étaient Yézidis pour la plupart. Ceux qui n'étaient plus bergers, étaient, avant la guerre de 1914, devenus hommes de peine, portefaix ou vidangeurs à Tiflis ou à Erivan. Bref ils étaient les der-

niers des derniers. Aujourd'hui ils sont tous sédentarisés et embri-gadés dans les kolkhoz. Dans un ouvrage publié en 1957, un ancien portefaix insiste sur les progrès réalisés et les usages nouveaux. On ne peut nier les améliorations de tous genres, soit dans les habitations, soit dans l'organisation de la vie quotidienne. Plus d'habitations souterraines, mais des maisons construites en belles pierres et bien éclairées par des lampes Ilitch. Le mobilier aussi s'est transformé. Le paysan ne dort plus sur des nattes ou des feutres pourris, mais sur des tapis de haute laine, avec couvertures et matelas de laine, recouverts de châle et de peluche. Dans la maison kurde d'aujourd'hui, on trouve radio, lits nickelés, commodes et pendule. Mais la propriété est devenue collective. Au lieu de la charrue et du chariot d'autrefois, les plaines des kolkhoz sont cultivées au tracteur et à la moissonneuse-batteuse. Le genre de vie est donc complètement transformé par la collectivisation de la culture et l'industrialisation de l'élevage. On nous cite comme exemple, en Arménie soviétique, le village modèle de Ralkiz où se trouve la ferme coopérative Kirov, fondée en 1929 et qui compte une centaine de maisons avec dans les 350 habitants, parmi lesquels 30 membres du Parti. Dans le village, il y a une usine pour le lait et le leben, un cercle, une école secondaire, quatre bibliothèques publiques, deux coopératives, un hôpital de 15 lits, avec deux médecins, dont un Kurde. La ferme possède 1.500 moutons, 400 vaches; 600 hectares, dont 500 réservés à la culture et 100 pour les pâturages. Il y a en outre 3 tracteurs, 2 moissonneuses et 3 camions. Nous sommes loin, comme on le voit, de la situation matérielle et sociale des Kurdes d'Irak ou de Turquie, en général, par exemple.

On peut dire de la femme kurde, surtout dans les villages d'Irak et de Turquie, qu'elle est sur pieds de 5 heures du matin à 11 heures du soir. C'est vrai que tous les gros travaux du ménage retombent sur elle. Outre la traite des brebis, la fabrication du beurre et du fromage, comme nous l'avons déjà signalé, elle est chargée aussi de la cuisson du pain. La pâte est faite de farine, d'eau et de sel, sans levure. Elle est pétrie sur une pierre plate, puis aplatie à l'aide d'un rouleau de bois,

déposée sur une sorte de coussin et appliquée, soit sur les flancs intérieurs du four en forme de jarre, soit sur une plaque de tôle convexe, *sac*, pour le pain en feuille. Une fois cuit, le pain est déposé dans un grand panier rond. C'est à la femme également qu'incombe la corvée d'eau, à la source du village distante parfois d'une demi-heure de marche; la corvée de combustible: ramassage du bois mort ou pétrissage de galettes de bouses qu'on fait ensuite sécher au soleil en les collant sur les murs des maisons. La cuisine est aussi l'apanage de la femme, bien sûr. Le plat de base est le riz, chez les riches, ou le blé concassé, *savar*, chez les autres. Des légumes, aubergines, tomates, quand c'est la saison. Parfois des brochettes de viande de mouton à l'odeur forte ou une poule pour le visiteur. Les fruits s'y ajoutent, raisins surtout, mais aussi melons coupés en petits morceaux. Comme boisson, de l'eau naturellement, souvent aussi du thé en abondance et fort sucré, également du yogourt, *mast*, ou surtout du petit-lait, *dew*, très rafraîchissant.

La lessive hebdomadaire, avec planche, battoir et savon, à la fontaine commune et souvent en groupes, revient aussi à la ménagère kurde.

