

Wilson, Horace Hayman

1827 Documents Illustrative of the Burmese War. With an Introductory Sketch of the Events of the War, and an Appendix. Calcutta: G. H. Huttman.

Yule, Henry

1858 A Narrative of the Mission Sent by the Governor-General of India to the Court of Ava in 1855. With Notices of the Country, Government, and People. London: Smith, Elder, and Co.

La morale de l'histoire**Thé et alcools en Inde**

Marie-Claude Mahias

Lorsqu'on considère les techniques comme des processus opératoires, combinant agents, savoirs et objets dans des actions matérielles, c'est-à-dire comme des ensembles de relations dans lesquelles des hommes ont leur place aussi bien que des artefacts, elles nous disent, à travers les gestes, les postures et les actions des humains, des choses que ceux-ci n'expriment pas autrement. C'est pourquoi l'étude ethnologique des techniques permet de mettre en lumière des aspects sociologiques inattendus, ou mieux des phénomènes ignorés ou niés par les théories savantes comme par celles admises dans une société. Elle révèle des phénomènes qui, bien que non explicités, n'en sont pas moins fondamentaux dans les organisations sociales.

La nourriture et les boissons, les manières de manger et de boire, expriment et construisent des aspects importants des sociétés, dans leurs dimensions individuelles et collectives. Je m'interrogerai ici sur ce que l'étude de deux catégories de boissons peut répondre au mythe d'une Inde sans histoire, qui fut longtemps celui des études indiennes et que les nationalistes hindous ont repris en idéalisant un lointain âge d'or détruit par des envahisseurs étrangers, afin de promouvoir des politiques particulièrement violentes d'exclusion religieuse. Je ne prétends pas me substituer aux historiens qui ont patiemment et brillamment fait litière de ces sottises, mais je souhaite montrer que l'anthropologie, à laquelle on reproche, parfois juste titre, de présenter une longue durée dénuée d'aspérités et de ruptures, peut, en s'appuyant sur les techniques, apporter sa pierre à ce débat.

La recherche et le prix du thé

L'Inde, réputée aujourd'hui comme le royaume du thé, n'a en vérité connu cette plante que tout récemment. Tandis que la Chine avait domestiqué le théier et que toutes ses provinces buvaient du thé dès avant le X^e siècle, l'histoire du thé en Inde¹ est postérieure à son histoire européenne et démarre comme un ricochet de l'impérialisme britannique.

L'usage du thé s'est répandu de la Chine vers l'Asie centrale à partir du XIII^e siècle. Transporté ensuite par les Portugais et les Hollandais, le thé devint dès le milieu du XVIII^e siècle une boisson en vogue et même un aliment de première nécessité chez les Anglais et les Écossais de toutes conditions. Cet engouement les rendit complètement dépendants des Chinois qui gardaient le contrôle de la production et du commerce, celui-ci profitant exclusivement aux marchands chinois. Les Britanniques, déjà solidement implantés en Inde, échangeaient le thé contre des cotonnades indiennes puis contre l'opium dont les exportations illégales conduisirent à la guerre de l'opium de 1839–1842, qui mit fin à un empire chinois souverain, fier et puissant. Aussi peut-on dire, avec Alan Macfarlane (2003 : 112), que la culture chinoise fut presque détruite pour un pot de thé. Tous les moyens (scientifiques, politiques, économiques) furent mis en œuvre pour se libérer de cette dépendance à l'égard des importations et donc des autorités chinoises. Plusieurs tentatives pour acclimater la plante chinoise dans leurs territoires des Indes orientales échouèrent. Après avoir pris possession de l'Assam en 1826, les Britanniques découvrirent dans les collines un théier sauvage (*Camellia* sp.), différent de l'espèce chinoise. Cette découverte ne doit rien au hasard. Deux aventuriers, les frères Robert et Charles Bruce, qui avaient épousé des femmes indigènes et parlaient leur langue, obtinrent ces informations à force de cadeaux, d'opium, de rhum et de fausses promesses auprès des chefs locaux. De véritables expéditions furent montées pour rechercher d'où venaient ces feuilles dont les indigènes faisaient une infusion, et comment elles étaient traitées (Macfarlane 2003 : 30). Il fallut d'ailleurs attendre que des Chinois soient amenés sur place à partir de 1836, pour que les Britanniques voient de leurs yeux les traitements nécessaires à la production du thé et s'emparent de savoir-faire accumulés depuis plusieurs siècles par les Chinois.

La culture du théier fut alors entreprise par la Compagnie anglaise des Indes orientales. Comme

¹ Voir Achaya (1994 : 169–183) et surtout Macfarlane (2003).

les Assamais rechaignaient et de toutes façons n'étaient pas assez nombreux, l'importation de main d'œuvre sous contrat, en fait de travailleurs totalement asservis, devint la règle. Afin de concurrencer les prix chinois extrêmement bas, les Anglais organisèrent le travail des plantations à la manière de l'industrie anglaise, rationnelle et intensive, et mécanisèrent le traitement des feuilles, ce qui permit une production standardisée de haute qualité.

