

## TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION .....	1
TRANSLITTÉRATION ET PRONONCIATION .....	9
 1. LA POPULATION JAINA.....	 11
ÉTUDE DÉMOGRAPHIQUE.....	13
La population jaina en Inde : préliminaires.....	13
Répartition des Jaina par Etat.....	15
Les Jaina dans le Territoire de Delhi.....	15
Rapport de masculinité.....	16
ÉTUDE SOCIO-GÉOGRAPHIQUE DES JAINA À DELHI .....	17
Regroupement des communautés .....	18
Description et historique des principaux <i>quartiers jaina</i> .....	19
Les marchés. Zone II : City – Sadar – Pahārganj. Zone IV : Civil lines – Sabzi mandi. Zone III : Karol bāgh – Paṭel nagar. New Delhi. Conclusion.	
Les temples jaina .....	25
Répartition géographique des temples. Les différentes sortes de temples.	
 2. ORGANISATION SOCIALE DES JAINA.....	 29
LA COMMUNAUTÉ RELIGIEUSE .....	31
LES SECTES DANS LE JAINISME .....	32
Historique du premier schisme .....	32
La segmentation des sectes .....	34
Les sectes jaina à Delhi.....	36
Le rôle des sectes .....	36

LE SYSTÈME DES CASTES CHEZ LES JAINA .....	37
Généralités .....	37
Les Jaina et la caste .....	38
Les castes des Jaina .....	40
Traits principaux des sous-castes. Division du travail et castes de service : les boueurs ; la <i>meharī</i> ; les cuisiniers ; le prêtre ; l'astrologue ; la barbière ; le barbier. Séparation en matière de nourriture : transferts de nourriture avec les castes de service ; autres échanges de nourriture ; partage de la nourriture entre Jaina ; l'échange du pain et de la fille : <i>roṭī bevar – beṭī bevar</i> . Séparation en matière de mariage : critères de choix du conjoint ; endogamie de caste, endogamie de secte ; les sections <i>bīsā</i> et <i>dasā</i> ; les <i>gotra</i> .	
Hiérarchie et impureté chez les Jaina .....	61
La hiérarchie. Pureté – impureté.	
3. LES PRODUITS ALIMENTAIRES .....	65
LE MARCHÉ .....	67
Qui fait le marché ? .....	69
Éléments de métrologie .....	69
LES CATÉGORIES ALIMENTAIRES .....	70
Les grains : <i>anāj</i> ou <i>dānā</i> .....	70
Lentilles et haricots : <i>dāl</i> .....	70
Les légumes : <i>sabzī</i> .....	71
Les fruits : <i>phal</i> .....	72
Les fruits secs : <i>mevā</i> .....	72
Les épices : <i>masālā</i> .....	73
Les <i>masālā</i> culinaires ; le sel, <i>namak</i> ; les masticatoires et la chique.	
Les boissons .....	76
L'eau. Les boissons froides, de la <i>ṭhaṇḍāī</i> au cold drink. Le thé, <i>cāya</i> .	
LE LAIT ET LES PRODUITS LACTÉS .....	80
LE BEURRE ET L'HUILE .....	81
LE SUCRE .....	83
4. INTERDITS ALIMENTAIRES ET JEÛNES .....	85
LE VÉGÉTARISME .....	87
Le végétarisme en Inde .....	87
Histoire du végétarisme. Diffusion du végétarisme : le rôle des <i>renonçants</i> .	
Le végétarisme des Jaina .....	91
La non-nuisance : le jainisme et la vache sacrée ; le jainisme et les sacrifices. Classification des êtres vivants. Définition de la chair.	

Les interdits alimentaires.....	96
<i>Caractère des interdits. Les aliments interdits : interdits majeurs ; interdits secondaires ; les limites temporelles, maryādā.</i>	
LE REPAS NOCTURNE.....	106
Objet et raisons de cet interdit.....	106
Conséquences sur le rythme des repas et les relations familiales.....	108
La littérature populaire ou la logique <i>inversée</i> .....	109
LES JEÛNES.....	111
Les différentes formes de jeûne.....	113
Les périodes de jeûne.....	115
Le jeûne <i>comme rite</i> et ascèse.....	116
Essai de comparaison jaina/hindou.....	117
<i>Classification des aliments et des hommes. Finalité des jeûnes, jeûne masculin/jeûne féminin ; jeûne ascétique/jeûne social ; le jeûne de Karvā-cautha.</i>	
5. LA CUISINE.....	127
LA CUISINE DANS L'HABITATION.....	130
Cuisine et vie quotidienne.....	130
Cuisine et ascétisme.....	131
Spécificité de la cuisine.....	133
DESCRIPTION DE LA CUISINE.....	134
Les foyers.....	135
<i>Description des foyers. Utilisation des différents foyers.</i>	
L'eau.....	137
Les ustensiles : propriété et acquisition.....	138
USTENSILES ET MATÉRIAUX.....	139
Vaisselle et purification.....	140
Bois, pierre et métaux.....	141
Autres matériaux.....	143
<i>La terre. Le verre et la faïence. Les feuilles.</i>	
Pureté et impureté des matériaux.....	145
Evolution des matériaux et des ustensiles.....	146
USTENSILES DE CUISINE ET RITUELS.....	147
<i>Bān ou inc</i> .....	148
6. LES ACTIVITÉS CULINAIRES.....	153
LES CUISINIERS.....	155
Les cuisinières.....	155
Obligations et interdits.....	155

