



HAL
open science

Cuisine et politique en Inde. La politique culinaire des Kayasthes, caste de scribes

Max-Jean Zins

► **To cite this version:**

Max-Jean Zins. Cuisine et politique en Inde. La politique culinaire des Kayasthes, caste de scribes. Revue Française de Science Politique, 1998, 48 (3-4), pp.409 - 436. hal-03393059

HAL Id: hal-03393059

<https://sciencespo.hal.science/hal-03393059>

Submitted on 21 Oct 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Résumé

L'Inde est le siège de deux cuisines s-monde essentielles aux principes philosophiques radicalement différents. Dans le contexte historique des Empires moghol et britannique, ces deux cuisines constituent une véritable arène politico-gastrique, lieu de lutte et de concurrence pour la conquête d'avantages politiques et symboliques. Dans le champ de la cuisine hindoue, le processus de sanskritisation, fondé sur l'observance d'un cuire et manger très spécifique, permet aux castes inférieures de tenter de rejoindre le statut des castes les plus élevées. Le champ culinaire musulman est par essence plus laïc car la conquête du goût y est dégagée des principes socio-cosmiques dans lesquels la cuisine hindoue la confine. Il permet l'expression d'un processus d'ashrafisation « anoblissant » ceux qui, côtoyant le pouvoir moghol, adoptent ses mœurs culinaires. La caste des Kayasthes, à l'origine caste de scribes, située de par ses fonctions à l'intersection de ces deux cuisines-monde, sut tirer bénéfice des conflits gastro-politiques induits par le choc du cuire et du manger hindou et musulman. La cuisine kayasthe, illustrant les premiers frémissements d'une cuisine syncretique indienne, constitue à ce titre un idiome du politique, l'un des nouveaux « langages » de l'Inde indépendante.

Abstract

Cuisine and politics in india. the culinary politics of the kayastha, a scribe caste
India is the home of two essential world cuisines embodying radically different philosophical principles. In the historical context of the Moghul and British Empires, these two cuisines make up a genuine political-gastronomic arena, a place of struggle and competition for the conquest of political and symbolic advantages. In the field of Hindu cooking, sanskritization, based on the observance of very specific cooking and eating rules, enables the lower castes to attempt to reach the status of the highest castes. The Muslim cooking field is by definition more secular, as in it the conquest of taste is freed from the socio-cosmic principles in which Hindu cooking confines it. It allows the expression of an ashrafization which ennobles those who, rubbing shoulders with Mogul power, adopt its culinary mores. The Kayastha caste, originally a scribe caste, placed by its functions at the intersection of these two world cuisines, was able to take advantage of the gastro-political conflicts induced by the shock of Hindu and Muslim cooking and eating. Kayastha cuisine, illustrating the first inklings of a syncretic Indian cooking, thus constitutes a political idiom, one of the new "languages" of independent India.

CUISINE ET POLITIQUE EN INDE LA POLITIQUE CULINAIRE DES KAYASTHES, CASTE DE SCRIBES

MAX-JEAN ZINS

En 1981, Arjun Appadurai posait avec force les jalons d'une étude sociologique des phénomènes liés à la « gastro-politique » en Inde. Rappelant la double démarche d'anthropologues comme A. I. Richards ou B. Malinowski, qui cherchèrent à replacer le rôle de la nourriture dans l'organisation sociale, et d'autres comme Cl. Lévi-Strauss, pour lesquels la nourriture est un des éléments du système culturel et de représentations symboliques d'une société donnée, A. Appadurai qualifiait la sienne de lien ou de « pont » entre ces deux premiers types d'approche, et la rapprochait de celles de M. Douglas, E. Leach, R. Bulmer et S. J. Tambiah¹, ces trois derniers auteurs ayant notamment travaillé sur la signification de la taxinomie animalière et du langage utilisé envers les animaux. « Je décrirais [mon approche], écrit A. Appadurai, comme consistant à considérer la nourriture comme partie du système sémiotique dans un contexte social particulier ». Et il ajoutait : « Les questions pertinentes relevant d'une telle approche seraient : que "disent" certaines actions impliquant la nourriture (et certaines nourritures) ? À qui ? Dans quel contexte ? Avec quelles conséquences sociales immédiates ? À quelle fin structurelle ? »². C'est exactement dans ce cadre que nous tenterons de situer ici notre réflexion sur la politique culinaire des Kayasthes en Inde, à laquelle nous donnerons dès lors le sens que A. Appadurai donne à la notion de « gastro-politique » : elle recouvre, dit-il, « le conflit ou la concurrence à propos de ressources spécifiques culturelles ou économiques tels qu'il ou elle émerge lors des transactions sociales autour de la nourriture »³.

Or l'Inde paraît constituer un cas d'espèce particulièrement riche en matière de « transactions » gastronomiques. Trois cuisines, trois « cuisines-monde » au sens où Fernand Braudel parle d'économie-monde pour la Méditerranée, c'est-à-dire « d'univers en soi »,⁴ s'y côtoient. La première et la plus importante, fondamentale, est hindoue. Elle constitue beaucoup plus que l'arrière-plan ou la toile de fond de la cuisine indienne. Elle est en quelque sorte l'Inde elle-même, elle la cristallise et la résume. Elle a la profondeur temporelle de plus de trois millénaires. « Observez les pêcheurs qui jouent aux cartes dans les tavernes enfumées de Rhodes ou de Chypre, écrivent en

1. A. Appadurai, « Gastro-Politics in Hindu South Asia », *American Ethnologist. The Journal of the American Ethnological Society*, 8(3), août 1981, p. 494-495.

2. *Ibid*, p. 495.

3. *Ibid*, p. 495.

4. F. Braudel, *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II. 2. Destins collectifs et mouvements d'ensemble*, Paris, Armand Colin, 1990, p. 47.

substance des écrivains passionnés par l'univers méditerranéen comme Lawrence Durrell ou Gabriel Audisio, et vous pourrez vous faire une idée de ce que fut le véritable Ulysse »¹. Les pastichant, on pourrait dire avec la même vraisemblance : « Observez un hindou manger, et vous pourrez vous faire une idée de l'Inde védique ». La seconde, plus récente mais également très significative car riche de plusieurs siècles d'histoire, est musulmane. Dans le Nord de l'Inde, elle arrive en puissance en 1526 dans les bagages d'un roi chassé d'Asie centrale, Babur, descendant à la fois de Tamerlan (Timor-Leng) et de Gengis Khan, qui jette les fondations du deuxième Empire le plus grand de l'Inde depuis celui de l'empereur bouddhiste Ashoka (268-231 av. J.C.) : l'Empire moghol. Cuisine elle aussi prestigieuse que cette cuisine moghole, mais aux principes, on le verra, radicalement différents de la précédente. La troisième, enfin, est britannique, c'est-à-dire d'essence européenne. Elle ne fera pas ici l'objet de notre réflexion. Comme le constate Uma Narayan, ce fut celle qui se tint le plus à l'écart du monde indien ; elle constitua un domaine dont les effets d'incorporation dans les pratiques indiennes furent des plus limités². La cuisine britannique ne fut visiblement pas l'un des grands vecteurs de la pénétration en Inde des valeurs individualistes/universalistes issues du Siècle des Lumières, qui prit dans le Sous-Continent d'autres chemins, et non des moindres, comme la langue³ ; d'aucuns sans doute éviteront de s'en plaindre⁴.

Il se trouve qu'une caste hindoue fut placée au confluent des deux premières de ces trois cuisines-monde : une caste de scribes, les Kayasthes. C'est sur cette caste, prise comme un révélateur des transactions et des tensions politico-gastriques induites par le choc des cuisines hindoue et musulmane, que nous ciblerons ici notre réflexion, étant entendu que nous doterons le mot cuisine des multiples facettes que l'usage lui donne : préparation des aliments, cuisson (tant du point de vue de son mode que de son lieu, la cuisine proprement dite) et manières de table, toutes notions que

1. Cités d'après F. Braudel, *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II. 3. Les événements, la politique et les hommes*, op. cit., p. 423.

2. U. Narayan, « Eating Cultures: Incorporation, Identity and Indian Food », *Social Identities*, 1 (1), 1995, p. 67.

3. En ce qui concerne l'anglais comme vecteur de pénétration des idées des Lumières, nous nous permettons de renvoyer à notre article : « Le Roman indo-anglais ou l'appropriation du regard de l'autre », *Les cahiers du Sahib*, 4, Publication du laboratoire de recherches sur la société anglo-indienne et l'histoire de l'Inde britannique et contemporaine, Université de Rennes II, 1996, p. 267-286.

4. Outre l'auteur de cet article, cette absence de plainte concerne également la grande majorité des dîneurs indiens, friands d'épices et de saveurs fortes. Notons toutefois que la fadeur, malheureux attribut de la cuisine britannique, ne constitue pas en soi un élément culinaire rédhibitoire. Certaines cuisines, et non des moindres, en font au contraire une valeur positive, replacée dans le cadre d'une certaine appréhension philosophique du monde. La recherche de la fadeur absolue peut même devenir un élément structurant de certains plats. Acquérant la dimension de représentation morale, la fadeur ne constitue plus alors « absence ou pauvreté de la sensation, mais au contraire son approfondissement maximal », comme le montre J.-P. Bompied, « La fadeur en Chine », dans F. Blanchon (dir.), *Savourer, goûter*, Centre de recherche sur l'Extrême-Orient de Paris-Sorbonne (CREOPS), Paris, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, 1995, p. 107. Cf. également F. Jullien, *Éloge de la fadeur*, Paris, Picquier, 1991. L'Inde se situe aux antipodes d'un tel mode de réflexion.

nous regrouperons parfois sous l'expression du cuire et du manger. Après avoir rappelé les principes des cuisines hindoue et musulmane, nous essaierons de montrer que les Kayasthes développèrent, au contact des musulmans, le goût d'une cuisine syncrétique. Nous tenterons ensuite de suggérer comment, dans les conditions historiques qui marquent le lent essor du mouvement d'indépendance nationale, et compte tenu de la place et du rôle spécifiques des Kayasthes dans la vie politique, cette cuisine put devenir un idiome politique contribuant à conforter le rôle et la place des Kayasthes dans le nouvel ethos de l'Inde contemporaine.

L'ETHOS DE LA CUISINE HINDOUE

Schématiquement, on dira que toute la cuisine hindoue s'articule, encore aujourd'hui, autour du souci de pureté, le couple pureté/impureté constituant la clé du code brahmanique fondant la base symbolique de l'organisation de la société hindoue¹. Cette conception est l'un des legs de la tradition brahmanique de l'Inde ancienne ou védique pour laquelle cuisiner ne revient pas à préparer un repas mais à répéter le sacrifice cosmique dans lequel le monde « se cuit » ou, ce qui revient au même, à opérer le sacrifice védique originel par lequel l'hindou va « cuire le monde »². La symbolique du feu, sorte de trait d'union entre le sacrifice et la cuisine dès lors qu'au feu des dieux correspond celui des hommes, marque ainsi les rites les plus élevés et les gestes culinaires les plus communs. Chaque aliment porté au feu constitue en quelque sorte une oblation et est donc, nécessairement, objet des rites les plus attentifs et détaillés. L'essence même de l'homme est d'être à la fois le sujet du sacrifice (il est alors le sacrificiant) et son objet éventuel (il est alors lui-même un aliment porté aux dieux dans le sacrifice de l'immolation). À la *Weltanschauung* aristotélicienne qui présente l'homme comme un animal politique répond en quelque sorte celle de l'Inde védique définissant l'homme comme le seul animal susceptible d'être d'un même mouvement victime et sacrificateur. Rien d'étonnant, par conséquent, que le cuire et le manger soient dans l'Inde des Vedas le point nodal des rites essentiels et quotidiens. Au demeurant, l'homme n'est-il pas lui-même le siège d'un feu intérieur qui brûle ses aliments, la digestion ? Bref, au risque de ramasser le tout en une seule formule forcément simplificatrice, on dira non seulement que la cuisine est un sacrifice, mais encore que le sacrifice lui-même est une cuisine. Telle est la raison fondamentale pour laquelle l'acte de cuisiner constitue un enjeu majeur pour l'hindou : inscrite dans une vision globale du monde, chaque préparation de repas revient pour lui à se remettre personnellement et perpétuellement en cause. Pour présenter ici