On ne sait pas où l'on oublie, en Inde comme en Europe, ce que nos tasses de thé, apparemment anodines et bienfaitantes, ont entraîné d'expropriation de populations locales, de déplacement et d'exploitation de milliers d'hommes et de femmes comme main-d'œuvre servile, ce que les "tapis d'émeraude" des plantations de théiers ont coûté de sueur, de sang et de mort. Les violences politiques qui secouèrent encore l'Assam dans les années 1990 en étaient une conséquence lointaine, derniers soubresauts d'une population dépossédée d'elle-même.

L'Inde indépendante, qui hérita des plantations développées en Assam, dans les collines himalayennes d'Uttar-Pradesh et en Inde du Sud, reste le premier producteur mondial, et elle est devenue premier pays consommateur.

La boisson nationale indienne

Les premières qualités de thé (*cāy*) sont réservées à l'exportation, tandis que la majorité des Indiens consomment des produits inférieurs, comme ceux dénommés "poussière de thé" (*tea dust*), qui donnent un breuvage de couleur sombre. Ceux-ci recèlent néanmoins des qualités diverses, variables selon la région de provenance, le climat, la saison de cueillette, les traitements, que les Indiens ont su mettre à profit.

Le thé fut consommé en Inde bien avant d'y être cultivé et produit. Dès le XVII^e siècle, le chapelain John Ovington, qui séjourna deux ans à Surat, alors grand port de commerce de l'Océan Indien, note que le thé est une boisson commune en Inde, aussi bien parmi les Indiens que parmi les Européens, en vertu des propriétés médicinales qu'on lui prête (1976 : 136) :

Tea, with some hot spice intermixed and boiled in the water, has the repute of prevailing against headache, gravel, and griping in the guts, and it is generally drunk in India, either with sugar-candy, or, by the more curious, with small conserved lemons.

Il témoigne aussi, à sa manière, de l'ignorance et de la recherche assidue de la plante par les autorités britanniques auprès de tous les marchands

familiers de la Chine. La constatation du chapelain anglais fut certainement influencée par les milieux qu'il fréquentait. Car si le thé est aujourd'hui omniprésent en Inde, son adoption complète ne fut pas seulement le fruit du hasard ou d'un goût spontané de la population. Sa diffusion, relativement récente, fut aussi la conséquence de nombreuses campagnes publicitaires organisées au début du XX^e siècle, une époque où les profits revenaient encore à l'Angleterre impériale : affiches et publicité dans les journaux aux Etats-Unis, en Europe lors de l'Exposition Impériale de 1911 à Londres. En Inde même, des démonstrations dans les foires et autres festivités officielles, des campagnes d'information et de distribution visant successivement les employés d'administration, les usines, les mines, l'armée, les transports, ainsi que la vente en paquets à 1 centime (1 *anna*) contribuèrent à la diffusion et au succès de cette boisson (Achaya 1994 : 178).

Moins d'un siècle plus tard, les représentations du thé demeurent ambivalentes. Selon l'idée la plus commune, le thé s'oppose à l'alcool, à toutes les boissons fermentées ou distillées. Il fait donc partie des nourritures valorisées par l'idéal brahmanique et jain, et se situe du côté du végétarisme, signe de pureté rituelle et d'un statut social élevé. En témoigne l'expression intraduisible de "*tea-totaller*" : celui qui boit exclusivement du thé désigne en vérité celui qui ne boit jamais d'alcool. Néanmoins, pour certaines personnes très pieuses, le thé reste un excitant, ou plus exactement un aliment de qualité chaude et échauffante selon la classification ayurvédique, certes sans comparaison avec l'alcool, mais qu'il convient de consommer avec modération. Cela s'allie, chez ceux qui ont vécu les luttes de l'Indépendance et le nationalisme exacerbé de cette époque, au refus de toute imposition étrangère, au rejet des produits importés par les Britanniques. Certains se souviennent avec nostalgie du temps heureux où l'on ne buvait pas de thé. C'est dans cette perspective qu'il faut comprendre la plaisanterie d'une femme désignant le thé comme "les reliefs des Anglais". Lorsqu'on sait l'impureté attachée aux restes de nourriture et le dégoût qu'ils suscitent, on saisit tout l'humour de cette expression (Mahias 1985 : 80). Cependant, si la culture du théier fut l'œuvre de planteurs britanniques et si les habitudes de consommation portent elles aussi la marque des anciens colonisateurs, la manière indienne de préparer le thé est originale, et c'est peut-être autant en Asie centrale qu'en Europe qu'il faut en chercher l'inspiration.

La cuisine du thé au lait

N'allez pas chercher de bon thé en Inde du Sud : là règne le café, une autre plante, une autre saveur. Dans les États du Nord, le thé (comme le café dans le Sud) est toujours lacté et sucré. Pour le préparer, on jette les feuilles dans l'eau chaude qu'on laisse bouillir quelques minutes, puis on ajoute du lait et du sucre cristallisé, parfois à la campagne un morceau de sucre brut de canne. On laisse le mélange bouillir de nouveau quelques instants sur feu vif, en prenant garde qu'il ne déborde pas, le temps qu'il prenne la couleur voulue, et le thé est prêt. On peut le parfumer en ajoutant dans l'eau en ébullition, graines de cardamome, rondelle de gingembre frais, poivre, cannelle, clou de girofle grossièrement pilés, ou tout simplement l'"aromate à thé" (*cāy masālā*), mélange d'épices en poudre commercialisé sous ce nom. La quantité de lait, de feuilles et de sucre, le temps d'ébullition, interviennent pour modifier le goût et la couleur du breuvage, plus proche de la décoction que de l'infusion.

