

# Khuri et Kitchri, ou “ Lé kayé ”, repas traditionnel du vendredi

Florence Callandre

► **To cite this version:**

Florence Callandre. Khuri et Kitchri, ou “ Lé kayé ”, repas traditionnel du vendredi : Un exemple de l’art de la table gujrati à La Réunion. *Revue Historique de l’Océan Indien*, Association historique internationale de l’océan Indien, 2013, pp.317-331. hal-02061847

**HAL Id: hal-02061847**

**<http://hal.univ-reunion.fr/hal-02061847>**

Submitted on 8 Mar 2019

**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.

## ***Khuri et Kitchri, ou « Lé kayé », repas traditionnel du vendredi***

Un exemple de l'art de la table gujrati à La Réunion

Mcf Florence Callandre-Barat avec la collaboration de Roucaya Badat-Safla

D'après Claude Lévi-Strauss, «*La cuisine constitue une forme d'activité humaine véritablement universelle : pas plus qu'il n'existe de société sans langage, il n'en existe aucune qui d'une façon ou d'une autre ne fasse cuire certains au moins de ses aliments.*» La cuisine est bien universelle par certains aspects mais qu'il s'agisse de sélection d'aliments, de mode de cuisson de savoir-faire culinaire ou de sens culturel lié à la consommation, ceux-ci se déclinent tellement que ce sont toutes ces particularités aussi infimes soient-elles qui transparaissent et font, dit-il, que «*la cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure.*<sup>1</sup> » Claude Lévi-Strauss<sup>2</sup> a manifesté un grand intérêt pour l'art de la table, cet aspect incontournable de la vie des humains. Il remarquait que la cuisine tendait non seulement à satisfaire des besoins biologiques, mais aussi à créer un lien social et à procurer du plaisir. Il soulignait que, de même que d'autres facettes culturelles telles que la langue, l'habitat, le vêtement, la musique..., la cuisine assurait l'articulation entre les domaines de la nature et de la culture et reflétait cette dualité dans chacune de ses manifestations. En 1964, il avait déjà publié *Le cru et le cuit*, puis en 1968, *L'origine des manières de table*. François Laplantine remarquait également dans son éloge de la description ethnographique<sup>3</sup> que les deux points forts d'une culture qui nous intéresse et qu'il nous faut appréhender avant tout autre domaine sont la langue et la cuisine, indicateurs de valeurs culturelles profondes. La cuisine ne jouissait pas pour autant dans le monde scientifique de la crédibilité que portaient les autres grands thèmes de la vie quotidienne comme la religion, l'éducation, l'art ou même l'artisanat... Pendant longtemps, en France, la cuisine n'a pas dépassé dans les représentations de beaucoup de ceux que nous considérons comme des « intellectuels », le simple impératif biologique d'alimentation. La richesse anthropologique du corpus de techniques souvent pointues, le fait culturel, l'élément patrimonial n'étaient pas encore soulignés. On peut dire que la cuisine (sans parler de celle des chefs bien sûr, masculine, qui participe au rayonnement international des identités nationales...) est encore considérée comme appartenant à un monde de « légèreté », de « superficialité » de domesticité associé à la femme depuis le Moyen-âge... Ce contexte de stéréotypes n'a pas pour autant découragé de brillants chercheurs, tels que Marie-Claude Mahias<sup>4</sup> en France ou

---

<sup>1</sup> Claude Lévi-Strauss a porté toute son attention sur le sens et les raisons des choix culinaires des Indiens d'Amérique qu'il a observés face à un ensemble d'éléments communs à différents peuples.

<sup>2</sup> Claude Lévi-Strauss, « Le cru et le cuit », (Les mythologiques volume 1), Paris, Plon, 1964.

« L'origine des arts de la table », (Les mythologiques volume 3), Plon, Paris, 1968.

<sup>3</sup> François Laplantine, « La description ethnographique », Sciences Sociales, collection 128, Nathan Université.

<sup>4</sup> Marie-Claude Mahias, « Grains et cuisine. Les pains non levés chez les Jains de Delhi », *ASEMI*, vol. IX, 3-4 : 273-297, 1978.

« Rythmes culinaires indiens. Quelques aspects des repas jaina en Inde du Nord », *Oxford Symposium 1981, Proceedings*, part 1 : 89-98. London, Prospect Books, 1981.