1. L. Dumont, *Homo Hierarchicus. Le système des castes et ses implications*, Paris, Gallimard, 1966.

2. C. Malamoud, *Cuire le monde. Rite et pensée dans l'Inde ancienne*, Paris, La Découverte, 1989. Les lignes qui suivent sont directement tirées de cet ouvrage (notamment p. 35-70 et 105-106) ; nous espérons seulement n'avoir pas outrageusement trahi la pensée de son auteur en la schématisant ici en quelques phrases.

les choses le plus simplement et le plus pragmatiquement possible, et s'en tenir à la perception indienne d'aujourd'hui qui n'est plus exactement celle de l'Inde brahmanique, on dira que, pour tout hindou, existe l'idée que l'individu est toujours un peu plus « pur » avant de prendre un repas qu'après. Cuisiner constitue donc pour l'hindou un acte à haut risque : il s'agit, en s'efforçant de préserver le maximum de « pureté » aux éléments qu'il va transformer en matière comestible (ne serait-ce qu'en lavant un fruit ou un légume) de préserver sa propre « pureté » toujours potentiellement très fragile. L'opération est fondamentale. Elle conditionne, notamment, le maintien du statut social de chacun, le système des castes (*varnas*¹) continuant toujours à se structurer sur le plan des valeurs autour des notions de pureté et d'impureté. L'Inde hindoue obsédée par la pureté² prolonge donc l'Inde brahmanique obsédée par le sacrifice au moins sur un point global, qui nous intéresse ici : sa cuisine s'accomplit dans le rite. Somme toute, cuisiner consiste à mettre de l'ordre dans la masse des actes à accomplir, des substances à manipuler, des paroles à prononcer, des silences à organiser, au cours d'un certain type de transactions nécessaires à la survie de l'humanité et à la préservation du rang du mangeur dans le monde qui l'entoure. C'est une sorte de grammaire dont les règles varient quasiment à l'infini selon les coutumes et les traditions locales et régionales, selon les castes, les sectes, les sexes, voire les individus et les situations et, bien évidemment, selon les périodes historiques, puisqu'il n'existe dans l'hindouisme aucun livre sacré chargé de dire le dogme, aucun sage, aucun pasteur, aucun rabbin, aucun prêtre ni *a fortiori* aucun pape, chargé de le faire respecter au nom d'un quelconque droit canon ou d'une quelconque orthodoxie. Cette grammaire se décline tout au long des multiples opérations qui marquent le cours du cuire et du manger, d'aval en amont, c'est-à-dire de la préparation des aliments aux manières de table en passant par le contenu du repas.

En ce qui concerne la préparation des aliments, elle engendre toute une série de règles extrêmement strictes qui président notamment à la distinction ternaire, essentielle dans la cuisine moderne indienne, du cru, du cuit *kacca* (c'est-à-dire du cuit minimal, comme peut l'être le riz simplement bouilli à l'eau) et du cuit *pakka* (c'est-à-dire de la nourriture protégée, pour ainsi dire sanctifiée, par le beurre clarifié qui sert à la faire frire ou par tout

1. Le système des castes en Inde est composé de quatre *varnas* ou castes, la caste des Brahmanes, celle des guerriers, celle des commerçants et celle des « serviteurs » (*shudra*). Chacune de ces *varnas* comprend également des castes que les Indiens appellent *jatis*.

2. Cette obsession trouve son écho jusque dans la rédaction des lois. La loi de 1989 relative aux atteintes à la dignité des basses castes, des Intouchables et des tribus, officiellement dénommée *The Scheduled Castes and the Scheduled Tribes (Prevention of Atrocities) Act*, prévoit dans sa section 3, paragraphe 1, des amendes et une peine maximale de cinq ans de prison pour leurs auteurs. La liste vise d'abord (point 1) « quiconque n'étant ni membre des *Scheduled Castes* ni membre des *Scheduled Tribes* obligerait un membre des *Scheduled Castes* ou un membre des *Scheduled Tribes* à manger une substance non comestible ou nauséabonde ». L'agression sexuelle et le viol ne figurent qu'aux points 11 et 12. Nous remercions A. M. Fenoy, auteur d'un mémoire de DEA intitulé « Le principe de la dignité humaine: le statut juridique des ex-Intouchables de l'Union indienne à partir de la Constitution de 1950 », université de Droit de Montpellier I, 1997, pour avoir attiré notre attention sur ce point.

autre produit de la vache qu'elle contient¹), le *pakka* étant considéré comme l'aliment le moins porteur d'impureté. Dans ses conditions, on comprend que, jusqu'à une période récente, la cuisine hindoue n'ait pratiquement jamais fait l'objet de livres de recettes². Non que le goût ou la quête de sa satisfaction ne retiennent l'attention du cuisinier ou du mangeur hindou ; le roman indien fourmille de nouvelles ou d'anecdotes fondées sur la gourmandise, laquelle est partagée par de nombreux dieux du panthéon hindou, à commencer par l'un des plus populaires, Krishna. Ainsi, l'une des nouvelles de l'écrivain Premchand (1880-1936), l'un des plus grands romanciers en langue hindi de l'époque, est consacrée aux affres de gourmandise que provoque chez une vieille tante brahmane l'odeur du *puri*, petite galette de blé de pâte fine cuite dans le beurre clarifié et mangée dans les occasions festives ; « L'arôme surnois du beurre et des épices, écrit Premchand, affolait son esprit ; l'eau lui venait constamment à la bouche et, en se resouvenant du goût des *puri*, elle se sentait tout émoustillée »³. Mais ce n'est pas le goût qu'il importe de rechercher (celui-ci vient de surcroît et pour ainsi dire naturellement), c'est l'orthodoxie du rite ou plus exactement, dans la mesure où l'hindouisme constitue plus une « orthopraxie » qu'une orthodoxie, l'« orthopraxie » culinaire qu'il importe de maintenir ou de répéter pour garantir la « pureté » de la cuisson, et donc celle du mangeur. Première règle ou règle d'or de cette « orthopraxie », qui limite singulièrement le développement d'une industrie hôtelière nationale fondée sur la formation de cuisiniers recrutés dans toutes les couches de la société : seuls, en théorie tout du moins, les Brahmanes seraient à même de cuisiner. En pratique, il n'en va pas ainsi. Mais on notera que nombre de familles indiennes préfèrent s'attacher le service de cuisiniers brahmanes plutôt que non brahmanes, ne serait-ce que parce qu'il leur sera plus facile d'inviter chez eux des hôtes qui pourraient éventuellement s'inquiéter de l'origine de caste de celui qui leur a façonné les plats qu'ils sont amenés à consommer.

1. C. Malamoud rappelle dans *Cuire le Monde* l'une des clés de la cuisine hindoue. L'utilisation intensive des produits lactés auxquels elle recourt procède directement du mythe védique selon lequel c'est le dieu Agni, le dieu du feu, qui, après avoir créé la vache et l'avoir désirée, s'est uni à elle: le sperme d'Agni est alors devenu le lait de vache. Comment imaginer substance plus « pure » que celle-là même du dieu du feu ? Le lait de la vache, tel qu'il sort de son pis, est dès lors logiquement considéré comme un produit cuit et non comme du lait cru, ainsi qu'on l'appelle sous nos latitudes. Il s'ensuit, en Inde, que toute cuisine faite avec du lait est, pour ainsi dire, du « déjà cuit » (d'où le fait qu'elle est d'emblée plus « pure » que toute cuisine requérant de l'eau bouillie). Il s'ensuit également que rien n'est plus « pur » qu'une cuisine faite à base de lait cuit (comme l'est le beurre clarifié), puisque du lait cuit n'est en fait déjà que du lait « re-cuit ». Les mets les plus prisés en Inde sont ainsi toujours des mets frits à partir de produits lactés. Ils sont les moins susceptibles d'engendrer de la « pollution » pour ceux qui les consomment ou les échangent (cf. plus loin notre remarque sur les *snacks* frits consommés dans les gares). Cf. C. Malamoud, *Cuire le monde, op. cit.*, p. 52. Notons, quant à nous, que l'utilisation du lait dans la cuisine dessine l'une des géographies culinaires les plus significatives d'Asie : à l'Asie du lait qui rassemble *grosso modo* les pays d'Asie du Sud, s'oppose celle de l'Asie sinisée (Chine, Japon, Vietnam...) qui rejette le lait ou n'a commencé à l'adopter que très récemment.

2. A. Appadurai, « How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India », *Comparative Studies in Society and History*, 30 (1), janvier 1988, p. 3.

3. Premchand, *Le suaire. Récits d'une autre Inde*, nouvelles traduites du hindi par C. Thomas, Paris, Publications orientalistes de France, 1975, p. 58.

Il en va de même dans le domaine du lieu de cuisson proprement dit, la cuisine. Elle fait l'objet de soins particulièrement pointilleux, lointains mais directs échos des soins vigilants dont le foyer, le lieu du feu, était entouré dans l'Inde ancienne (forme de la construction, architecture, disposition géographique, etc.). Par exemple, tout intrus susceptible de la « polluer » doit en être tenu éloigné. Parfois, dans certaines familles et certaines castes, notamment brahmanes ou *vaishyas* (castes commerçantes), on veillera à n'y entrer que déchaussé. Parfois, on en écartera les femmes durant leurs règles. Parfois, on demandera formellement à un étranger de ne pas y pénétrer. Dans les communautés les plus attachées aux principes, comme les Jaïns, on veillera tout particulièrement à ce que l'activité culinaire n'engendre la mort d'aucun organisme vivant, de telle sorte qu'on prendra son dîner de préférence avant la tombée de la nuit, le jour permettant de mieux surveiller ses actions¹. Aujourd'hui encore, il n'est donc guère conseillé à un étranger, insuffisamment initié aux coutumes de la famille indienne qui l'invite à venir manger chez elle, de se rendre à l'improviste dans la cuisine de son hôte, sous prétexte qu'il a senti l'odeur d'un bon fumet. Loin de ravir le maître ou la maîtresse de maison, cet acte intempestif ou saugrenu, à tonalité conviviale sous d'autres cieux, risque de causer plus d'embarras que de plaisir. Dans le même ordre d'idées, l'architecture intérieure indienne contemporaine n'intègre que très marginalement dans ses projets l'aménagement de « cuisines américaines », pièce à la multifonctionnalité inacceptable puisqu'elle fait coexister en un même lieu cuisine, salle à manger et salon.

La nature des aliments, quant à elle, est évidemment déterminante. La distinction essentielle concerne régimes végétariens et non végétariens. Ne point manger de viande, c'est-à-dire du vivant, ni *a fortiori* de viande de vache, est aujourd'hui communément perçu comme le signe essentiel de la « pureté » recherchée. Toutes les opérations décennales de recensement (*Census*) de la population conduites par les Britanniques à partir de 1881 notent le phénomène, comme toutes les monographies accompagnant les mêmes *Census* reconduits par les Indiens depuis 1951 : la manifestation essentielle par laquelle les différentes castes du pays cherchent à se situer sur l'échelle de la pureté et de l'impureté, notamment dans les villages mais pas seulement, tournent autour de la distinction entre mangeurs d'aliments carnés et non carnés. Le phénomène de « sanskritisation » noté par le sociologue M. N. Srinivas², au terme duquel chaque caste cherche à « monter » dans l'échelle des castes lorsqu'elle estime que sa situation sociale lui permet de le faire, commence très souvent par le végétarianisme : en s'inventant des traditions familiales et castéistes végétariennes, c'est-à-dire en se coulant dans le paradigme brahmanique, on peut espérer bénéficier d'un statut et d'un respect social plus élevé. La nourriture carnée elle-même est sujette à gradation dans l'échelle du pur et de l'impur. Les Brahmanes du Bengale, qui se considèrent comme végétariens, ne rejettent pas le poisson,

1. Cf. M.-C. Mahias, *Délivrance et convivialité. Le système culinaire des Jaina*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1985.

2. M. N. Srinivas, « Sanskritization and Westernization » (1956), repr. dans *Caste in Modern India and Other Essays*, Bombay, Asia Publishing House, 1962, p. 42-62.

un aliment très prisé dans cet État, ce qui les conduit à être regardés de façon quelque peu condescendante par les très orthodoxes Brahmanes du Tamil Nadu. Certains hindous, ne mangeant ni mouton ni viande rouge, considéreront que la viande blanche (comme le poulet) reste tout à fait acceptable. « Les combinaisons et les mutations sont infinies », se lamentait la jeune Indira Gandhi lorsqu'elle était chargée de veiller au bon déroulement d'un repas officiel organisé par son père, le Premier ministre Jawaharlal Nehru, en confiant à l'une de ses biographes : « Il y a des non-végétariens qui sont végétariens certains jours de la semaine, il y a des végétariens qui mangent des œufs, d'autres du poisson, et il est arrivé un jour qu'un hôte distingué, qui se déclarait lui-même végétarien, finisse par manger de tout, sauf du poulet »¹. Même parmi les légumes, il existe des distinctions. Certains hindous refuseront ainsi de manger des végétaux à bulbes, comme l'oignon, considérés symboliser la vie.