D'où vient donc cette manière de faire bien cuire le thé au lait ? Lorsque le thé se diffusa dans toutes les couches de la population britannique, ce fut sous la forme de thé sucré au lait, bien que la présence et l'importance du lait demeurent incertaines. Comme ce sont les Anglais qui incitèrent à la consommation du thé en Inde, on peut supposer qu'ils le firent sous la forme qui leur était familière. Cependant, si l'on veut comprendre le succès du thé au lait bouilli en Inde, il faut, d'une part, tenir compte de la valorisation extrême du lait dans ce pays, que ce soit dans les pratiques alimentaires ou rituelles et dans l'imaginaire, de l'habitude de faire bouillir le lait durant plusieurs heures, et, d'autre part, rappeler sa rareté jusqu'à la "Révolution blanche" des années 1970 (Mahias 2002 : 211 ss.).

Regardons également du côté du Tibet où le thé arriva directement de Chine au VII^e siècle et ne doit rien aux Européens. Dans les années 1930, les Mongols et les Tatars faisaient une sorte de soupe avec du thé en brique pulvérisé, bouilli dans l'eau alcaline, avec du sel et de la graisse. Puis ils filtraient le tout et y mélangeaient du lait, du beurre et de la farine grillée.² Plus récemment, on pouvait toujours observer comment le thé était bouilli avec du natron,³ puis baratté avec du sel, du beurre et parfois du lait, dans une baratte à mouvement vertical, afin d'obtenir une émulsion homogène. Le mélange était ensuite versé dans un pot à thé en

terre que l'on plaçait sur un brasero. Les Tibétains boivent le thé seul ou avec des boulettes de farine d'orge grillée, qui constitue la base alimentaire chez les agriculteurs (Meyer 1983 : 289).

Le thé du Cachemire s'en rapproche un peu. Relisons ce qu'écrivait le naturaliste français Victor Jacquemont en 1830 (1933 : 445) :

Le thé que prennent des Cachemiriens à cette heure [deux heures après-midi] est préparé d'une façon très singulière. Il est bouilli avec du beurre frais et une très petite quantité de sel alcalin dont les efflorescences sont si abondantes dans la vallée du Spiti, et qui est un mélange de carbonates, de muriates et de sulfates de soude et de potasse. On y ajoute un peu de lait. Il résulte de là un liquide trouble de couleur isabelle rougeâtre, d'un goût étrange assez semblable à la sauce d'un ragoût, un peu salé, un peu amer, mais que je trouvai assez agréable. Il y avait en outre du thé fait à peu près selon notre manière, qui est pour les Cachemiriens le thé du matin. Il était très fort et très mauvais.

C'est à la maison qu'on boit le thé, sinon le meilleur, du moins le plus adapté à son goût personnel. Connaissant parfaitement les goûts, les habitudes et les besoins de chacun, la maîtresse de maison en tient compte pour doser lait, sucre ou aromates selon les préférences de chacun. Mais il peut aussi être excellent dans des "maisons de thé", boutiques urbaines joliment installées dont on connaît les bonnes adresses, où le thé est frais et richement parfumé, dans des gargotes en plein air, ou même des échoppes en planches au détour d'une ruelle. Là, on prépare le thé devant vous, dans une casserole au cul noirci, au fond rincé mais rarement lavé, où s'accumulent les résidus des théés précédents. La casserole doit être assez grande pour que, entraîné d'un geste sec du poignet, le liquide tourne largement dans le fond, mélangeant bien tous les ingrédients, et qu'il s'élève sous l'effet de la chaleur sans risque de déborder. On prépare chaque tasse séparément, jamais plus de deux ou trois tasses à la fois, même si d'autres clients attendent leur tour. Servi brûlant, directement de la casserole à la tasse, c'est ainsi qu'on l'apprécie. La juste proportion de thé, de sucre, de lait bien épais, en fait un thé goûteux, bien cuit, revigorant. Un délassément, une pause nécessaire pour le travailleur ou le voyageur, lorsque la fatigue et la faim l'ont fait attendre longtemps. Un régal, si l'on y adjoint quelques biscuits ou feuilletés salés.

2 Ukers cité par Macfarlane (2003 : 50).

3 Carbonate de sodium cristallisé, qui favorise la décoction.

La boisson du partage

Le premier thé de la journée est bu au réveil. C'est l'habitude britannique, envahissante et dont beaucoup ne sauraient se passer, même s'ils admirent ceux, moins nombreux, qui ont pour règle de ne rien boire avant de s'être baignés et d'avoir fait leurs dévotions. Il ne faut pas voir là qu'une opposition entre rigueur et indolence. Cette habitude se combine parfaitement avec une règle de vie qui veut qu'on se débarrasse des impuretés nocturnes et qu'on vide ses intestins le matin, puis qu'on se lave soigneusement avant de déjeuner. Or, le "thé au lit" (*bed tea*) facilite ce "travail matinal" qui fait partie d'une hygiène de vie, à la fois physique et morale, où le souci de purification du corps et de l'esprit est empreint de religiosité.