Répartition et hiérarchie des tâches .....	157
Temps de travail .....	159
Remarque méthodologique .....	160
<b>ACTIVITÉS SAISONNIÈRES OU OCCASIONNELLES .....</b>	<b>161</b>
Les condiments .....	161
Le séchage .....	162
Préparation et barattage du beurre .....	163
Nettoyage et mouture des grains .....	168
Nettoyage des grains. Mouture des grains	
Nettoyage et pilage des épices .....	172
<b>PRÉPARATION DES REPAS .....</b>	<b>173</b>
Les galettes .....	174
Faire la pâte. Les différentes galettes : <i>phulkā</i> ; <i>parāṅṭhā</i> ; <i>pūrī</i> .	
Le riz .....	178
Les <i>dāl</i> .....	179
Les légumes : <i>sabzī</i> .....	179
<i>Sabzī. Karhī.</i>	
Les sauces .....	181
<i>Caṭnī. Sauces au yogourt.</i>	
Les sucreries .....	183
<i>Khīr. Barfī. Halvā. Laddū.</i>	
Autres mets .....	184
<b>DÉFINITION ET ANALYSE DES TECHNIQUES</b>	
<b>CULINAIRES .....</b>	<b>185</b>
Définition des termes techniques .....	185
Le vocabulaire culinaire .....	189
Les traitements culinaires .....	191
<b>7. LES REPAS .....</b>	<b>199</b>
<b>RYTHME ET COMPOSITION DES REPAS .....</b>	<b>201</b>
Terminologie .....	201
Le modèle quotidien .....	201
Réalizations du modèle .....	203
<b>ANALYSE DE LA COMPOSITION DES REPAS .....</b>	<b>206</b>
Les festins .....	206
Comparaison des types de repas .....	207
Les collations .....	209
Les cadeaux de nourriture .....	210

LA CONSOMMATION.....	211
Les repas quotidiens.....	211
<i>Lieu des repas. Service et consommation. Les convives.</i>	
Les festins .....	214
8. LES NOURRITURES PARTICULIÈRES.....	219
LES LAÏCS .....	221
La naissance .....	221
<i>La femme enceinte. L'accouchée. Le nouveau-né. L'impureté, de l'accouchement aux relevailles. La première sortie : <i>pair phernā</i>.</i>	
La mort.....	229
<i>Les séquences du deuil. Comparaison, la naissance et la mort : l'impureté et la cuisine ; les sœurs et les épouses.</i>	
Le mariage.....	234
<i>« Arrêter » (le garçon) : <i>rokñā. Sagāi</i>. « Remplir le giron » : <i>god bharnā. Bbāt. Vivāh</i> ou <i>pānigraha</i>. La nourriture du mariage. La première cuisine de la mariée.</i>	
Les prestations de nourriture .....	242
<i>Sens des prestations. Les frères et les sœurs.</i>	
LES ASCÈTES.....	245
La nourriture et l'aumône.....	245
Le repas du <i>muni digambara</i> .....	246
<i>Les cuisiniers. Impératifs de pureté. Composition du repas. Le rituel du repas.</i>	
La nourriture, les dieux et les hommes .....	251
<i>La nourriture et les dieux de l'hindouïsme. Le culte et les desservants de temple. Culte des dieux, nourriture des ascètes. La nourriture et le <i>prasād</i> : les cultes de Divāli.</i>	
9. ÉLÉMENTS DE CLASSIFICATION.....	261
LE CRU ET LE CUIT : <i>KACCĀ</i> ET <i>PAKKĀ</i> .....	263
Détermination de chaque catégorie .....	264
Le <i>pakvān</i> et les instruments de cuisson.....	265
Consommation des nourritures <i>kaccā</i> et <i>pakkā</i> .....	266
<i>Les repas. La nourriture de voyage.</i>	
SAVEURS, GOÛTS, ASPECTS .....	267
La saveur et le goût.....	268
Les goûts reconnus.....	268
Les goûts dans les repas .....	270
Connotations gustatives.....	271
<i>L'épicé et le fade : vie sociale et renoncement. L'amer : mort et renaissance. Sucrée ou salée : bouche pour les hommes ou pour les esprits.</i>	

LE CHAUD, LE FROID ET LA DIGESTION .....	274
Définition des nourritures chaudes et froides.....	275
Détermination de la propriété.....	276
Rôle de la digestion .....	277
Implications de ces classifications.....	278
L'alimentation quotidienne. Les soins médicaux. Le chaud et le froid dans le cycle de vie : chaleur de la naissance ; chaleur et ascétisme.	
CONCLUSION.....	283
Annexe I. Données démographiques .....	289
Annexe II. Noms de <i>gotra</i> relevés.....	295
Annexe III. Liste et identifications des plantes citées .....	296
Annexe IV. Propriétés de quelques aliments.....	299
RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES.....	303
GLOSSAIRE-INDEX DES TERMES RELATIFS A LA NOURRITURE .....	311
GLOSSAIRE-INDEX DES NOMS D'INSTRUMENTS CULINAIRES.....	315
FIGURES ET TABLEAUX.....	317
CARTES ET ILLUSTRATIONS .....	319