Enfin, en ce qui concerne les manières de table (l'expression littérale est impropre en ce qui concerne l'Inde et fait ressortir son origine eurocentrique, puisque la majorité des Indiens, vivant à la campagne, mangent ailleurs qu'autour d'une table, sur un plateau ou une assiette, qui peut être végétale dans le Sud, posée sur le sol ou sur une natte), elles font également l'objet d'une grande attention. Disons, pour faire simple et faire l'impasse sur les rites que certains tiennent encore à accomplir avant les repas (se laver, changer de vêtements, faire l'offrande aux dieux de la première part de nourriture, réciter une « prière »...), qu'on ne saurait ni accepter n'importe quoi de n'importe qui, ni manger n'importe quoi avec n'importe qui. On s'en tiendra donc ici à l'aspect de la convivialité. Relevons tout d'abord que la transaction de nourriture d'un individu à l'autre ne va pas de soi, puisque c'est au cours de l'échange de nourriture que l'un risque de « polluer » l'autre ou de s'en laisser « polluer ». La littérature et les rapports officiels regorgent d'anecdotes sur les hautes castes refusant de prendre de l'eau de la main de basses castes ou de hors-castes (« Intouchables »). Les *Census* notent que la nourriture cuite *pakka* (frite au beurre clarifié) s'échange plus facilement que la nourriture cuite *kacca* qu'une caste jugée plus haute qu'une autre refusera souvent de se voir offrir par une caste plus basse. L'échange de nourriture en vient ainsi à devenir le révélateur des relations sociales existantes dans tel ou tel village ou telle ou telle région². On peut comprendre, dans ces conditions, la pratique prévalente dans les gares indiennes, l'un des lieux publics où la promiscuité avec les inconnus est la plus grande : jusqu'à un époque très récente, la nourriture traditionnelle offerte par les buffets fixes ou ambulants était souvent composée quasi-exclusivement de *snacks* frits (*pakora*, *samosa*), ce qui permettait de les vendre au plus grand nombre possible d'acheteurs. Notons ensuite que c'est à la maison que l'hindou préfère prendre son repas, dès lors que son toit représente le lieu le plus sûr de « pureté ». Le phénomène,

1. Z. Masani, *Indira Gandhi. A Biography*, Londres, Hamish Hamilton, 1975, p. 85.

2. Cf. E. A. H. Blunt, *The Caste System of Northern India with Special Reference to the United Provinces of Agra and Oudh*, Londres, Oxford University Press, 1931.

dans son caractère systématique en voie de disparition à la ville au sein des couches aisées, a longtemps freiné l'expansion du restaurant¹. Lieu de rassemblement de mangeurs hétéroclites, le restaurant présente le risque de mêler convives « purs » et « impurs » ou de statuts de « pureté » différents. Or le mangeur hindou ne participe pas à un déjeuner ou à un dîner, il s'y consacre. D'où sa prédilection pour un repas pris seul avec soi-même, dans le silence et une relative rapidité. L'atmosphère de convivialité, qui représente dans certains pays une composante déterminante de la cuisine, est ainsi quasiment évacuée du contexte culinaire hindou. On en trouve aujourd'hui la trace dans la façon abrupte (aux yeux des Occidentaux) avec laquelle les Indiens quittent la table une fois le repas achevé et prennent rapidement congé de leurs hôtes. Il serait impoli en Inde de trop s'attarder après avoir mangé chez des amis qui vous ont invité. Cela ne signifie pas qu'il n'y ait pas de convivialité du repas en Inde ; mais la convivialité indienne s'exerce de préférence avant le repas (la période dite « de l'apéritif » dure beaucoup plus longtemps qu'en France, par exemple), guère pendant et jamais après : ne vaut-il pas mieux partager la convivialité avant de manger, dès lors qu'on est, par définition, toujours un peu plus pur avant un repas qu'après ? Il n'y a guère qu'à l'occasion des buffets, qu'affectionnent les Indiens, qu'on peut côtoyer son voisin et converser avec lui. Encore remarquera-t-on, précisément, que le buffet est propice à la solitude du mangeur qui, dans la foule, ira seul se servir du plat qu'il désire parmi les nombreuses solutions (notamment végétariennes et non végétariennes) qui lui sont offertes sur les tables dressées, et retournera seul, s'il le désire, consommer (la plupart du temps debout) dans un coin de la pièce, voire même au milieu : de toute façon, aucun convive inconnu n'ira probablement le déranger dans ses mastications. C'est ainsi la solitude dans la convivialité que consacre le buffet. Son repas terminé, l'invité s'empressera de se débarrasser de son assiette en allant la déposer dans un coin retiré, le long d'un mur ou plus souvent sous une table ou une chaise, puis quittera le lieu du buffet.

La question des restes que laisse ainsi le mangeur pourrait d'ailleurs constituer à elle seule tout un thème de réflexion. Elle est développée dans les textes de l'Inde ancienne², où l'on peut voir notamment que la nourriture que mange l'homme n'est dans un sens que le reste de l'oblation qui n'a pas été donnée aux dieux et que les restes de ces restes, en tant que reliefs d'un repas, portent les marques les plus extrêmes de la souillure, sont quasiment des excréments. La conclusion de la nouvelle de Premchand ci-dessus citée repose tout entière sur la conduite de la vieille tante brahmane qui, reléguée par les siens dans sa chambre, ose dans la nuit aller, affamée, piller les restes d'un festin familial laissés dans les assiettes des

1. On fera ici une exception pour les gargotes de quartier ou de village (en hindi : *dhaba*), parfois situées le long d'axes routiers. Il est de coutume qu'on puisse s'y assembler sans grande distinction de castes. On notera toutefois que maints consommateurs préfèrent souvent y boire ou manger non pas en s'attablant, mais en s'asseyant sur les talons ou en restant debout un peu à l'écart du fourneau.

2. Cf. C. Malamoud, « Observations sur la notion de "reste" dans le brahmanisme », dans *Cuire le monde*, op. cit., p. 13-33.

convives. Son initiative semble si inouïe qu'elle conduit au dénouement même de la nouvelle. On notera toutefois qu'Arjun Appadurai, sur la base de ses observations faites dans son milieu familial de l'Inde du Sud, note que l'épouse peut sans problème utiliser les restes de son mari. « Le paradigme général, écrit-il, est que l'épouse "célèbre" (*worships*) son mari et qu'elle lui fournit deux types de services, sexuel et culinaire. Elle est le réceptacle de sa semence et peut manger ses restes sans conséquences morales négatives »¹. Quant à nous, nous nous bornerons ici à restreindre la question des restes au domaine de la conservation des aliments. Conserver des aliments dans sa demeure, au risque de les laisser prendre l'aspect de « restes », peut être considéré comme source d'impureté. Mircea Eliade, au cours du voyage qu'il effectue en Inde de 1928 à 1931, note ainsi la façon dont il est accueilli par un Brahmane de la ville de Ramashwaram, au Sud de l'Inde : « Apprenant que j'ai faim, il envoie un domestique ... acheter de la nourriture, car il n'y en a pas dans la demeure d'un Brahmane. L'homme m'apporte, sur la terrasse supérieure, trois petites galettes cuites à l'huile, un verre de lait et quelques bananes. Il ramasse ensuite les restes et les jette dans la rue, avec les écuelles d'argile dans lesquelles j'ai mangé... »². De même, ce n'est que très récemment que l'habitude, en Inde, se répand de garder les restes d'un repas, par exemple au réfrigérateur, pour les « retravailler » ou les réchauffer. Dans maintes familles indiennes aisées d'aujourd'hui, le réfrigérateur trône en ronronnant dans la pièce de séjour. Il est rarement placé dans la cuisine, sanctuaire des boîtes à riz, des bocaux de lentilles, des sacs de farine, des récipients d'huiles et de beurre ; l'architecture de la pièce, en général petite, ne lui laisse d'ailleurs pas cet honneur. Et quand on l'ouvre, on s'aperçoit souvent que sa taille, symbole vraisemblable du statut social de ses propriétaires, ne correspond pas au rôle qu'il joue en Europe ou aux États-Unis : il est rarement plein, se contentant souvent d'accueillir une ou deux bouteilles d'eau ou de lait et quelque assiette de légumes ou de confiseries. C'est d'ailleurs seulement en 1973 qu'apparaît pour la première fois en Inde un livre de recettes culinaires fondées sur la façon de traiter les restes³.

LES PRINCIPES DE LA CUISINE MUSULMANE

Les principes de la cuisine musulmane indienne sont, quant à eux, radicalement différents. Par-delà les deux grandes origines de l'islam en Inde, l'islam des commerçants et des navigateurs arabes sur la côte (à partir du 7^e siècle) et celui des envahisseurs turco-persans au Nord (à partir du

1. A. Appadurai, « Gastro-Politics in Hindu South Asia », art. cité, p. 501. On peut, sans doute, étendre l'observation d'Appadurai en établissant un rapport entre l'acte de cuisiner et celui de faire l'amour. Le sperme est une sorte d'aliment qui « brûle » la femme, la « cuit », et cette cuisson engendrera un enfant, à son tour « aliment » potentiel pour les dieux. Divers textes de l'Inde ancienne dressent explicitement ce lien.

2. M. Eliade, *L'Inde*, Paris, L'Herne, 1988 (coll. « Agora, Presses Pocket »), p. 18.

3. A. Appadurai, « How to Make a National Cuisine : Cookbooks in Contemporary India », art. cité, p. 8.

11^e siècle), la cuisine musulmane tire son inspiration d'un patrimoine commun qui s'est constitué autour de la Mecque et de Bagdad, dont le *pilaf* (le *pulao* indien) et le *kebab* constituent les deux grands piliers qu'on retrouve dans la cuisine « moyen-orientale » : le *pilav* turc, le *polo* iranien, le *pilafi* grec, le *kebabi* turc, le *kebabe* grec, etc.¹. C'est cette cuisine que, fondamentalement, les conquérants moghols introduisent en Inde. Certes, avec le temps, cuisines hindoue et musulmane vont mutuellement s'influencer. Les conquérants amènent dans le Sous-Continent de nouveaux produits, qu'ils vont demander à la paysannerie locale de cultiver et travailler (maïs, patates douces...) et de nouvelles habitudes alimentaires (consommation de glaces – le *sharbat*, l'ancêtre du sorbet –, de fruits secs et frais...). En retour, la cuisine moghole va s'indianiser (par exemple, découverte de la mangue, qui est peu à peu préférée au raisin) et se régionaliser : on voit bientôt certaines Cours musulmanes du Sud de l'Inde préférer le riz au pain. Cependant, l'interaction des deux cuisines rencontre vite ses limites. L'osmose des produits n'engendre pas celle des cuisines.