« Note sur une céréale nommée *vari*, cultivée dans l'Etat du Gujarat (Inde) », *Etudes sur L'Océan Indien*, Collection des travaux de l'université de la Réunion : 291-298, 1984.

*Délivrance et Convivialité. Le système culinaire des Jaina*. Paris, Editions de la Maison des sciences de l'homme, 326 p., bibliographie, index, 1985.

« Le lait et ses transformations dans la société indienne », pp. 58-72 in *Il Caseario. Un archetipo alimentare : il latte e le sue metamorfosi*. Bologna, Consorzio Emiliano Romagnolo Produttori latte, 1986.

« Jaina. Ascètes de la non-violence », *L'Univers du Vivant* 13, septembre 1986 : 99-108 + 13 illustrations, 1986.  
*Les Plantes dans l'alimentation des Jaina de l'Inde du Nord*. Préface de A.-G. Haudricourt, 1986.

Daniel Baggioni<sup>5</sup>, Marie Valentin<sup>6</sup>, Robert Chaudenson<sup>7</sup> ou plus récemment Léa Szkaradek<sup>8</sup>, à La Réunion, qui ont publié des travaux qui font autorité.

Le premier exercice anthropologique que j'ai pratiqué dans le domaine de la cuisine a porté sur la fabrication du pâté créole traditionnel de La Réunion, en 1990. J'ai fait mon terrain chez Aline de Tourris du « Val Fleuri » proche du chemin de la Roche écrite, qui en cuisinait l'un des plus réputés de La Réunion qu'elle livrait jusqu'à très récemment à plusieurs notables de la ville de Saint-Denis et postait même à Raymond Barre, ancien premier ministre du gouvernement français, à Paris, chaque semaine. Le compte-rendu de cette recherche est consultable dans mon mémoire de d.e.a. d'anthropologie de la quotidienneté intitulé « *Le Brûlé, un écart urbain de Saint-Denis* », dans le « Fonds océan Indien », salle spécialisée de la bibliothèque universitaire du Moufia, longtemps gérée par Roucaya Badat-Safila, co-auteure de cet article. L'aspect culinaire de mon mémoire n'était qu'un chapitre émanant d'un travail de terrain de plusieurs heures hebdomadaires sur une année entière, portant sur la vie de deux familles réunionnaises. Ce chapitre avait fait l'objet de quelques railleries de la part de Bernard Chérubini, un de mes enseignants de l'époque. En guise de première évaluation de mon mémoire<sup>9</sup>, il avait concentré son attention sur la description des différentes étapes de la fabrication de ce « pâté », ignorant le travail généalogique, mon observation participante à la réalisation de *Bouké d-tête*<sup>10</sup> et la restitution précise d'un cycle de cérémonies et de fêtes familiales. Il m'avait dit en riant sous cape : « *Quand j'aurai goûté le tien de pâté, je te donnerai mon avis.* » Ses quelques plaisanteries m'avaient fait ressentir que l'évaluateur de mon mémoire qui, avant de devenir anthropologue écrivait pourtant dans la rubrique gastronomique d'un journal, faisait partie de ceux pour qui la cuisine n'était pas digne du travail de chercheur.

---

Entrée « Cuisine », pp. 186-188 in P. Bonte et M. Izard (éds), *Dictionnaire de l'Ethnologie et de l'Anthropologie*. Paris, P.U.F., 1991.

« Boissons des hommes, ferment du savoir », à propos de D. Fournier et S. D'Onofrio (éds), *Le Ferment divin* (1991), *Techniques et culture* 22 : 209-214, 1993.

« Manger en Inde : partage et transaction », pp. 347-369 in J. Cobbi et J.-L. Flandrin (éds.), *Tables d'hier, tables d'ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*. Paris, Odile Jacob, 1999.

« Le don de nourriture aux ascètes jains digambar : dynamique sociale et évolution », pp. 423-462 in G. Colas et G. Tarabout (éds), *Rites hindous. Transferts et transformations*. Paris, EHESS, coll. *Purushârtha*, 2006.

« Cuisine et désir d'ascétisme chez les Jains digambar (Inde) *L'Autre, Cliniques, cultures et sociétés*, vol. 7, n° 3 : 457-465, 2006.

« Traditions du pain en Inde » pp. 552-557 in J.-P. de Tonnac (dir.), *Dictionnaire universel du pain*. Paris, Robert Laffont (Bouquins), 2010.