Après ce thé matinal, aucune règle ne fixe le moment de boire le thé. On en offre à tout visiteur et l'on en boit pour l'accompagner ; le reste est affaire de rythme familial et dépend des activités de chacun. Cependant, le thé n'est jamais bu au cours ou à proximité des repas, sauf lors du petit-déjeuner, mais celui-ci, aussi consistant soit-il, n'est pas considéré comme un véritable repas. Le thé est accompagné au minimum de quelques biscuits, ou d'une collation plus substantielle constituée de fruits frais ou secs, biscuits, pâtisseries salées et sucrées, qui rompt le long intervalle de temps entre les véritables repas.

Le thé est une habitude urbaine qui n'a pénétré la vie villageoise qu'au cours des années 1970. Un ethnologue (Chambard 1980 : 46) a pu écrire à propos d'un village en Inde centrale : "la consommation du thé était presque inconnue en 1960. Elle était à la limite considérée comme licencieuse". Aujourd'hui encore, dans les régions d'élevage, offrir du lait est un geste d'hospitalité qui honore l'invité ou le visiteur. Dans les villages du Haryana vers 1990, de nombreux paysans-éleveurs ne buvaient que rarement du thé à la maison et, chez eux, le thé était du lait à peine coloré. Pour le faire, on allait puiser dans la jarre où le lait frémissait depuis le matin sur un feu de bousats, dont il avait déjà pris le goût de fumée et une couleur beige-rosée, et on en renforçait à peine la couleur avec quelques feuilles de thé et du sucre. Il était plus commun de boire du babeurre allongé d'eau. Dans la bourgeoisie urbaine, il est de bonne manière de verser le thé de la casserole dans un pot à thé que l'on apporte sur la table, et c'est là qu'on emplît chaque tasse. On voit même, chez les gens éduqués à l'anglaise, thé, lait et sucre présentés séparément. Mais c'est là une manière de snobs qui donne un thé sans saveur.

Dans tous les cas, c'est une boisson dont on peut voir la préparation, que l'on boit dans des lieux ouverts, et que l'on partage entre hommes et femmes, adultes et enfants, que ce soit à la maison, dans l'espace semi-public des maisons de thé ou dans l'espace public de la rue. Le thé est bu en famille, offert à un invité de marque, fourni aux ouvriers agricoles et aux domestiques. C'est la boisson sociale par excellence, celle qui relie, que l'on partage, dont on se régale ensemble, que l'on commente volontiers.

Bien sûr, dans un pays si conscient de la hiérarchie sociale, le partage ne saurait être égalitaire et chaque détail, qu'il concerne le thé, le contenant, le lieu, la manière de boire, est mobilisé comme marqueur de statut, de classe et de caste. On ne boit pas le même thé partout : très sucré et avec peu de lait dans les basses castes et les couches pauvres ; avec plus de lait et moins de sucre à mesure qu'on s'enrichit et qu'on redoute davantage les ravages du diabète. Mais le meilleur thé n'est pas forcément celui des plus riches : dans certaines familles aisées, le thé est sombre, avec très peu de lait, tandis que des villageois modestes sont plus généreux en lait. Des variations régionales marquent aussi le goût du thé : en général très sucré dans le sud, parfois poivré au Rajasthan, ce qui n'est pas vraiment une douceur à avaler le matin au réveil. Ne parlons pas du "thé de gare", au triste goût d'eau chaude sucrée, pourtant bienfaisant après des heures d'attente ou de voyage, sauf pour rappeler que le thé s'est propagé en suivant les voies ouvertes par le chemin de fer.

Les manières de servir et de boire varient aussi. Selon la mode ancienne, celle des gares et des voyages, des collations communautaires, le thé est versé dans une coupelle de terre cuite jetée après usage. Le gobelet en plastique s'impose dans les mêmes circonstances, contribuant à la pauvreté et à la disparition des potiers. La tasse à anse, très pratique pour contenir un liquide chaud, se prête à d'innombrables variations. La manière populaire consiste à verser un peu de thé dans la soucoupe afin de boire rapidement un breuvage qui se trouve aussitôt à la bonne température. Il y encore vingt ans, les tasses en faïence, souvent ébréchées, étaient réservées aux gargotes populaires, aux domestiques et ouvriers de basses castes, les maîtres buvant dans des gobelets en métal, laiton ou inox. Aujourd'hui, les tasses ont conquis leur place dans les maisons citadines aisées, mais elles sont désormais en porcelaine décorée, dont le raffinement et le prix en font un nouveau signe de distinction sociale. Le verre, grossier, considéré comme une matière impure, a longtemps été limité à l'usage des domestiques et ouvriers. Il s'opposait aux gobelets en

inox, naguère en bronze, attribués aux personnes âgées ou sourcilleuses en matière de pureté. Les plus beaux de ces gobelets prennent aujourd'hui le chemin des antiquaires et des musées, tandis que des verres fins et décorés, importés d'Italie, de Pologne et du Japon, constituent le cadeau de choix lors de la fête de Divālī.