Deux grandes raisons y contribuent, l'une d'ordre historique, l'autre liée aux principes mêmes des deux cuisines hindoue et musulmane. À l'origine, la cuisine moghole fait certainement plus figure de cuisine importée par l'envahisseur que de cuisine musulmane. Babur, après tout, ne vient en Inde que parce qu'il est chassé de son pays. Il y meurt quatre ans à peine après s'y être installé et ses successeurs immédiats rêvent tous de retourner en Asie centrale, où ils se font d'ailleurs enterrer. Certes, la dynastie moghole s'enracine finalement en Inde. L'empereur Akbar (1556-1605) règne sur un territoire qui recouvre presque toute l'Inde. La gloire de la dynastie ne tient cependant pas plus d'un siècle, même si la fontaine d'autorité moghole dure jusqu'en 1858. En vérité, Aurangzeb (1658-1707) constitue le dernier des grands empereurs moghols. À la fin du 18^e siècle, quand les Britanniques commencent à exercer réellement une domination de type colonial et non plus seulement mercantile, l'Empire moghol est déjà bien délabré. Toute perspective d'avenir est désormais fermée à l'extension de l'influence musulmane. La « grande révolte » de 1857 y met un terme définitif. Arrêtons-nous un bref instant sur cette révolte, considérée non sans excès par l'historiographie indienne comme le moment fondateur de l'indépendance nationale. Il est vrai que l'une de ses caractéristiques est de rassembler un grand nombre d'hindous et de musulmans derrière la bannière commune du vieil empereur Bahadur Shah, prié de prendre la tête du mouvement en tant que

1. Cf. le très intéressant travail de D. Roger, « L'islam en Inde. Échanges et affrontements culturels sur le thème de la cuisine », mémoire de maîtrise, UER d'histoire, Paris VII, 1987, p. 13. En ce qui concerne le *kebab*, cette description du comportement alimentaire des réfugiés afghans des années 1980 pourrait directement être transposée à celle de l'Inde musulmane : « Les *kebabs*, brochettes de viande ou de foie de mouton et de morceaux de graisse grillées au charbon de bois, sont un mets du bazar des villes et des bourgs, mets de plein air ou de gargotte destinés aux voyageurs. On ne le prépare guère à domicile ». M. Centlivres-Demont, « Les réfugiés afghans au Pakistan. Situation d'exil et adaptation alimentaire », dans *Cuisine. Reflets des sociétés*, textes réunis et présentés par M.-C. Bataille-Benguigui et F. Cousin, Paris, Éditions Sépia-Musée de l'Homme, 1996, p. 246. Quant au *pulao*, c'est un riz au gras agrémenté de morceaux de viande. Par contraste, la cuisine quotidienne hindoue est marquée par l'importance du *curry*, sauce épicée.

dernier descendant légitime de la dynastie moghole. La révolte, qui parvient à libérer les grandes villes du Nord et que les Anglais mirent un an à mater, avait donc de quoi inquiéter les Britanniques. Ne retrouve-t-on pas la trace de leur inquiétude dans la raison même qu'ils donnèrent au déclenchement de la révolte ? À l'emphase nationaliste indienne, répond en effet le souci diamétralement opposé des Anglais de minimiser la portée de la révolte, réduite par l'historiographie colonialiste de l'époque à une simple « révolte des *cipayes* », ces derniers étant les soldats indigènes recrutés dans l'armée de la British India Company. Or quelle est la raison mineure, anecdotique au regard de l'Histoire, que les Anglais donnent au déclenchement de la révolte ? Une raison culinaire. La grande révolte de 1857, dans l'imaginaire colonial britannique, aurait tout simplement trouvé son origine dans le refus des *cipayes* de décapsuler à la bouche les cartouches graissées à l'huile de porc ou de vache destinées aux nouveaux fusils *Royal Enfield*. Musulmans et hindous, poussés par le même fanatisme religieux, auraient alors décidé de fraterniser contre le doublement impur mangeur européen de vache et de porc. Il y a dans cet imaginaire colonial-là, si l'on veut bien accepter que le mouvement de 1857, pour n'être pas national au sens propre du terme, n'en fut pas moins très populaire, toute la peur des nouveaux dominants de voir les dominés pactiser dans le domaine même qui semble le plus les heurter : la cuisine. Le motif de cette peur, certes, est symbolique. Il n'en fut pas moins relayé à l'époque, et même jusqu'au début du 20^e siècle par quantité d'articles de presse ou de revues, destinés à répandre en Europe la fable de la « révolte des *cipayes* » dans l'opinion publique. « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es », écrivait Brillat-Savarin dans sa *Physiologie du goût*¹. Quoi de plus effrayant, finalement, que de résumer une révolte massive et populaire à une affaire de cuisine révélant en profondeur l'altérité des Britanniques par rapport à tous ceux qui, hindous ou musulmans, semblaient par là même participer d'une identité minimale commune : le refus de se laisser polluer par un certain type de nourriture carnée ? On peut comprendre, dans ces conditions, l'acharnement que mirent les Britanniques à tout faire pour diviser ceux que leur lecture même de l'Histoire poussait à mettre ensemble. Après 1857, les Anglais veillèrent très attentivement à diviser hindous et musulmans, cherchant notamment à se présenter auprès de la minorité musulmane comme un rempart contre la domination de la majorité hindoue. La « partition » de 1947² fut l'écho lointain de cette politique-là. Jamais plus, après 1857, hindous et musulmans ne parvinrent à se retrouver côte à côte dans un combat gastrique à finalité politique commune. L'imaginaire hindou eut même tendance à rejeter dans une seule et même catégorie les « mangeurs de vaches », qu'ils soient musulmans ou britanniques. Cette confusion, qui conduisit à rejeter tous les musulmans dans le camp des « collaborateurs », ne put que renforcer l'image de l'altérité radicale dont fut victime la minorité musulmane au sein de son propre pays. En les rendant « autres », elle contribua à les écarter, à les aliéner (au sens étymologique du terme) du grand courant de

1. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion, 1982.

2. La division de l'Inde en deux États distincts en 1947 : l'État pakistanais (islamique), et la République indienne (laïque).

l'indépendance nationale. L'Histoire, muette, ne dira évidemment jamais ce qu'il en aurait été si un dominateur extérieur n'était venu troubler l'arôme délicat des produits qui commençaient à s'échanger entre les deux principales communautés religieuses de l'Inde.

D'aucuns diront, et ils auront raison, que l'interaction des deux cuisines ne porta de toute façon jamais sur leurs principes fondateurs qui demeurent incompatibles. C'est la seconde raison de l'incompatibilité des cuisines hindoue et musulmane. Pour le musulman, les rites culinaires visent à remercier Dieu de la grâce qu'Il fait aux hommes de leur accorder leurs repas. Ce sont d'ailleurs à propos de ces derniers que le rituel islamique se fait le plus contraignant, avec le respect du jeûne lors du Ramadan notamment, et il constitue toujours une liturgie communautaire. C'est la Loi, telle qu'elle est contenue dans le Livre, qui s'impose à la communauté des Croyants et prescrit les conduites licites. Certes, comme dans l'hindouisme, les notions du pur et de l'impur existent aussi dans l'islam. Elles s'exercent principalement dans le domaine de l'alimentation carnée (viande *halla*, interdiction de consommer du porc) et de l'alcool. Mais elles révèlent un tout autre enjeu. Celui-ci n'est pas personnel comme dans l'hindouisme. L'observation des préceptes religieux implique seulement que le Croyant qui s'y conforme est un membre de sa communauté, l'*umma* : c'est un signe de reconnaissance. Elle ne suppose pas qu'il remette en jeu à tout moment sa place dans l'ordre cosmique. Nul besoin, dès lors, de hiérarchiser toutes les nourritures dans l'échelle de la pureté/impureté, mais seulement de respecter les prohibitions édictées. Si certaines nourritures sont considérées comme « impures », les aliments licitement consommables, c'est-à-dire tous les autres, ne seront pas exaltés pour leur degré de « pureté ». À condition de respecter certains interdits et préceptes relativement simples, comme l'abattage de l'animal par saignée et l'invocation dite à cette occasion, le musulman peut manger ce qu'il veut, comme il veut, où il veut et avec qui il veut.

Il s'ensuit de très significatives différences entre sa cuisine et celle des hindous. La préparation des aliments, le type de cuisson sont tout simplement liés à la substance qu'il s'agit de transformer ou de travailler et au goût qu'il s'agit d'en extraire. La cuisine n'est pas un lieu sacré, ce n'est même pas un lieu défini : on cuisine et on mange où on le désire. Comment, d'ailleurs, pourrait-il en aller autrement de la part d'envahisseurs ou de guerriers habitués aux longues errances nomadiques d'Asie centrale les obligeant à poser leur tente dans les endroits les plus divers ? On peut convier à son repas qui on veut, ou se faire inviter par qui l'on souhaite. Plus encore : c'est au cours du repas et de l'échange d'une nourriture commune, que le Seigneur fait à ses Invités la grâce de partager, que la convivialité doit se développer. Rien de plus humiliant pour un musulman indien que de voir un hindou refuser la sucrerie qu'il lui offre à l'occasion d'une fête religieuse calendaire, alors que le musulman n'éprouve aucune difficulté à accepter la friandise que l'hindou lui propose le jour de ses festivals. Autrement dit, alors que l'hindou, en « cuisant le monde », cuit pour lui-même, le musulman cuit pour tout le monde. L'arrivée des musulmans en Inde ouvre donc un nouvel et immense espace pour la cuisine du Sous-Continent, celui-là même d'un art culinaire destiné à satisfaire le goût personnel du mangeur. Les Moghols amènent d'ailleurs en Inde leur bataillon

de cuisiniers, leurs livres de recettes, leurs commentaires infinis sur le goût des produits qu'ils consomment, etc. Au fond, on peut dire que l'apport essentiel de l'islam en Inde dans le domaine culinaire fut d'avoir jeté les bases d'un processus de laïcisation de la cuisine, qui devient une entreprise autonome dont la logique épicurienne ou gustative s'affirme. Non, certes, que les musulmans, et notamment les Moghols, soient laïcs. Mais leur conception culinaire, vue de l'Inde, se rapproche considérablement de l'ethos des autres grandes religions monothéistes. Et celui-ci permet de dégager la cuisine des connotations « religieuses », c'est-à-dire socio-cosmiques, dans lesquelles l'insère la vision hindoue. Tout comme il est arrivé que la politique se dégageât de la morale à un moment donné de l'Histoire¹, la cuisine, sous l'effet de la *Weltanschauung* moghole et musulmane, commence timidement, en Inde, à s'extraire de la religion.

Deux cuisines, deux principes donc, qui, plus que d'être différents, s'excluent réciproquement en raison même des conceptions inconciliables de la pureté qu'ils véhiculent. Et c'est là le drame, car rien n'est plus simple pour les fanatiques de l'identité culturelle que d'instrumentaliser la cuisine à des fins politiques, dès lors que c'est autour de la cuisine qui se joue l'affirmation identitaire des deux communautés, selon l'adage déjà rappelé du « dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es ». Ainsi, c'est au nom de leurs principes culinaires réciproques que musulmans et hindous se méprisent ou s'opposent parfois violemment. Il est donc significatif que nombre de heurts intercommunautaires trouvent leurs origines directes dans des actes d'agression symboliques liés aux traditions culinaires : un morceau de porc jeté devant la porte d'une mosquée ou une vache ostensiblement maltraitée devant celle d'un temple peuvent, lorsque les conditions politiques adéquates sont réunies, engendrer de féroces affrontements. D'où, d'ailleurs, le fait que nombre de préjugés qu'entretiennent les deux communautés à l'égard l'une de l'autre se nourrissent de stéréotypes culinaires. Ceux-ci se révèlent d'une efficacité redoutable et remplissent une double fonction. La première, endogène, tend à souder les liens à l'intérieur d'une communauté. La seconde, exogène, revient à illustrer la différence entre les deux communautés. Deux exemples fondés sur le même support, mais aboutissant à des conclusions différentes, peuvent servir à illustrer le phénomène : le fait de manger de la viande est conçu comme un facteur vivifiant par les musulmans alors que pour les chauvinistes hindous, il serait à l'origine du caractère violent des musulmans, dépeints souvent sous les traits de tueurs ou de bouchers. La fierté des premiers vis-à-vis des seconds serait ainsi directement proportionnelle à la crainte des seconds vis-à-vis des premiers. Le thème est directement évoqué par le Mahatma Gandhi dans son autobiographie, lorsqu'il raconte comment, dans sa jeunesse, il lui arriva d'aller manger en cachette de la viande pour en connaître le goût, pressé par l'un de ses meilleurs amis de faire cette expérience pour lui « de cauchemar »². Le

1. L'*Arthashastra*, sorte de traité sur l'art de gouverner de tonalité très machiavélique, marque en Inde ce moment. La tradition l'attribue à Kautilya, ministre brahmane du roi Chandragupta (321-297 avant J.-C.).

2. M. K. Gandhi, *Autobiographie ou mes expériences de vérité*, Paris, PUF, 1982 (3^e éd.), (coll. « Quadrige »), p. 32.

sentiment de culpabilité intense qu'en ressent le jeune M. K. Gandhi le renvoie aux valeurs de sa propre communauté hindoue, des Modh Baniyas très végétariens appartenant à la caste des Vaishyas (la *varna* des commerçants). Mais Gandhi ne peut s'empêcher, dans le même temps, d'évoquer la force et la virilité de ceux qui mangent de la viande. Voilà comment Gandhi rapporte l'argumentation de son ami qui le convainc de manger de la viande :

« Nous sommes un peuple faible, parce que nous ne mangeons pas de viande. Si les Anglais peuvent nous régir, c'est qu'ils sont carnivores. Tu sais combien je suis résistant et comme je cours bien. C'est que je suis carnivore. Les carnivores n'ont pas de furoncles ni de tumeurs ; s'il leur arrive d'en avoir, ils guérissent rapidement. Ceux de nos maîtres qui, comme certaines gens distinguées, mangent de la viande, ne sont pas des idiots. Ils connaissent les vertus de cet aliment. Tu devrais agir de même. Rien de tel que d'essayer. Essaie, et vois par toi-même la force que tu y gagneras »¹.