#### 4. Arts et métiers.

Un peu dans tous les coins du Kurdistan, les femmes filent leur laine en allant et venant. Dès que tout autre travail cesse, le fuseau tourne en leurs mains habiles. Certaines aussi tissent sur des métiers. On rencontre deux types de métiers à tisser. L'un est vertical, à la Pénélope. Il se trouve dans la pièce aux provisions. Il est formé de deux montants, *keleke*, distants l'un de l'autre d'un mètre cinquante environ. Deux barres transversales ou ensouples sont situées, l'une *serdar*, au sommet, l'autre *jêrdar*, à la base. La chaîne, *po*, est fixée à ces deux barres séparées de 2,80 m environ. L'ourdissage des fils a été fait dans la cour par deux femmes. Dans ce système, point de navette pour passer le fil de trame, mais une simple aiguille assez longue. On bat la trame avec un peigne de fer, *kelkit*, à manche de

bois. Ce modèle sert à fabriquer des couvertures (1,48 x 2,80) dont la chaîne est en laine de mouton et la trame en poil de chèvre.

Le métier horizontal est un métier à pédale, posé par terre. Les jambes du tisserand pendent dans une cavité creusée dans le sol. Ce métier paraît plus compliqué que le premier. On utilise des peignes plus ou moins fins, *şene*. Le fil de trame est introduit dans la chaîne au moyen d'une navette, *meko*, qui contient une canette de fer, *lûle*, où la laine est enroulée. Avec ce métier on tisse des étoffes de sac, *kerara* de 30 centimètres de large, ainsi que des étoffes plus épaisses pour les vêtements et dont les fils ont d'abord été aspergés avec une décoction de chaux.

Les femmes tissent aussi différentes espèces de tapis, soit de haute laine, *xaliça*, soit à poils ras, *lop* ou *ber*. Les dessins en sont variés et les coloris pleins de fraîcheur. Parmi les motifs d'ornementation abondent les fleurs et les animaux, plus ou moins stylisés. L'arbre et l'araignée se voient souvent. Les tapis à prière, *secade*, de Sinna en Perse sont renommés.

Certaines spécialistes, en vue de la vente, fabriquent aussi avec l'argile du village des vases non vernissés pour l'eau. De même, des jarres, en forme approximative de bouteilles, sont façonnées avec des torsades d'argile, sans l'aide d'un tour. On les sèche d'abord au soleil, puis on en installe une dizaine en cercle qu'on recouvre de briquettes de bouses séchées. La cuisson dure trois heures.

Si autrefois l'artisanat était presque entièrement entre les mains des Juifs et des Arméniens, il n'en est plus de même aujourd'hui par la force des choses, puisque les Arméniens ont disparu du Kurdistan de Turquie et que les Juifs ont dû quitter l'Irak depuis 1948. Les Kurdes fabriquent donc eux-mêmes désormais les feutres qui servent non seulement à couvrir le sol, mais aussi à confectionner, des gilets et des calottes qu'on porte sous le turban. Les Kurdes n'ignorent pas non

plus le travail du cuir, pour leurs chaussures, des métaux et du bois. Ils ont des selliers experts et des orfèvres habiles dans l'art de ciseler des manches de poignard ou des boucles de ceinture en argent. Ils fabriquent aussi des coupes et des narguileh. Rappelons que l'incrustation sur cuivre est une ancienne technique kurde, qui fut importée en Europe par des artisans d'Orient. Venise eut pour cela des ateliers spécialisés et sur nombre de pièces ouvragées là-bas, au XVe siècle, on peut lire la signature d'un certain Mahmoud le Kurde. Il n'y a pas si longtemps, rien qu'à Sulaimani, plus de 150 armuriers expérimentés étaient capables de fournir en martins les tribus des deux côtés de la frontière. Certains profitent des temps morts de l'hiver pour façonner avec une terre spéciale des fourneaux de pipe ou de porte-cigarettes, tandis que d'autres en creusent les longs tuyaux dans des tiges de merisier ou sculptent des cuillers de bois.