11 entrées (« Alcool », « Artisanat », « Canne à sucre/Sucres », « Céréales », « Drogues », « Encens », « Épices », « Jains », « Lait/Laitages », « Parfums », « Végétarisme ») in Landy Frédéric (dir.) *Dictionnaire de l'Inde contemporaine*, Paris, Armand Colin, 2010.

<sup>5</sup> Daniel Baggioni & Carpanin Marimoutou (ed)

« Cuisines/Identités », Publications de l'Université de La Réunion, 1989.

<sup>6</sup> Marie Valentin, *La cuisine réunionnaise*, Fondation pour la recherche et le développement dans l'océan Indien, 1982.

<sup>7</sup> Robert Chaudenson, *Des îles, des hommes, des langues*, L'Harmattan, Paris, 1992.

<sup>8</sup> Léa Szkaradek, « Secrets d'images. Une anthropologie visuelle de la gastronomie à la Réunion à partir du livre Invitation. Secrets de cuisine » (mémoire de master sous la direction de M<sup>cf</sup> Florence Callandre, Université de la Réunion, septembre 2009)

<sup>9</sup> Afin que le lecteur n'imagine pas que je « règle mes comptes » 20 ans après, je précise que ce mémoire a obtenu au final une mention « très bien ».

<sup>10</sup> Le *bouké d-tête* est une composition florale très technique réalisée au Brûlé de Saint-Denis notamment par la famille Ramidge-Bane à partir d'azalées cueillies au domaine de Val Fleuri, (longtemps maison de villégiature de la famille de Tourris) et de calumets.

Près d'une vingtaine d'années après ma « recette de pâté créole », je commence à m'intéresser aux arts de la table des descendants de gujrati<sup>11</sup> à La Réunion appelés en créole « Zarab<sup>12</sup> » et leurs contacts avec ceux de la table créole et leurs particularités, les *Zarab* étant préjugés former une communauté fermée au sein de la société réunionnaise. Une première vague d'immigration de Gujrati à La Réunion a eu lieu, comme à Madagascar, dans le dernier quart du XIX<sup>e</sup> siècle et au début du XX<sup>e</sup> siècle. Venant de Bombay, de Surat et de Broach, Ils commencèrent à s'installer définitivement dans l'île à partir de 1884. Cette vague d'immigration allait s'intensifier entre 1910 et 1915<sup>13</sup>. Pratiquant l'Islam sunnite, les Gujrati obtinrent de l'administration dès 1905 l'autorisation de construire une mosquée et un cimetière. Les premiers immigrants, en partie paysans, combinaient la gérance des terres avec celles de maisons d'import-export. À partir de 1910, ils développèrent des commerces d'alimentation et de tissus et plus tard avec la départementalisation de l'île, des magasins de meubles, de matériel audio-visuel, d'automobiles. Les Réunionnais descendants de ces Gujrati sont appelés *Zarab*. Ce sont en majorité des musulmans sunnites de rite hanafite. D'autres immigrants gujrati, ceux-ci musulmans chiites, nommés *Karan* sont arrivés de Madagascar après son indépendance.

En 2010, j'ai réalisé un reportage ethnographique sur la fabrication « à la maison » du *samoussa* « créolisé », comme le *boushon* venu de Chine. Tous deux sont consommés par des milliers de personnes non forcément d'origine gujrati ou chinoise. J'avais programmé la projection de ce film lors de ma communication à la semaine de l'histoire qui s'est déroulée dans le salon d'honneur de l'ancien hôtel de ville de Saint-Denis, en novembre 2012, mais le cuisinier « amateur », au sens noble, de ces *samoussa*, un Créole dont la mère était employée chez des commerçants *Zarab*, a eu peur que cette projection publique de sa performance ne ternisse son image professionnelle, ce que je peux comprendre puisque les clichés ont « la vie dure » mais que je regrette parce que ce film montrait bien la dextérité nécessaire à la fabrication de ce triangle si fameux et, par conséquent, la spécificité du geste culturel si précieux et irremplaçable par aucune machine vouée à sa fabrication.

Heureusement, la chance m'a souri quand Roucaya Badat-Safla, une amie, que j'ai sollicitée à propos des arts de la table gujrati et à qui j'ai proposé un entretien, un vendredi matin, m'a préparé la surprise de m'offrir la préparation et la dégustation d'un repas traditionnel<sup>14</sup> du vendredi dont le plat principal est le *khuri* (ou *khudi*). Il se trouve que ma communication avait été programmée un vendredi également. Ce qui m'a paru de très bon augure s'il est vrai que le hasard n'existe pas.