Et Gandhi poursuit :

« Le tout ne tarda pas à faire son effet ... L'idée grandit bientôt en moi qu'il était bon de manger de la viande, que j'en tirerai force et audace, et que, si le pays tout entier se mettait à ce régime, l'Anglais ne serait plus le maître »².

Or ce thème de la virilité est lui-même un thème structurant de l'imaginaire indien de la période coloniale (et sans doute postcoloniale). Un couplet du poète gujerati Narmadasankar (1833-1886), à la mode parmi les compagnons de lycée de Gandhi, le célèbre de façon non équivoque :

« Voyez l'Anglais comme il est fort
Et s'asservit l'Indien chétif ;
S'il n'était pas grand carnivore
Il n'aurait pas tant de hauteur »³.

Quant à nous, nous avons déjà rencontré ce thème à propos de la politique des honneurs dispensée par les Britanniques aux élites princières, qui affectionnaient tout particulièrement les coups de canon *tirés à blanc*, symbole même de la virilité émasculée indienne⁴. L'émascultation, la perte de virilité de l'Inde figurent parmi les thèmes récurrents des discours nationalistes indiens, qui les renvoient à la perte de « l'ethos militaire » de l'Inde pré-coloniale et, singulièrement, moghole⁵. Certes, ils peuvent être tenus par les hindous aussi bien que par les musulmans. Ces derniers, aux commandes du pays à l'arrivée des Européens qui les en chassèrent, devraient même *a priori* en être les porteurs privilégiés. Or force est de constater que c'est parmi les leaders hindous ou d'origine hindoue du mouvement national,

1. *Ibid.*, p. 30.

2. *Ibid.*, p. 31.

3. Cité par M. K. Gandhi, *ibid.*, p. 31.

4. M.-J. Zins, « Rites et protocole du British Raj en Inde. La mise en scène des traditions inventées et importées », *Revue française de science politique*, 45(6), décembre 1995, p. 101-104.

5. M. Gaboriau, dans C. Markovits (dir.), *Histoire de l'Inde moderne (1850-1950)*, Paris, Fayard, 1994, p. 187.

comme Gandhi ou J. Nehru, que le thème de l'émascation, de la perte de vitalité ou de la fatigue physique indienne trouve ses adeptes¹.

Mangeur de viande comme le Britannique, donc viril comme le Britannique, le musulman suscite dans l'imaginaire hindou des évocations dont certaines, directement issues des fantasmes culinaires, le renvoient du côté des envahisseurs européens voire, plus généralement encore, du côté de la catégorie globale des « envahisseurs » ou des *mlecchas*, des « radicalement étrangers », pour employer une expression de l'Inde sanscrite destinée à définir le barbare dans le sens où les Grecs anciens parlaient de métèques, un terme précisément remis à l'honneur par les chauvinistes hindous pour stigmatiser l'ensemble des musulmans. Or, s'il est vrai qu'une petite partie de ces derniers descendent des conquérants venus du Nord, et affirment à l'occasion la fierté de leurs origines (évidemment parfois inventées) guerrières pathane ou pachtoun, discernables dans leur patronyme, il n'est non moins exact que la plus grande partie des musulmans de l'Inde sont des hindous convertis à un moment donné à l'islam. Au demeurant, il se trouve en Inde une caste, la seconde dans la hiérarchie des castes après celle des Brahmanes, la *varna* des Kshatriyas, dont la fonction dharmique² de guerrier conduit ses membres à suivre un régime carné. Mais ce n'est pas contre ces derniers, dont le régime alimentaire s'intègre parfaitement dans la conception hindoue, que se tourne l'ire des chauvinistes hindous : c'est contre la communauté musulmane en tant que telle, dont les conceptions culinaires sont radicalement inassimilables par la *Weltanschauung* hindoue. La cuisine, dans son acceptation du cuire et du manger, constitue donc bien l'un des points d'accrochage, l'un des lieux de confrontation symbolique, de l'antagonisme hindou-musulman. Elle n'est évidemment pas le seul : le vêtement, par exemple, en constitue un autre, les Moghols ayant amené en Inde des modes vestimentaires, comme la longue et élégante tunique à col droit boutonnée à gauche tout du long sur le devant (le *sherwani* ou l'*achkan*), qui les différenciaient des hindous, un vêtement que, précisément, ne portent pas les intégristes hindous. La façon de fumer la pipe à eau (l'*ukha*), pourrait aussi constituer un exemple supplémentaire, il est vrai plus proche que le précédent de la cuisine : la pipe à eau circule aisément de lèvres à lèvres entre musulmans, avec ou sans interposition d'un linge ; elle le fait beaucoup moins aisément au sein de la communauté hindoue et *a fortiori* très mal entre hindous et musulmans.

1. Cf., par exemple, J. Nehru, *The Discovery of India*, New Delhi, J. Nehru Memorial Fund/Oxford University press, 1982 (8^e éd.), p. 54. Dans la même veine, mais à partir d'une inversion des images, l'Inde peut aussi être perçue par le courant nationaliste comme le corps d'une femme physiquement possédée et humiliée. Cf. J. Nehru, *An Autobiography*, New Delhi, J. Nehru Memorial Fund/Oxford University Press, 1982 (2^e éd.), p. 429. On notera que, parmi les stéréotypes du musulman entretenus par les chauvinistes hindous, figure celui du violeur.

2. C'est-à-dire en tant que conduite appropriée apte à maintenir ou rétablir l'ordre du monde, le *dharma* pouvant être défini comme l'ordre socio-cosmique maintenant l'univers dans l'existence.

AMPLEUR ET LIMITES DU SYNCRÉTISME CULINAIRE DES KAYASTHES

C'est dans ce contexte que le rôle des Kayasthes revêt tout son sens, car cette caste, située à l'intersection des mondes culturels hindou et musulman, va se trouver conduite à développer les prémisses d'une politique culinaire syncrétique. Certes, les Kayasthes ne sont pas les seuls à entrer au contact des Moghols et à travailler pour le compte de la nouvelle dynastie musulmane. Nombre de Kshatriyas ont mis leur savoir-faire au service des nouveaux maîtres, dont ils sont devenus les généraux en n'hésitant pas à combattre contre leurs « coreligionnaires » servant des rois hindous. On trouve, de même, des Brahmanes autour des Cours mogholes. Et il est également d'autres communautés qui, au contact des mondes hindous et musulmans, surent développer des syncrétismes culinaires jusque, comme c'est le cas des Sikhs, dans leurs temples¹. Mais les Kayasthes, situés comme d'autres à l'interface des cultures hindoue et musulmane, se trouvent de surcroît placés dans une position particulière par rapport aux hautes castes de leur communauté ; c'est cette double caractéristique qui est à l'origine de leur fonction politique syncrétique, qu'explique leur cuisine.

À l'origine, en effet, les Kayasthes constituent une caste de service, rangée dans la dernière *varna* des Shudras, ceux qui doivent servir les « deux fois nés », c'est-à-dire les membres des trois *varnas* supérieures de la hiérarchie des castes (Brahmanes, Kshatriyas et Vaishyas) qui connaissent l'initiation, considérée comme une seconde naissance. Formant une caste de scribes, une caste que les Britanniques qualifient de « *writing caste* » dans leur *Census*, les Kayasthes n'en constituent donc pas moins une basse caste. Ce n'est, semble-t-il, qu'à une époque relativement récente qu'ils bénéficient des retombées valorisantes inhérentes à leur fonction intellectuelle et à leur savoir. Le *Census* de 1891 le rappelle en ces termes : « Les *writing castes* sont principalement fonctionnelles, elles ont acquis leur prééminence avec le système administratif britannique. Sans nul doute, elles étaient anciennement tenues en subordination par les Brahmanes à une époque ancienne. Ainsi, Manu, dont les Lois contiennent les aspirations (brahmaniques), ordonne qu'un Shudra, dès lors qu'il n'a plus d'autres occupations, use de l'écriture pour assurer ses moyens d'existence, et il se trouve également d'autres citations aux mêmes effets qui, comme des proverbes populaires, attestent un dédain général à l'égard de l'homme vivant de sa plume »². Certains mythes populaires se font à l'occasion l'écho du statut mouvant des Kayasthes. Par exemple, en 1896, W. Crook rapporte que la très basse caste des

1. Les Sikhs tiennent ainsi beaucoup à la pratique de la convivialité du repas servi dans l'enceinte de leurs *gurdwaras*, ouverts à tous sans distinction de religion ou de caste.

2. *Census of India, 1891. General Report by J.A. Baines, F.S.S. of the Indian Civil Service*, Londres, Indian Government Publications, 1893, p. 204. Manu, comme le définit M. Biarreau, « est l'Adam de plusieurs mythes brahmaniques. On lui attribue le traité de lois le plus orthodoxe (en français : Lois de Manu), de date indéterminée ». M. Biarreau, *Clefs pour la pensée hindoue*, Paris, Seghers, 1972, p. 230.

Pasis, les collecteurs de lait de coco destiné à faire de l'alcool (le *toddy-tapping*), prétend monter dans l'échelle des castes en Uttar Pradesh : ces Shudras disent appartenir à la caste des Kaithwas Pasis en soutenant que, issus à l'origine d'une goutte de sueur du dieu Parshuram (une réincarnation de Vishnu) qui les fit naître pour défendre un troupeau de vaches menacé d'extermination, ils furent autorisés par ce même Parshuram à ravir une jeune fille kayasthe qui passait sur leur chemin une fois leur acte de sauvegarde des vaches accompli, leurs descendants pouvant dès lors revendiquer une origine plus haute¹. On trouve, dans cette fable, tous les ingrédients de l'incommode position des Kayasthes : ceux-ci sont assez bas pour qu'on puisse imaginer violer l'une des leurs, mais assez haut pour que ce viol valorise ceux qui l'ont commis.

Avec le développement de la grande administration moghole, puis britannique, les Kayasthes vont toutefois trouver les moyens de mettre leur lot dharmique², le service, et son appendice technique, le savoir-faire intellectuel, au service de leur ascension sociale, tant dans le champ des représentations de la communauté hindoue que dans celui de la communauté musulmane. Dans le premier cas, on retrouve le phénomène déjà évoqué de la « sanskritisation » : les Kayasthes vont tendre à se « sanskritiser », c'est-à-dire à revendiquer une place plus élevée dans l'échelle sociale et symbolique des castes, comme certains *Census* le notent³. Ainsi, quand ils le peuvent, ils vont prétendre faire partie de la caste des Kshatryas, comme si l'honneur de côtoyer le pouvoir politico-administratif devait rejaillir sur leur condition de caste et les faire passer dans les rangs des « guerriers ». Notons que cette prétention est d'autant plus facile à assumer sur le plan du régime carné que les Kshatryas constituent, on l'a dit, une *varna* dharmiquement autorisée à manger de la viande. Au cours de l'histoire, nombre d'Indiens ont d'ailleurs pu abusivement prétendre appartenir à cette *varna*, mettant à profit le cours heurté des années pré-coloniales marquées par les guerres incessantes et le recrutement constant d'une partie de la paysannerie dans les armées princières. En revanche, les contours de la *varna* des

1. W. Crook, *Tribes and Castes of the North-Western Provinces and Oudh*, Calcutta, 1896, vol. 4, cité dans H.L. Singh, *The Pasi of Uttar Pradesh. A Geographic Study, Census of India Series 1. India, Monograph Series*, Office of the Registrar General, Indian Ministry of Home Affairs, New Delhi, Government of India Press, Nasik, 1974, p. 1-2. D'après l'auteur de cette monographie, les Kaithwas Pasis ont de nos jours tendance à privilégier une autre version légitimant leur glorieuse (nonobstant le viol) origine. Cette version se décline sur un mode national : elle insiste sur le rôle valeureux qu'auraient joué les Pasis au cours de la grande révolte de 1857.