Le legs de la tradition

L'importance et la visibilité du thé ne doivent pas masquer l'existence fort ancienne de boissons alcooliques aussi diverses que bières de céréales, alcools distillés de fleurs, de jus et de sucre de canne, qui bousculent vigoureusement l'image d'une Inde puritaine et lactophile. On a fabriqué en Inde des alcools distillés à partir de toutes sortes de grains, de fruits et de fleurs, l'un des plus connus étant celui de *mahua* (*Bassia latifolia* Linn.), un arbre forestier dont les fleurs sont aussi cuisinées en légume. Le vin de palme des régions méridionales se boit frais à l'aube, plus souvent fermenté naturellement au bout quelques heures, et surtout distillé. Les termes (*dāru*, *śarāb*, *arak*) restent flous et interchangeables, désignant indifféremment l'une ou l'autre de ces boissons fortes, ou bien leur emploi spécifique est étroitement localisé. La liste des boissons enivrantes comprend aussi l'opium⁴ et le chanvre (*Cannabis* sp.). En écrasant finement les feuilles de cette plante mythique, jaillie du baratage de la mer de lait par les dieux et les démons, on obtient une pâte qui, diluée dans l'eau avec du sucre et du poivre, constitue le *bhāng*. Enrichi de lait et d'amandes moulues, parfumé de pétales de roses, il devient "la froide" (*thandāī*), qui fait partie des réjouissances de Holī, la fête colorée du printemps. Cette boisson est si riche qu'on a pu la considérer comme un complément bénéfique dans une alimentation pauvre en protéines (Hasan 1964 : 6).

En suivant les catégories de pensée indigènes auxquelles la langue donne accès, il faudrait inclure le tabac et la chique de bétel dans les boissons. Le hindi moderne souligne en effet l'analogie des gestes et des effets entre l'alcool, le tabac et la chique, puisque le même verbe *pinā* désigne l'action de fumer et celle de boire, et que la cigarette indienne (*bīrī*) a pris le nom, sous une forme féminine, de la chique de bétel (*bīrā*). D'ailleurs, les boutiques qui vendent cigarettes et tabac sont les mêmes que celles où l'on prépare la chique de bétel et les masticatoires plus traditionnels. En outre,

le tabac, plante américaine transportée jusque dans l'Océan Indien par les Européens à la fin du XVI^e siècle et apportée en Inde par les Persans, y a été adopté en s'insérant dans les modes de consommation des stupéfiants traditionnels, seul ou combiné aux adjuvants plus anciens de la feuille de bétel – noix d'arec et chaux – pour être chiqué, et au chanvre pour être fumé dans la pipe à eau.

La comparaison des modes de consommation de l'alcool et des dérivés du *Cannabis* a mis en lumière les valeurs différentes associées à chaque type de produits. Si les deux catégories ont leur place dans les occasions cérémonielles et rituelles, l'alcool est plutôt l'apanage des castes⁵ guerrières et basses, qui rendent un culte à des divinités que l'on apaise par des sacrifices sanglants ; il est aussi présent dans les cérémonies du cycle de vie. Offrande de sang et d'alcool à des divinités violentes et consommation de viande et de vin vont de pair. En revanche, le chanvre est bu ou fumé par les castes supérieures, brahmanes, dévots des dieux supérieurs végétariens – en particulier de Shiva, consommateur de *bhāng* et de *datura* –, mais aussi par les fakirs et saints musulmans. Les pratiques de ces groupes, placés au sommet de la hiérarchie sociale, constituent un modèle valorisé, associant végétarisme et consommation de chanvre aux valeurs religieuses du renoncement. Le choix des stupéfiants traduit donc des statuts sociaux, ainsi que des affiliations sectaires et des aspirations opposées.⁶

Par ailleurs, les chroniques des empereurs moghols regorgent de sultans et de hauts dignitaires buvant plus que de raison, rendus politiquement impuissants à force d'ivresse. Si bien que Victor Jacquemont put résumer sommairement (1933 : 67) :

... il n'y a d'ivrognes dans l'Inde que parmi les princes, les Rajahs, les Nawabs ou les gens de la classe la plus abjecte, en un mot parmi ceux qui sont au-dessus et au-dessous des préjugés.

Les études manquent pour dépasser le constat de ces oppositions schématiques globales. A défaut de s'intéresser aux boissons elles-mêmes, une historienne (Khare 2005) s'est penchée sur la coupe de

5 Selon la théorie brahmanique, la société traditionnelle est ordonnée en quatre "couleurs" (*varna*) ou classes fonctionnelles, hiérarchisées : les brahmanes ont l'exclusive de la fonction sacerdotale et de l'enseignement ; les *kṣatriya* sont les guerriers et les princes ; les *vaiśya* sont les producteurs de richesses par l'agriculture, l'élevage et surtout le commerce ; les *sūdra* sont les serviteurs des trois classes supérieures. Les Intouchables sont en-dehors de cet ensemble. Dans la réalité, ces quatre classes sont elles-mêmes subdivisées en un très grand nombre de castes (*jāti*), souvent en compétition pour le statut.