La vie est souvent gâchée par les préjugés et on dit habituellement que les familles gujrati gardent jalousement leurs secrets culinaires qui restent du domaine privé. Notre amie, Roucaya Badat-Safla, femme musulmane d'origine gujrati, a souhaité garder l'anonymat lors de la communication, certainement pour les raisons que j'ai développées infra et supra, à savoir, les stéréotypes tenaces à La Réunion, mais elle a exprimé son désir de participer à la

---

<sup>11</sup> René Robert & Christian Barat, Dictionnaire illustré de La Réunion, volume 3, Diffusion culturelle de France, 1991. À signaler l'ouvrage récent d'Amode Ismael Daoudjee, «Les Indo-musulmans gujaratis-Z'arabes : la mosquée – médersa de Saint-Pierre de La Réunion», La Saline : Grahter, 2002, 174 p, qui porte principalement sur l'histoire des familles gujrati de Saint-Pierre, dans le sud de l'île de la Réunion.

<sup>12</sup> Terme créole dérivé de « Arabe », employé pour désigner les Réunionnais d'origine gujrati en référence à leur pratique de l'Islam.

<sup>13</sup> Prosper Eve, Les péripéties d'une insertion : les Indo-musulmans à la Réunion de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle à 1939 In *Relations historiques et culturelles entre la France et l'Inde : Actes de la Conférence internationale*, 1986, St-Denis : Ahioi, 1987, p. 333-359.

<sup>14</sup> Crédits photos : n°1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, Florence Callandre, n°6 Roucaya Badat-Safla.

rédaction de cet article de même que sa volonté de partager la recette et la préparation du *khuri* et *kitchri* pour qu'elles puissent si les Réunionnais le désirent entrer dans la cuisine créole réunionnaise. « *Quand je fais le khuri, je me sens gudjrati. J'ai choisi ce plat parce que le rendez-vous a été pris un vendredi. Il est typique du Gujrat et il est original. J'aimerais bien qu'il passe dans la cuisine créole. Le khuri est un plat supposé être léger pour ne pas être gêné quand on fait la prière<sup>15</sup> et pour être concentré. Il se mange le vendredi midi avec du riz jaune, le kitchri (riz & dhal)* », précise-t-elle<sup>16</sup>.

On déguste le *khuri* et le *kitchri* traditionnellement à La Réunion avec des *brèdes payatère* (celles qui ont une racine rouge, qu'on trouve chez deux marchands du *bazar*, marché de Saint-Denis.) Le terme créole *brède* d'origine indo-portugaise désigne les feuilles tendres et les tiges des sommités de divers végétaux accommodées en fricassées ou en bouillons. Le *payatèr* ou *payéter* est une espèce d'amaranthe qui est utilisée comme *brède* à La Réunion et qu'il ne faut pas confondre avec la pariétaire, une urticacée qui pousse sur les murs en France. « *J'aimerais savoir ce que remplace la brède payatère parce qu'elle n'existe pas en Inde. Ça a remplacé quelque chose qui existait là-bas.* ». Ils peuvent également être accompagnés d'une *daube citrouille*, ou d'une *daube chouhou*<sup>17</sup> ou d'un *kari brinjèl*<sup>18</sup> et des pommes de terre avec du hachis de viande de bœuf que les gens remplacent de plus en plus par de la viande de poulet. Ce changement de viande paraît lié d'une part aux problèmes de santé qu'on attribue aujourd'hui à la consommation de bœuf qui est une viande plus grasse, (les gens de son entourage font attention à leur santé), mais aussi au prix de la viande du fait que le bœuf soit plus cher. J'ai cherché à savoir si cette transformation des pratiques pouvait être liée au respect que les Réunionnais hindous d'origine indienne manifestaient pour la vache et par conséquent chez le boucher pour le bœuf mais il semblerait que non. Ceci-dit la question reste ouverte et mérite d'être approfondie.