2. En théorie, le fonctionnaire kayasthe devra donc se dédier tout entier à l'exercice de sa profession, au risque de heurter les susceptibilités des puissants. Le service, l'esprit de service devront l'emporter sur tout autre préoccupation. Ainsi, dans une nouvelle de Premchand, un inspecteur du sel n'hésite pas à faire passer le Devoir avant l'Argent, au risque d'obérer son avenir personnel. « J'étais lié par les fers du devoir » explique-t-il au très riche et puissant Brahmane qu'il avait fait traduire en justice pour faire respecter la loi. Premchand, « L'inspecteur du sel », dans *Le suaire*, *op. cit.*, p. 37. Cette mentalité du devoir se convertira en sens du service public dans les premières années de l'Inde indépendante, marquées par l'enthousiasme et l'idéalisme d'une mission mise au service de l'édification du nouvel État.

3. *Census of India, 1891, General Report, op. cit.*, p. 204.

Brahmanes sont moins faciles à percer, et le Kayasthe, non végétarien de par sa caste, trouverait plus de difficultés à s'y intégrer¹. Dans le second cas, on est confronté à un processus qu'on qualifiera ici d'« ashrafisation ». Calquée sur la précédente, la notion d'« ashrafisation », tirée du mot arabe *ashraf* (au singulier : *sharif*) dont la racine *sharafa* signifie de condition ou de rang élevé, nous servira à décrire le phénomène par lequel les Kayasthes, au contact des princes et potentats moghols dont ils deviennent les commis aux écritures ou à l'étiquette, puis par extension les « fonctionnaires » et « hauts fonctionnaires », adoptent des conduites sociales et des comportements mondains leur permettant de bénéficier des avantages symboliques liés à leur emploi ou leur charge et induits par leur proximité avec le pouvoir d'État musulman. On en trouve un exemple illustre dans la vie de Bhim Sen, écrivain kayasthe d'expression persane originaire de Burhampur, qui, sous le règne de l'empereur Aurangzeb (1658-1707), se signale par la publication d'un ouvrage historique célèbre intitulé *Nushaka-i Dilkûshâ*. Cet hindou et sa famille exercèrent, en tant qu'intellectuels et Kayasthes, des fonctions d'autorité prestigieuses, militaires (comme *mansabdar*) et civiles (comme *mushrif*) ; celles-ci les autorisèrent notamment à recevoir des présents (*peshkash*) donnés par les inférieurs aux supérieurs selon toutes les règles de l'étiquette moghole². Bhim Sen est en quelque sorte l'archétype du Kayasthe « ashrafisé ». Tout se passe donc comme si les Kayasthes étaient impliqués dans un double processus d'« anoblissement » : d'une part vis-à-vis de leur propre communauté hindoue, d'autre part vis-à-vis de la communauté musulmane. Dans les deux cas, le paradigme d'ascension sociale est similaire, mais son contenu est différent : la « sanskritisation » concerne le champ des valeurs sociales et philosophico-religieuses du monde hindou, l'« ashrafisation » le champ des valeurs sociales et politiques du monde musulman moghol. Les Kayasthes sont donc en vérité écartelés entre deux « civilisations ». De cet écartèlement procèdent l'ampleur et les limites du syncrétisme culinaire kayasthe.

Son ampleur est commandée par les exigences de l'« ashrafisation ». D'une part, par nécessité professionnelle et mimétisme de comportement avec le souverain musulman, le côtoiement des Cours et des autorités mogholes incite les Kayasthes, dont certains affectionnent d'ailleurs particulièrement le port de la tunique *sherwani* et l'usage de la pipe à eau, à adopter certaines mœurs culinaires musulmanes. On le voit dans la façon dont ils développent leur goût pour le *kebab*, cette viande de mouton présentée en brochette ou en petite boulette de viande hachée qu'affectionnent les foyers kayasthes. On le note aussi dans certaines préparations culinaires impliquant l'utilisation d'ail, de viandes farcies, d'abats (foie ou rognons) ou de *kofta* non végétarienne, agrémentant, par exemple, les œufs. On

1. Il nous est arrivé d'entendre au cours de nos séjours en Inde des membres de la communauté kayasthe affirmer que leur caste résultait de l'union illicite de Brahmanes et de Kshatryas.

2. Majida Khan, «A Kayastha Family of Mughal Officials in the Reign of Aurangzeb», dans Sumit Sarkar (General Secretary Indian History Congress), *Indian History Congress. Proceedings of the Forty-First Session, 1980, University of Bombay, New Delhi, Indian Council of Historical Research*, p. 386-394.

l'observe dans leur attirance pour des desserts sucrés d'origine musulmane, comme les *jalebis*, sorte de beignets frits présentés sous forme de colimaçon que l'on retrouve en Turquie, en Iran et dans tout le Moyen-Orient. On le remarque, enfin, dans l'attrait que les restaurants non végétariens représentent pour maints Kayasthes, qui hésiteront nettement moins que d'autres à déguster de la viande, par exemple, dans certains restaurants connus pour la qualité de leurs produits carnés et leur mode de cuisson (souvent situés aux alentours des mosquées) ¹.

D'autre part, la reprise des pratiques culinaires du pouvoir politique dominant fait rejaillir sur celui qui s'y livre un peu de l'aura de ce pouvoir, et ce dans le cadre de la culture politique moghole marquée par l'importance du mythe de l'incorporation comme mode symbolique d'exercice du pouvoir ². Rompant avec les principes du cuire et du manger hindous, la cuisine moghole, telle qu'on la pratique dans les fourneaux de l'empereur et de ses représentants, engendre ainsi en Inde l'embryon d'une « haute » cuisine, en tant que cuisine des classes dirigeantes, dans la logique du processus analysé par J. Goody ³, et ce peut-être pour la première fois dans l'histoire du pays. Cette cuisine, qu'on ne consomme guère à la maison mais surtout dans les lieux publics, restaurants ou banquets, déploie logiquement ses fastes : argenterie, vaisselle, serviteurs, protocoles divers, etc. Le prestige de certains mets, notamment les confiseries, est rehaussé par une très fine couche de papier d'argent qui les agrmente, sans conséquence pour le goût, mais étincelante et agréable à l'œil. La volaille rôtie et le gibier, symboles de chasse, de force et de pouvoir, sont très appréciés. Bref, cette nouvelle cuisine, qui participe de l'autorité de ses maîtres, vise à la refléter. Les Kayasthes, en adoptant certaines de ses pratiques, soulignent par là même l'importance de leur nouveau statut politique et social. Il le font d'autant plus aisément qu'ils sont conduits, de par la nature de leurs occupations, à vivre plus en milieu urbain qu'à la campagne, l'anonymat et le relatif cosmopolitisme des villes réduisant la visibilité des souillures que représentent les dérogations faites au cuire et au manger hindous.

Les contraintes de la « sanskritisation », en revanche, expliquent les limites du syncrétisme culinaire kayasthe. En effet, toute innovation culinaire par trop audacieuse (comme le constituerait, exemple limite, la consommation sacrilège de viande de vache) entraverait *ipso facto* la prétention kayasthe à monter dans la hiérarchie des castes. L'« orthopraxie » hindoue est d'autant plus vigilante que les Brahmanes, les « intellectuels » par excellence du système puisque porteurs de la parole sacrée et seuls officiants légitimes des rites supérieurs, supportent mal les prétentions des « scribes », leurs nouveaux concurrents dans l'arène du savoir. Les revendications kayasthes, ces Shudras aptes à collaborer avec l'autorité moghole (puis britanni-

1. On comprend donc que le *kebab*, de par sa double caractéristique de brochette carnée et de plat consommé à l'extérieur, représente l'essence de la cuisine moghole que les Kayasthes adoptèrent avec prédilection.

2. Cf. B.S. Cohn, « Representing Authority in Victorian India », dans E. Hobsbawm, T. Ranger (eds), *The Invention of Tradition*, Cambridge, Cambridge University Press, 1983, p. 169-172.

3. J. Goody, *Cooking, Cuisine and Class*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982.

que) au nom même de leur *karma*, irritent et inquiètent au plus haut point les Brahmanes. Comme à l'accoutumée, les *Census* se font l'écho de leur dépit : « *The beggar's book outworths the noble's blood* » (« La plume du mendiant vaut plus que le sang du noble »), note joliment le rapport consacré au recensement de 1891¹. C'est au Nord de l'Inde, là où l'on trouve le plus grand nombre de Kayasthes, dans les États actuels d'Uttar Pradesh et du Bihar, que la confrontation politique entre Brahmanes et Kayasthes prit d'ailleurs logiquement le tour le plus aigu. On en discerne encore les traces dans la vie politique actuelle de ces États : lors des alliances électorales conclues par les différents partis, notamment au Bihar, le bloc des candidats Kayasthes-Kshatriyas s'oppose souvent avec succès à celui des Brahmanes et de leurs alliés. Dans ce contexte, la marge de manœuvre des Kayasthes est étroite. Si, à la ville, on peut emprunter de nouveaux chemins culinaires, à la campagne, on s'en tient à l'orthodoxie. Là, les Kayasthes demeurent prudents et ne se permettent guère d'entorses aux règles de castes. Un Kayasthe d'Uttar Pradesh veille ainsi soigneusement à ne point accepter de l'eau de la main d'un Intouchable ou d'un musulman² s'il entend, comme le Brahmane, être rasé à sa convenance une fois par semaine³. Fondamentalement, le cuire et le manger kayasthes restent donc ancrés dans la sphère du monde des représentations hindoues, « sanskritisation » oblige.

Celle-ci, notons-le, repose en partie sur la vigilance féminine, les femmes étant en Inde « les grandes depositaires de la tradition culinaire »⁴. En effet, alors que l'époux kayasthe, au contact direct de ses maîtres, s'ouvre à la cuisine musulmane, son épouse apparaît comparativement plus conservatrice que lui (il en va différemment chez les Brahmanes ou les Vaishyas, *varnas* dans lesquelles l'homme s'affirme garant, tout autant que sa femme, du conservatisme culinaire). En charge de la cuisine, elle sort moins que son mari dans le monde extérieur, c'est-à-dire hors de son foyer. Placée sous la dépendance de sa belle-mère, elle est attentive à maintenir les traditions familiales hindoues, d'autant plus « spontanément » que son accès à la culture musulmane reste plus limité que celui de son mari ; ainsi, contrairement à lui, elle ne parle ni ne lit généralement le persan. Elle compense donc, par l'observance des règles de la cuisine orthodoxe, la conduite relativement erratique de son mari sur le plan culinaire. Ce faisant, elle exerce une fonction constante de rappel à l'ordre ou d'ancrage de la famille dans le monde des valeurs hindoues. En d'autres termes, alors que l'homme assure le lien avec la sphère politique musulmane, l'épouse veille à ne pas couper celui qui associe sa famille avec la sphère sociétale hindoue. Il y a là comme une sorte de division du travail qui, à l'occasion de l'activité culinaire déployée au sein des foyers, permet aux Kayasthes de résoudre à leur profit la contradiction des processus d'« ashrafisation » et de « sanskritisation », en montant dans le système des castes tout en s'honorant dans la vie professionnelle.

1. *Census of India, 1891. General Report, op. cit.*, p. 204.

2. L. Dumont, *Homo Hierarchicus. Le système des castes et ses implications, op. cit.*, p. 185.

3. *Ibid.*, p. 132.

4. N. Balbir de Tugny, « Mets et fêtes hindoues dans le Nord de l'Inde », dans F. Blanchon (dir.), *Savourer, goûter, op. cit.*, p. 37.

Situés à l'intersection de deux paradigmes d'anoblissement social et à la croisée de deux cuisines, le cuire et le manger kayasthes ne sauraient par conséquent déboucher sur un syncrétisme réellement achevé. Le processus d'« ashrafisation », dès lors qu'il doit s'accomplir dans le cadre du système des castes, est limité par les contraintes de la « sanskritisation ». Il n'empêche que, comme on vient de le voir, les cloisons sont loin d'être étanches entre les deux grandes arènes gastro-politiques indiennes et que leurs logiques internes réciproques, dans leurs contradictions mêmes mises à profit par les Kayasthes, engendrent en Inde les prémisses sérieuses d'un nouveau cuire et manger, lieu d'enjeux politiques essentiels. Dans le contexte indien, c'est ce phénomène, plus que ses limites intrinsèques, qui constitue une nouveauté extraordinaire. Il ne marque rien moins que les premiers frémissements d'une cuisine syncrétique indienne. C'est à ce titre que la cuisine kayasthe constitue l'un des nombreux « langages » de l'Inde¹, un idiome à part entière du politique.