6 Carstairs (1954) ; Hasan (1975) ; Shukla (1987).

4 Sur les boissons d'opium, voir Mahias (2002 : 306–310).

vin, dont la figuration est une constante dans la représentation picturale des princes et des empereurs moghols (1526–1858). Le sens qui lui est conféré, loin d'être figé, évolua selon les périodes. D'abord simple objet évoquant les plaisirs de la vie, reflet d'une pratique de cour commune depuis le XIII^e siècle, la coupe de vin devint, associée aux portraits de Jahangir et Shahjahan, le lieu de la révélation divine et le symbole de l'intoxication mystique, chantée dans la tradition sufi. Peu à peu, elle incarna aussi une image miniature du monde et de la royauté universelle, légitimant ainsi la royauté moghole à ce titre. Enfin, au cours du XVIII^e siècle, elle perdit cette puissance symbolique et redevint, associé à la femme, l'image du désir masculin.

Comme je l'ai dit précédemment, le végétarisme et le thé sont associés dans le régime alimentaire valorisé en terme de pureté rituelle. Cela n'empêche pas les castes martiales, qui doivent faire montre de force et de violence, ou les basses castes, qui n'ont que faire de la pureté rituelle, de consommer légitimement viande et alcool.

On a souvent dit que l'ivrognerie était le fait des basses castes et des groupes tribaux. Si ces derniers sont réputés pour leurs fêtes généreusement arrosées, c'est que la bière de céréale et l'alcool y circulent ouvertement, que ce soit en libations aux divinités, pour les chamanes avant leurs activités rituelles, ou qu'ils soient partagés entre hommes et femmes avant les festins. Ce qui distingue ces groupes, si l'on peut généraliser le cas des Hill Maria Gond, c'est surtout la manière très sociable et joyeuse de boire, l'alliance de l'ébriété à la musique et à la danse, et l'absence de sentiment de culpabilité ou d'anxiété lié à l'alcool (Jay 1966). Le tableau n'a certes rien d'idyllique et la dégradation des conditions socio-économiques accroît l'ivrognerie. Car ce goût des populations tribales pour les boissons fortes a été encouragé sans vergogne par les recruteurs de main d'œuvre et les usuriers de toutes sortes, afin de les pousser à l'endettement et pouvoir accaparer leurs terres. A travers toute la péninsule indienne, l'alcool a été un moyen sournois et efficace de l'exploitation et de l'expropriation de populations sans expérience de la propriété privée et de l'économie de marché.

De plus, il s'agit surtout d'une réalité culturellement acceptable, compatible avec la hiérarchie qui les place au bas de l'échelle sociale. Les membres des castes et classes dominantes considèrent comme normal, bien que condamnable, que des gens de bas statut, dont le corps et l'esprit sont déjà pleins d'obscurité et de destruction, consomment des boissons qui privent l'homme du contrôle de soi, et en font le jouet des passions et de la violence.

Ils ne sont pas prêts à l'admettre pour d'autres, et surtout pas pour eux-mêmes.

En vérité toutes les couches de la population connaissent l'alcoolisme : paysans et ouvriers pauvres, classe moyenne, castes proches des traditionnels guerriers *kṣatriya* et Rājputs, bourgeoisie urbaine, jeunes voulant afficher leur émancipation, pour ne rien dire des riches qui apprécient les spiritueux importés et abritent leur ivresse dans les clubs et bars branchés. Le vin de vigne y a même fait une percée remarquable, liée aux milieux de l'informatique formées en Californie, et le premier bar à vin fut ouvert en 2006, laissant escompter une croissance de 30 % de la production indienne dans les dix prochaines années. A chacun son vin et ses manières de boire.

L'ivresse triste et solitaire

L'association de l'alcool et de la sexualité a, en Inde comme ailleurs, stimulé l'imagination des artistes. Elle est au cœur de plusieurs films célèbres, dont un seul sera évoqué : "Le maître, la maîtresse et l'esclave" (Sahib, Bibi aur Ghulam), produit en 1962 par le grand Guru Dutt avec la sublime Meena Kumari. Que nous raconte ce film ? La troisième épouse d'un aristocrate bengali essaie de conquérir l'amour de son mari, qui passe ses soirées à s'enivrer de vins fins en compagnie de danseuses courtisanes. Elle déploie tous les moyens de la séduction, mais ni sa jeunesse ni son éblouissante beauté ne retiennent un instant l'attention de cet homme blasé. Tentant de l'empêcher de sortir, elle plaide que, différente des autres épouses, elle souhaite le servir et se dit prête à "tout" faire pour lui. "Tu sais chanter ?" demande-t-il avant de préciser "autre chose que des chants dévotionnels". Puis vient l'exigence ultime, dont le spectateur attend la révélation avec un frisson teinté d'inquiétude : "Tu peux boire du vin ?". Voilà donc ce "tout" qu'un débauché peut demander à son épouse. Cruel dilemme entre l'amour et l'honneur, ressort infaillible de tant de tragédies. Après quoi, l'héroïne sombrera dans l'alcool, et l'histoire pourra dérouler le fil du dévouement, de la chute et du sacrifice.