*L'Eid-èl-Kébir* ou *Aid-èl-Kébir* s'est déroulée quelques jours avant mon observation. *L'Aid-èl-Kébir*, l'une des deux plus grandes fêtes de l'année musulmane avec *l'Aid-èl-Fitr*, coïncide avec la période du pèlerinage à La Mecque. Elle est célébrée le dixième jour du douzième mois du calendrier islamique. Elle commémore le sacrifice d'Abraham, prêt à immoler son propre fils Ismaël pour témoigner de sa foi. Dieu l'en empêcha en lui envoyant un agneau qu'il tua à la place d'Ismaël. Cette fête également marquée par un office spécial dure trois jours pendant lesquels les familles font des sacrifices (*kourbani*) de bœufs, de cabris ou de moutons dont la chair est répartie entre les parents, les amis, et les pauvres. À Saint-Denis, la viande est déposée en ville chez un membre de la famille et ensuite redistribuée. Je me suis demandée si en Inde, le choix s'était porté sciemment sur le bœuf comme animal de sacrifice, dès l'arrivée des premiers musulmans, d'une volonté de s'opposer aux pratiques hindoues. C'est une question qui reste ouverte également. Roucaya Badat-Safla n'a pas participé aux sacrifices ici. Par contre son mari a envoyé de l'argent en Inde dans le village d'origine, *Bodhan*, pour y prendre part.

Dans tous les foyers *zarab* de La Réunion, c'est le plat du vendredi, « *même si ça se perd un petit peu. Et après, les hommes vont à la mosquée. Je fais ce plat quand mon mari est là. On a*

---

<sup>15</sup> À noter que ce sont les épouses, les mères ou les *nénène* qui préparent le plat et les hommes qui vont le vendredi à la mosquée.

<sup>16</sup> « *Nous avons utilisé des lentilles corail pour la préparation du kitchri. Dhol ou dhal est un terme générique en Inde pour désigner les lentilles et autres légumineuses, tchana dhal (pois chiche), dhal gram, mong dhal, (dhal zembériques), touvar dhal, (dhal zembrovates), masour dhal (lentilles corail).* » Roucaya Badat-Safla

<sup>17</sup> Le chouhou ou chayotte est de la famille des curcubitacés (introduit à La Réunion, du Brésil en 1834)

<sup>18</sup> *Bringelle, bringèl*, terme créole d'origine indienne qui désigne l'aubergine.

*maintenu certaines traditions. Le jour du mayat, (terme qui désigne à la fois le mort et la cérémonie), lorsqu'un décès survient dans la famille, beaucoup de gens viennent des « quartiers<sup>19</sup> » et on leur sert un bouillon de dhal avec du riz poullao<sup>20</sup> et de la salade de concombre. Ensuite, il y a le biryani, plat de fête qu'on sert pendant les mariages ou le jour de l'Aïd ; à Maurice on dit briani. C'est un plat complet qui s'accompagne aussi de salade de concombre et de dehi<sup>21</sup>. Les Zarab à La Réunion ont aussi adopté de nombreuses traditions de la cuisine créole comme le zanbrokal, le rougail morue, le kari bichiques, les brèdes, cresson et autres, les haricots secs, mais quand on fait un plat zarab on essaie de le faire exactement comme en Inde. » Roucaya ajoute qu'en prenant de l'âge, elle revient à la cuisine traditionnelle de son enfance. « Mes parents mangeaient beaucoup de légumes, pipangaille, calebasse, voèmes, gwènhing, binda (lalou), méthi. Ces plats de légumes étaient accompagnés de riz (kitchi ou poullao) et de pâpole. En saison, on faisait un jus de mangues pour les accompagner. On mangeait parfois de la viande mais beaucoup moins souvent qu'aujourd'hui. » Les pâpole de riz, galettes qui s'agrandissent dans la friture, étaient traditionnellement faits par les femmes. « Elles étaient préparées très longtemps à l'avance lorsqu'une fête était annoncée dans la famille, mariage ou autre. Jusqu'à la fin des années 1950 et peut-être 1960 pour certaines familles, les femmes de la famille se réunissaient chez ma mère. Il y avait mes tantes paternelles et maternelles, Motiman, Tiotiman, Motimami<sup>22</sup>, Khalagany, Bayekassim. Elles arrivaient tôt le matin avec leurs patlo<sup>23</sup> et leurs vélanj, rouleaux à pâtisserie. Pendant qu'elles prenaient le petit-déjeuner, la pâte à base de farine de riz était mise à cuire. Je sentais l'odeur qui venait de la cuisine ; la pâte était mi-cuite. Lorsqu'elle avait refroidi, elle était prête pour la fabrication des pâpole. I té mèt dé sézi (nattes) atèr dan la kour. Ma kaz lété sou in gran badamié. Elles mettaient leur patlo par terre et avec leur vélanj, elles prenaient des boules de pâte et elles commençaient à faire les pâpole. On mettait ensuite les pâpole à sécher sur d'autres sézi au soleil. On demandait aux enfants qui rentraient de l'école d'aller retourner les pâpole parce qu'il fallait plusieurs jours pour que ça sèche. C'était la fête, l'ambiance pâpole<sup>24</sup>. » En Inde, Roucaya remarque qu'on les fait sécher sur le toit des maisons. Puis elle ajoute, « En Inde comme ici, on met tous les plats en même temps sur la table.*