LA CUISINE KAYASTHE, IDIOME DU POLITIQUE

En effet, la cuisine kayasthe, telle du moins que nous l'analysons ici, représenté beaucoup plus qu'un simple « reflet des sociétés », pour reprendre le titre d'un ouvrage récent déjà cité². En tant qu'idiome du politique, elle ne se contente pas de « refléter » du social, elle transmet aussi du politique et agit sur lui. À ce titre, elle nous semble avoir exercé au crépuscule de l'histoire coloniale et à l'aube de l'histoire postcoloniale de l'Inde une fonction de laïcisation ayant participé à l'émergence de la nouvelle « problématique légitime du politique »³ des premières décennies de l'Inde indépendante. En revanche, butant devant la diversité gastro-politique de l'Inde, elle n'engendre pas dans le pays un langage culinaire unificateur. De ce point de vue, sa fonction « pan-indianisatrice » reste limitée.

La fonction moderne de laïcisation de la cuisine syncrétique kayasthe s'éclaire dès lors qu'on la rapporte à l'histoire de la lutte d'indépendance nationale, telle qu'elle se développe au cours de la seconde moitié du 19^e siècle. En effet, à partir de l'échec de la « révolte des *cipayes* » de 1857, l'antagonisme entre musulmans et hindous acquiert une nouvelle signification. Dans le cadre de la lente montée du mouvement de libération nationale, animé et structuré par le parti du Congrès, il devient un élément constitutif de la politique indienne. Entretenu quotidiennement par les autorités britanniques cet antagonisme pose avec acuité la question de l'unité indienne. Du côté des musulmans, on écoute peu à peu la voix des sirènes britanniques qui présentent la majorité hindoue comme potentiellement dan-

1. R.S. Khare, *Culture and Reality : Essays on the Hindu System of Managing Foods*, Simla, Indian Institute of Advanced Studies, 1976, et *The Hindu Hearth and Home*, Durham, Carolina Academic Press, 1976.

2. Cf. *Cuisine. Reflets des sociétés*, note 1, p. 418.

3. P. Bourdieu « La représentation politique. Éléments pour une théorie du champ politique », *Actes de la recherche en sciences sociales*, 36-37, février-mars 1981, p. 9.

gereuse pour la minorité musulmane au cas où l'Inde deviendrait indépendante. Au désespoir d'un certain nombre de musulmans qui, comme le Maulana Azad, adhèrent au parti du Congrès et en deviennent les dirigeants¹, le gros de la communauté musulmane se tient à l'écart du mouvement nationaliste ou se laisse attirer par le langage religieux de ses responsables. Au sein du Congrès, un farouche débat oppose au début du 20^e siècle « Modérés » et « Extrémistes » (ou « Révolutionnaires »). Les premiers sont modérément indépendantistes mais ouverts au courant de pensée individualiste/universaliste issu du Siècle des Lumières et importé en Inde dans les fourgons du colonialisme. En particulier, ils se donnent pour objectif de soutenir les mesures britanniques susceptibles de faire reculer la religiosité du peuple et se refusent à instrumentaliser la religion pour faire avancer leurs objectifs de plus grande liberté et dignité au sein de l'Empire. Modérés sur le plan politique, ils adoptent donc des positions de pointe dans le domaine philosophique et culturel. Les seconds sont avides d'indépendance mais cherchent à l'obtenir en mobilisant le peuple autour des symboles les plus aptes à soulever ses passions, à l'occasion les plus rétrogrades, d'essence religieuse et hindoue. Leur campagne se nourrit des symboles identitaires hindous les plus forts. Elle est propice à la montée de tous les stéréotypes « communalistes », le terme de « communalisme » servant à définir en Inde tout ce qui consiste à aviver les antagonismes intercommunautaires. Cela se note évidemment sur le plan alimentaire. Les « Extrémistes » exigent ainsi qu'on interdise l'abattage des vaches, une revendication qui n'enthousiasme guère les musulmans. Leurs revendications contribuent donc à aviver les tensions entre les deux communautés, hindoue et musulmane. C'est dans ce climat, qui prélude à la division de l'électorat indien sur une base religieuse à laquelle les Anglais procèdent en 1909 malgré les protestations du parti du Congrès, que se fonde en 1906 la Ligue musulmane, dont les exigences contiennent les germes de la future création du Pakistan. Certes, les « Modérés », qui l'emportent en parvenant à exclure les « Extrémistes » des leviers de commande du parti du Congrès en 1907, feront triompher l'idée d'un État laïque, c'est-à-dire *secular* au sens indien du terme qui revient à placer toutes les religions sur le même pied dans leurs rapports mutuels à l'État. C'était la seule façon de chercher à garantir l'unité de l'Inde. Mais le succès de leur entreprise fut, on le sait, tragiquement incomplet puisque l'Inde, dont l'idéologie congressiste souffrit du tour hindou que lui donna le Mahatma Gandhi, ne parvint pas totalement à préserver son unité au moment de son indépendance et éclata en deux morceaux, au terme d'immenses transferts de populations marqués par des massacres intercommunautaires de grande envergure, d'un côté l'État islami-

2. A.K. Azad, *India Wins Freedom (Complete Version)*, New Delhi, Orient Longman, 1988. Le Maulana Azad (1888-1958), l'un des principaux ministres de Nehru, incarne l'intelligentsia musulmane laïque. Dans son livre (p. 7), il rappelle que les « révolutionnaires arabes et turcs », à la pointe du combat nationaliste antibritannique dans leurs pays « ne pouvaient pas comprendre pourquoi les musulmans indiens ne faisaient que de se ranger aux côtés des Britanniques » au lieu de grossir les rangs du mouvement national indien. Sa vie politique fut consacrée à essayer de corriger ce processus de marginalisation politique des musulmans et à les convaincre de regagner le giron de la politique laïque du parti du Congrès.

que du Pakistan, et de l'autre l'État laïque indien. C'est dans ce contexte historique, qui voit donc les notions d'indépendance nationale, d'unité nationale, et de laïcité étroitement s'imbriquer, que la tradition culinaire des Kayasthes du Nord de l'Inde fut appelée une dernière fois à jouer son rôle d'idiome politique moderne.

Car les habitudes alimentaires des Kayasthes s'inscrivent au cœur de la problématique laïque du nouvel État indien en gestation. Les Kayasthes, ces mangeurs hindous de *kebab*, sont en mesure d'exercer une fonction de premier plan dans la définition et la mise en œuvre des nouvelles idées de l'Inde moderne. De par leurs professions héritées de leur lointain passé de scribes, ils occupent une place stratégique dans le développement de la politique indienne indépendante. Certes, leur poids démographique est faible : pour s'en tenir aux projections faites par la Backward Classes Commission sur la base des données du dernier recensement de 1931 disponible en matière de castes, les Kayasthes ne représentaient en 1980 que 1,07 % de la population¹. Mais ces quelque dix millions de personnes, bénéficiant pour la plupart d'un niveau d'éducation et de connaissances nettement plus élevé que l'immense majorité du peuple, disposent à l'indépendance d'une influence dans la vie sociale et politique de leur pays sans commune mesure avec leur faiblesse numérique relative. Caste de citoyens par excellence, ils contribuent à façonner les idées d'un monde urbain dont les élites constituent la pointe avancée du mouvement indépendantiste, l'intelligentsia politique indienne demeurant fondamentalement urbaine et anglicisée jusqu'à une époque très récente². Participant à la composition du noyau dur des « couches moyennes indiennes » dont plus des trois quarts sont constitués en 1950-1951 par les salariés non industriels³, ils sont au cœur de l'une des fractions les plus cultivées de la population, « celle où se recrutent la majorité des lecteurs de journaux et de revues et celle dont les opinions personnelles bénéficient d'un certain prestige social »⁴.

Il n'est, pour s'en assurer, que de consulter les annuaires des administrations centrales et provinciales et ceux, professionnels, des listes téléphoniques : les Kayasthes, aisément identifiables grâce à leurs patronymes, y sont foison, tels les Das, les Ghose (Ghosh), les Basu (Bose), les Guha, les Mitra, les Datta, au Bengale, ou les Shrivastava, les Saksena (Saxena), les

1. *Report of the Backward Classes Commission*, Delhi, Government of India Publications, 1980, 1^{ère} partie, vol. 1 et 2, p. 56. Cette commission fut présidée par B. P. Mandal. Selon elle, la catégorie des Brahmanes (incluant les Bhumidars) représenterait 5,52 % de la population.

2. M.-J. Zins, « L'intellectuel occidentalisateur indien : de l'intellectuel syncrétique à l'intellectuel organique », dans M. Trebitsch, M.-C. Granjon (dir.), *Pour une histoire comparée des intellectuels*, Bruxelles, Complexe, 1998, p. 141-161.

3. On admettra, comme Charles Bettelheim, que la catégorie des salariés non industriels est constituée des groupes professionnels suivants : fonctionnaires, employés de commerce, de la banque et des assurances, employés de bureau du secteur de l'industrie, des mines et des transports, membres de l'enseignement employés par l'État ou par des institutions privées, salariés des services médicaux et de santé, employés des agences d'affaires, des avocats, des entreprises de presse, employés des PTT, etc. L'ensemble de ces groupes professionnels représente en 1950-1951 moins de 5 % de la population active totale de l'Inde, mais 20 % de la population économiquement active non agricole. Ch. Bettelheim, *L'Inde indépendante*, Paris, Armand Colin, 1962, p. 127.

4. *Ibid.*, p. 128.

Mathura, les Sinha, les Khare, les Shahi, en Uttar Pradesh et au Bihar¹. Dès lors, leur comportement culturel, en l'occurrence alimentaire, ne peut que jouer un rôle phare dans la vie politique nationale. Leur syncrétisme culinaire les signale à l'attention du public et des élites politiques. Il sert à illustrer une politique autant qu'à lui servir de référent. Il contribue également à donner aux Kayasthes le sentiment d'appartenir à un même corps, celui, prestigieux, d'une élite politico-administrative chargée de mettre en œuvre la grande politique nehruiste de l'après-guerre. Nombre de Kayasthes commentent d'ailleurs leur cuisine lors de conversations privées en n'hésitant pas à souligner avec fierté, à leurs proches ou leurs amis musulmans, leur goût pour les préparations culinaires indo-persanes, symbole à leurs yeux d'esprit d'ouverture et de tolérance. Prolongeant la fonction laïcisante inhérente de la cuisine musulmane dans le contexte hindou, leur syncrétisme culinaire participe par là même à la construction de la nouvelle identité nationale. En 1947, alors que l'Inde devient indépendante et élabore les règles de sa démocratie parlementaire dont l'un des piliers majeurs repose sur une certaine conception de la laïcité (le « sécularisme ») incarnée par Jawaharlal Nehru, l'archétype de l'intellectuel urbain occidentalisé de l'époque et le porte-parole de l'amitié hindo-musulmane², les Kayasthes, se coulant dans le moule ancestral de leur devoir de caste « revisité » par la période moghole, confortent donc tout naturellement leurs positions acquises et confirment leur dominance sur la vie politique et administrative du pays. Ces anciens commis aux écritures deviennent en quelque sorte les commis de la nouvelle écriture politique de l'Inde moderne, leur cuisine acquérant une fonctionnalité encore plus large que celle qu'elle avait su conquérir à l'époque moghole puisqu'elle s'exerce désormais dans le cadre d'une nouvelle problématique officielle et déclarée du politique.

Elle n'en devient pas pour autant un idiome national à proprement parler. Certes, les Kayasthes participent à la diffusion de la « grande » cuisine moghole qui va s'accélérer à partir de l'indépendance dans toutes les villes du Nord de l'Inde. Ils jouent donc un rôle non négligeable dans l'émergence de cette « haute » cuisine de l'Inde du Nord, la cuisine « *moghlaï* » dotée de son fameux poulet *tandoor* que nombre d'étrangers ont, significativement, tendance à confondre avec la « cuisine indienne » et dont l'esthétique symbolique n'est pas sans rappeler celle du canard laqué chinois³. Et ils profitent, dans la logique du processus dialectique entre cuisine et classe étudié par J. Goody, de ses retombées sociales valorisantes pour les élites qui s'y adonnent. Mais, pas plus que d'autres cuisines, la cuisine « *moghlaï* », trop intimement marquée par ses racines locales et régionales, ne saurait être considérée comme une cuisine indienne au sens panindien ou national du terme. Au demeurant, comme le note A. Appadurai, les Moghols eux-mêmes n'essayèrent pas de briser la résilience des

1. *Dictionnaire de la civilisation indienne*, Paris, Robert Laffont, 1987, p. 616.