Cette morale de caste, cette idéologie brahmanique et la valorisation du contrôle de soi, vivifiée par le mouvement gandhien, relayée par le puritanisme de la bourgeoisie contemporaine et la politique d'État, expliquent que l'on voit rarement les gens boire ouvertement du vin. Qu'on me permette une anecdote. Au cours d'une fête réunissant hommes et femmes d'un même lignage chez des propriétaires terriens aisés d'un village du Ha-

ryana, quelques hommes adultes disparaurent subitement de la réception pour réapparaître quelque temps plus tard, les yeux injectés de sang, l'haleine éloquente. Tout le monde savait mais personne ne dit rien. Cela est toléré à condition qu'on ne boive pas en public, surtout pas devant les parents ou les aînés. C'est pourquoi ces hommes, pour se griser, se sont éclipsés de la compagnie et sont allés boire, entre eux, dans la maison voisine.

L'Inde indépendante s'est engagée dans une politique de prohibition totale des boissons alcooliques, mais chaque État a gardé l'autorité d'adapter cette directive aux conditions locales. Sa mise en œuvre varie par conséquent selon les États et change au gré des gouvernements. Le Gujarat et le Tamil Nadu ont longtemps tenté une prohibition complète. La plupart des autres États décident de "jours secs" pendant lesquels les boutiques restent fermées, ou de "zones sèches". En dépit de ces politiques de prohibition affichées, les taxes sur les ventes d'alcool constituent, au niveau de chaque État, un revenu substantiel, dont aucun gouvernement ne souhaite se priver. Dans le seul district de Pune au Maharashtra, on comptait dans les années 1987–89, 400 à 450 points de vente d'alcools "anglais", 266 débits d'alcool "de pays" distillé légalement avec la mélasse des usines sucrières, sans compter l'eau de vie "de campagne" de fabrication illicite (Rajput 1996 : 163). En 1993, environ 4.000 points de vente de boissons alcooliques étaient recensés dans l'État du Tamil Nadu, l'un des plus stricts dans l'application de la prohibition, mais aussi le premier pour la consommation d'alcool par personne (Shetty 1993). Une enquête sur 128 familles, menée la même année dans trois villages du même État, montra que la moitié des maisonnées comptaient un buveur d'alcool, dans des proportions variant de un tiers chez les ouvriers sans terre à deux tiers chez les plus riches (Harriss-White 2004 : 62).

Jayraj Rajput, qui échappa à l'activité de brûleur clandestin grâce à l'école, a raconté, dans un livre qui est à la fois un témoignage autobiographique et une enquête sociologique, la vie de chien de ces perpétuels exclus (Rajput 1996 : 155–161). Surtout, il a observé de près les buveurs réguliers de cette eau de vie "de campagne", qui vont directement à la brûlerie, cachée à l'écart des agglomérations. Tous, harassés par le labeur aux champs, à l'usine ou à la ville, boivent vite, recherchant l'ivresse pour oublier la fatigue du jour et dormir en paix, au point que certains préfèrent boire directement à la bouteille. D'autres grignotent des pois chiches secs, mais personne ne veut manger les galettes sucrées des jours de fête, qui remplissent l'es-

tomac et empêchent l'ivresse. Selon les amateurs, l'alcool appelle la viande fortement épicée.

Même si l'on ne voit guère les gens boire, les conséquences en sont plus visibles : dans les villages à la nuit tombée, des hommes à terre, ivres morts, suscitent les railleries des enfants ; d'autres restent allongés, raides comme un gisant, deux jours d'affilée après une fête. C'est ainsi qu'on boit du vin : rapidement, pour s'enivrer, dans des lieux fermés, des arrière-salles de restaurants aux rideaux tirés, à l'abri des regards indiscrets et de la réprobation publique. Soit l'acte de boire est caché, soit la boisson est invisible. Avez-vous jamais imaginé une bouteille de vin posée sous la table ? Je dis bien *sous* la table. Un choc culturel pour les héritiers d'une civilisation méditerranéenne enracinée dans le blé et la vigne, qui ont fait un art de vivre de la dégustation lente, bruyante et bavarde. Imaginons quelques amis, jeunes hommes adultes émancipés, qui veulent boire modérément au cours d'un bon repas. Comment vont-ils s'y prendre ? Comme les restaurants indiens ordinaires ne sont pas autorisés à vendre de l'alcool, l'un d'eux va d'abord acheter une (ou plusieurs) bouteille à la boutique qui en vend uniquement hors des jours "secs". Il l'apporte au restaurant en la serrant sous sa veste ou son châle. Puis il emplit les verres et pose la bouteille sous la table ou sur une chaise vide : hors de portée des regards et des commentaires. On n'échappe pas si facilement aux normes socioculturelles dominantes.