2. Nehru, issu d'une famille brahmane originaire du Cachemire imbibée de culture persane, affichait avec plaisir sa double racine culturelle en revêtant souvent l'*achkan*.

3. F. Sabban, « Esthétique et techniques dans la haute cuisine chinoise », dans F. Blanchon (dir.), *Savourer, goûter, op. cit.*, p. 237-247. Le poulet au *tandoor* (petit four d'argile), d'origine musulmane, a été massivement diffusé en Inde du Nord par les réfugiés hindous en provenance du Pakistan après la partition de 1947.

régionalismes culinaires de leur Empire¹. Nous ajouterons, quant à nous, que les Kayasthes auraient été de toute façon incapables d'imposer dans l'ensemble du pays leurs mœurs culinaires, à supposer qu'ils l'aient souhaité, en raison même de la diversité de leur statut de caste. En effet, le contraste est grand entre le statut social des Kayasthes au Nord de l'Inde (là où ils sont les plus nombreux) et au Sud. Au Nord, leur prétention à faire partie des hautes castes a été couronnée de succès. Au Sud, ils restent des Shudras. Au Nord, zone des plus fortes concentrations démographiques musulmanes, la domination culturelle moghole fut la plus tangible et, logiquement, les Kayasthes surent tirer leur épingle du jeu croisé des processus d'« ashrafisation » et de « sanskritisation ». Au Sud, en revanche, l'islam turco-persan, même s'il marqua certaines régions comme celle d'Hyderabad, resta à l'état d'enclave dans un monde hindou puissamment majoritaire. L'orthodoxie culinaire hindoue y est encore beaucoup plus rigoureuse. « Bastion du véritable végétarisme », nous indique un observateur, l'Inde méridionale voit encore ses Brahmanes « [fuir] les oignons et l'ail, et même parfois les tomates et les betteraves parce qu'elles sont de la couleur du sang »². Dans ce contexte hindou pur et dur, les Kayasthes ne purent évidemment pas tirer profit des transactions sociales contradictoires issues des champs concurrentiels des cuisines hindoue et musulmane. Leur syncrétisme culinaire resta donc principalement circonscrit au Nord de l'Inde, l'immense et très peuplée plaine du Gange ainsi que ses abords ayant constitué, il est vrai, le creuset essentiel de la politique indienne pendant les trois premières décennies de l'Inde indépendante.

* *

« L'ordre de la nourriture demande considération politique », note Jean-François Bayart dans un ouvrage récent consacré notamment à la place et au rôle des comportements et des perceptions culturels dans les processus de construction identitaire³. L'auteur estime néanmoins que « si la nourriture marque l'Autre (et console le Soi), elle ne semble pas constituer un répertoire identitaire aussi sensible que le système pileux, par exemple, surtout si l'on tient compte par ailleurs de son potentiel explosif dans le domaine de la revendication sociale »⁴. Le cas indien, tout en confirmant l'argumentation générale de l'auteur, conduit, nous semble-t-il, à nuancer son jugement sur la question précise de la cuisine, nonobstant le fait que l'Inde, obsédée par les questions de pureté et d'impureté, consacre au régime alimentaire, il est vrai, une place privilégiée dans l'univers de ses représentations philosophiques, sociales, morales et politiques. En vérité, comme toutes les cultures matérielles et symboliques que constituent, par exemple, les mœurs et coutumes protocolaires, les modes vestimentaires ou les pratiques pileuses, la cui-

1. A. Appadurai, « How to Make a National Cuisine : Cookbooks in Contemporary India », art. cité, p. 12-14.

2. J. Moudiappanadin, « Aspects de l'art culinaire dravidien », dans F. Blanchon (dir.), *Savourer, goûter, op. cit.*, p. 155-156.

3. J.-F. Bayart, *L'illusion identitaire*, Paris, Fayard, 1996 (coll. « L'espace du politique »), p. 194.

4. *Ibid.*, p. 190.

sine dans son acceptation globale du cuire et du manger nous semble dire des choses essentielles sur « la vie sociale des choses »¹. L'analyse des fonctions de la cuisine kayasthe, dès lors qu'on les replace dans le contexte contradictoire des cuisines hindoue et musulmane à un moment donné de l'histoire indienne qui s'étend, on l'a vu, de l'Inde moghole aux premières années de l'indépendance, nous paraît au mieux confirmer l'idée selon laquelle les cultures sont des « combinatoires d'opérations »² qui, en tant que telles, sont donc toujours mouvantes, toujours fluides, jamais totalement homogènes. Et c'est précisément parce que les deux cuisines-monde hindoue et musulmane ne constituent pas, par-delà l'entrechoc de leurs principes antagoniques, des monades parfaites que les Kayasthes, caste de scribes, en se glissant dans leur interface, surent innover, jouer sur les transferts de valeurs, et participer aux premières prémisses d'une cuisine indienne syncrétique aux accents politiques profondément contemporains.

Reste que au cours de ces quelque deux ou trois dernières décennies, les choses ont bien évolué en Inde. La cuisine *moghlaï*, certes, continue de se diffuser dans le pays. Mais c'est toute la cuisine de l'Inde qui change et qui, sans devenir panindienne, voit émerger de grands ensembles et sous-ensembles de cuisines régionales, comme celles du Sud et du Nord et leurs dérivés provinciaux. Comme dans le domaine de la littérature marqué par le foisonnement de nouveaux auteurs dans toutes les langues nationales de l'Inde, on assiste aujourd'hui à l'éclosion de multiples cuisines « indiennes » qui, mieux connues les unes des autres, s'interpénètrent sans s'affadir. La cuisine occidentale elle-même, après s'être contentée d'avoir quelques influences sur certaines communautés restreintes³ et dans certains contextes spécifiques⁴, se développe dans le pays, notamment dans les villes, réinterprétée au goût local et enrichie d'apports internationaux nouveaux, par exemple, en provenance d'Italie ou des États-Unis⁵; tout comme la chinoise, d'ailleurs. Cet immense chambardement des valeurs que l'Inde d'aujourd'hui connaît dans sa cuisine, comme dans le reste de sa vie politique, culturelle et économique, est à l'aune de celui qui prévaut aux mutations actuelles de son État-nation, en quête de nouveaux équilibres. Au cours de ce processus, le rôle des Kayasthes s'est nettement amoindri, tout comme celui de l'intelligentsia urbaine. Depuis une vingtaine d'années, la paysannerie aisée et moyenne, avec ses castes intermédiaires ou dites « arriérées » selon la nomenclature officielle, tend à occuper le devant de la

1. A. Appadurai (ed.), *The Social Life of Things. Commodities in Cultural Perspective*, Cambridge, Cambridge University Press, 1986.

2. M. de Certeau, *L'invention du quotidien*, tome 1, *Arts de faire*, Paris, Gallimard, 1990, p. 10, cité par J.-F. Bayart, *L'illusion identitaire*, *op. cit.*, p. 76.

3. Tel est le cas de la communauté parsi, dont les membres, la plupart du temps très occidentalisés, habitent surtout Bombay (Mumbai) et sa région. Pour l'impact sur la cuisine parsi, cf. J. Mehta (ed.), *101 Parsi Recipes*, Bombay, 1979.

4. Cf. l'interaction des cuisines anglaise et musulmane dans la ville de Hyderabad (Andhra Pradesh), où émergea une cuisine très spécifique. D. Roger, « Goûts, saveurs et statut social à Hyderabad (Deccan) à la fin du XIX^e siècle : entre l'Orient et l'Occident », dans F. Blanchon (dir.), *Savourer, goûter*, *op. cit.*, p. 319-339. On pourrait aussi citer le cas de la cuisine de Goa, ancienne colonie portugaise sur la côte ouest de l'Inde.

5. Cf. le développement rapide de la pizza au cours de ces dernières années dans les grandes villes de l'Inde.

scène politique. Le phénomène bouleverse toutes les règles du jeu, y compris culinaires. Le temps des Kayasthes est donc désormais très certainement révolu. Du moins peuvent-ils se dire avec fierté qu'en commençant à participer au désenclavement de la cuisine musulmane à l'aube de l'histoire indienne moderne, ils ont, à leur manière, porté l'une des premières pierres à l'édification de la future cuisine indienne, qui, demeurant encore en Inde, avec le mariage, l'arène la plus risquée dans laquelle peuvent s'élaborer des symbioses, commence néanmoins à faire l'objet d'un premier *melting pot* *.

Max-Jean Zins est chargé de recherche CNRS au Centre d'études et de recherches internationales de la Fondation nationale des sciences politiques. Il est l'auteur de *Strains on Indian Democracy. Reflections on India's Political and Institutional Crisis*, New Delhi, ABC Publishing House, 1988 ; *Histoire politique de l'Inde indépendante*, Paris, PUF, 1992 et de « La politique des rites publics et du protocole de l'Empire britannique des Indes », dans Y. Deloye, Cl. Haroche, O. Ihl (dir.), *Le protocole ou la mise en forme de l'ordre politique*, Paris, L'Harmattan, 1997. Il a publié récemment « Whose English is it anyway ? », *India Quarterly*, mars 1997 ; « Inde : la démocratie parlementaire en question », *Les Cahiers du CERI*, 25, mai 1997 ; « Le système politique indien depuis 1947 », *Historiens et géographes*, 356, 1997. Ses thèmes de recherche actuels portent sur l'analyse des « cultures matérielles » de l'Inde et sur l'enfermement et le système pénitentiaire en Inde (CERI, 2 square de Luynes, 75007 Paris).

RÉSUMÉ/ABSTRACT

CUISINE ET POLITIQUE EN INDE. LA POLITIQUE CULINAIRE DES KAYASTHES, CASTE DE SCRIBES

L'Inde est le siège de deux cuisines-monde essentielles aux principes philosophiques radicalement différents. Dans le contexte historique des Empires moghol et britannique, ces deux cuisines constituent une véritable arène politico-gastrique, lieu de lutte et de concurrence pour la conquête d'avantages politiques et symboliques. Dans le champ de la cuisine hindoue, le processus de sanskritisation, fondé sur l'observance d'un cuire et manger très spécifique, permet aux castes inférieures de tenter de rejoindre le statut des castes les plus élevées. Le champ culinaire musulman est par essence plus laïc car la conquête du goût y est dégagée des principes socio-cosmiques dans lesquels la cuisine hindoue la confine. Il permet l'expression d'un processus d'ashrafisation « anoblissant » ceux qui, côtoyant le pouvoir moghol, adoptent ses mœurs culinaires. La caste des Kayasthes, à l'origine caste de scribes, située de par ses fonctions à l'intersection de ces deux cuisines-monde, sut tirer bénéfice des conflits gastro-politiques induits par le choc du cuire et du manger hindou et musulman. La cuisine kayasthe, illustrant

* Ce thème a fait l'objet d'élaborations successives lors du Congrès de l'Association française de science politique dans l'Atelier « Cuisine et politique », Aix-en-Provence, 23-26 avril 1996, puis lors du colloque « Cuisine et politique » organisé par Ch. Coulon sous l'égide de l'Association française de science politique et de l'Institut d'études politiques de Bordeaux, Bordeaux, 22-24 janvier 1998.

Max-Jean Zins

les premiers frémissements d'une cuisine syncrétique indienne, constituée à ce titre un idiome du politique, l'un des nouveaux « langages » de l'Inde indépendante.

CUISINE AND POLITICS IN INDIA. THE CULINARY POLITICS OF THE KAYASTHA, A SCRIBE CASTE

India is the home of two essential world cuisines embodying radically different philosophical principles. In the historical context of the Moghul and British Empires, these two cuisines make up a genuine political-gastronomic arena, a place of struggle and competition for the conquest of political and symbolic advantages. In the field of Hindu cooking, sanskritization, based on the observance of very specific cooking and eating rules, enables the lower castes to attempt to reach the status of the highest castes. The Muslim cooking field is by definition more secular, as in it the conquest of taste is freed from the socio-cosmic principles in which Hindu cooking confines it. It allows the expression of an ashrafization which ennobles those who, rubbing shoulders with Mogul power, adopt its culinary mores. The Kayastha caste, originally a scribe caste, placed by its functions at the intersection of these two world cuisines, was able to take advantage of the gastro-political conflicts induced by the shock of Hindu and Muslim cooking and eating. Kayastha cuisine, illustrating the first inklings of a syncretic Indian cooking, thus constitutes a political idiom, one of the new "languages" of independent India.