On sait depuis longtemps que les boissons et les manières de boire révèlent de nombreux aspects des sociétés. Les boissons alcooliques ont particulièrement retenu l'attention car elles sont toujours investies par les politiques d'État, les rapports sociaux et les normes culturelles. Ce n'est pourtant pas le cas en Inde où la recherche, qu'elle soit indienne ou étrangère, semble rester sous l'emprise de l'idéologie dominante au point de n'avoir produit que peu d'études approfondies sur de tels sujets. Les autres boissons ne sont pas moins intéressantes, et sont, elles aussi, étroitement liées aux rapports sociaux, à la religion, aux conceptions de la personne.

L'aventure du thé apporte un vif démenti à qui croirait encore au mythe d'une Inde éternelle et sans histoire, comme à celui d'un lointain âge d'or détruit par les envahisseurs étrangers forgé par les nationalistes hindous. C'est une boisson, d'abord connue de populations tribales, puis imposée par les colonisateurs dans les pires conditions d'exploitation, qui s'est infiltrée dans la vie quotidienne et les habitudes alimentaires de toute la population, sans souci des barrières de castes ni de classes. Elle a acquis un statut si honorable qu'elle est

elle-même devenue garante de bonne moralité. Et nul aujourd'hui, parmi les traditionalistes les plus opposés à l'occidentalisation ou les hindous les plus extrémistes, n'aurait l'idée de condamner cette boisson venue d'ailleurs, ou de prôner la consommation des alcools locaux contre celle du thé.

Références citées

Achaya, Kongandra Thammu

1994 *The Food Industries of British India*. Delhi: Oxford University Press.

Carstairs, G. Morris

1954 Daru and Bhang. Cultural Factors in the Choice of Intoxicant. *Quarterly Journal of Studies on Alcohol* 15: 220–237.

Chambard, Jean-Luc

1980 Atlas d'un village indien. Piparsod, Madhya-Pradesh. Paris : Éd. de l'École des hautes études en sciences sociales.

Harriss-White, Barbara

2004 Nutrition and Its Politics in Tamil Nadu. *South Asia Research* 24: 51–71.

Hasan, Khwaja A.

1964 Drinks, Drugs, and Disease in a North Indian Village. *The Eastern Anthropologist* 17: 1–9.

1975 Social Aspects of the Use of Cannabis in India. In: V. Rubin (ed.), *Cannabis and Culture*; pp. 235–246. The Hague: Mouton Publishers.

Jacquemont, Victor

1933 État politique et social de l'Inde du Nord en 1830. Extraits de son journal de voyage. Paris : Librairie Ernest Leroux.

Jay, Edward J.

1966 Religious and Convivial Uses of Alcohol in a Gond village of Middle India. *Quarterly Journal of Studies on Alcohol* 27: 88–96.

Khare, Meera

2005 The Wine-Cup in Mughal Court Culture. From Hedonism to Kingship. *The Medieval History Journal* 8: 143–188.

Macfarlane, Alan

2003 *Green Gold. The Empire of Tea*. London: Ebury.

Mahias, Marie-Claude

1985 Délivrance et convivialité. Le système culinaire des Jaina. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme.

2002 Le barattage du monde. Essais d'anthropologie des techniques en Inde. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme. (Collection Archéologie expérimentale et Ethnographie des techniques, 6)

Meyer, Fernand

1983 Pratiques alimentaires et diététique médicale en milieu tibétain. *Social Science Information* 22 : 283–309.

Ovington, John

1976 *A Voyage to Suratt in the Year 1689*. New Delhi: Associated Publishing House.

Rajput, Jayraj

1996 *Ma caste criminelle. L'exclusion sociale en Inde. Témoignages et récits de vie*. (Avant-propos et traduction de Guy Poitevin.) Paris : L'Harmattan.

Shetty, Kavitha

1993 Bacchus on the Run. *India Today* (march 31): 158.

Shukla, B. R. K.

1987 Drinks and Drugs in a North Indian Village. An Anthropological Study. Lucknow: Ethnographic and Folk Culture Society.

Identity Politics and Social Exclusion in India's Northeast

A Critique of Nation-Building and Redistributive Justice

Nava Kishor Das

This article examines how various brands of identity politics since the colonial days have served to create the basis of exclusion of groups, resulting in various forms of rifts, often envisaged in binary terms: majority–minority; “sons of the soil” – immigrants; local–outsiders; tribal–non-tribal; hills–plains; intertribal–intra-tribal. Given the strategic and sensitive border areas, low level of development, immense cultural diversity, and participatory democratic processes, social exclusion has resulted in perceptions of marginalisation, deprivation, and identity losses, all adding to the strong basis of brands of separatist movements in the garb of regionalism, sub-nationalism, and ethnic politics, most often verging on extremism and secession. It is argued that local people's anxiety for preservation of culture and language, often appearing as “narcissist self-awareness,” and their demand of autonomy, cannot be seen unilaterally as dysfunctional for a healthy civil society. Their aspirations should be seen rather as prerequisites for distributive justice, to which no nation state can neglect.

Colonial Impact and Genesis of Early Ethnic Consciousness

Northeast India is a politically vital and strategically vulnerable region of India. Surrounded by