*Ces pâpole étaient conservés dans des grandes boîtes en métal qui étaient fabriquées localement par le ferblantié<sup>25</sup> et entreposées dans le godon<sup>26</sup>, sous l'escalier avec les bocaux de confiture, les achards. Tous les ans au début de la saison des mangues, une jeune bazarrière<sup>27</sup> des Hauts de La Possession passait de kaz en kaz pour vendre ses jeunes*

<sup>19</sup> Dans le langage courant, les *Kartié* sont les agglomérations autres que Saint-Denis, le chef-lieu (*la vil kapital*).

<sup>20</sup> Riz blanc cuit avec des lentilles, des épices et des oignons.

<sup>21</sup> Yaourt aromatisé au *kotomili*, coriandre fraîche, à la menthe fraîche et pimenté. Le *dèhi* est un yaourt salé.

<sup>22</sup> Les termes de parenté en Inde du Nord sont expliqués dans Irawati Karvé, *Kinship organization in India*, 1953. « *Motiman* et *tiotiman* désignaient les épouses des frères du père, *mami* désignait l'épouse du frère de la maman. Notre *motiman*, Mariam Cadjee était la fille de Cassam Cadjee ; elle avait épousé le frère aîné de mon père, Ismaël Badat, commerçant du même nom à l'angle des rues Jean Chatel et Grand Chemin. *Tiotiman* était l'épouse de mon plus jeune oncle paternel Hassenjee Badat. »

<sup>23</sup> Planche de bois ronde, qui ressemble à un tabouret très bas, sur laquelle les femmes faisaient traditionnellement la pâtisserie à La Réunion. Ce *patlo* a été amené de l'Inde et les artisans locaux le reproduisaient sur commande.

<sup>24</sup> Aujourd'hui, une femme *zarab* installée Rue Decaen, prépare les *pâpole* pour toutes les familles de Saint-Denis. Elle en a fait son activité professionnelle. Il y a également des *pâpole* industriels fabriqués en Inde, à base de farine *dhal* ; ces *pâpole* sont vendus chez les épiciers *zarab*, Amla ou Remex.

<sup>25</sup> Fabricant d'objet ou d'ustensiles divers, lambrequins (dentelles), bidons de lait, arrosoirs, grèg (cafetière), en fer blanc. Le fer blanc est une tôle de fer doux recouverte d'une couche d'étain pour la protéger de la rouille.

<sup>26</sup> Terme créole probablement d'origine indo-portugaise qui désigne une petite pièce de la *kaz*, réserve de nourriture.

<sup>27</sup> Marchande de légumes ou de fruits.

*mangues vertes. Ma mère coupait quelques mangues pour vérifier qu'elles n'avaient pas encore de noyaux. Pour pouvoir conserver les achards assez longtemps il fallait prendre des fruits bien verts sans noyaux. Les mangues coupées et lavées étaient ensuite mises à sécher au soleil. Venait ensuite la phase de préparation des achards proprement dite avec la cuisson des condiments méthi (fénugrec), piment, sel qui étaient chauffés dans de l'huile. Une fois refroidis, les morceaux de mangues étaient mélangés à ces condiments et mis en bocaux. Les achards étaient prêts pour l'année ! On ne peut pas concevoir un repas zarabe sans achards, kathioumar ou chutney. C'est comme si on présentait un kari créole sans rougail ! »*

Traditionnellement les jours de fête, on mange d'abord du sucré. « *C'est sunnat* », on fait comme le prophète a fait, on mange du sucré au début du repas, du riz doux, du *diardo*, ou vermicelles sucrés, ou du *sodji*, semoule de blé sucrée, accompagnée d'amandes, de cardamome et de noix de coco rapée.

Notre amie Roucaya a spontanément choisi de ne pas se limiter à la parole mais de préparer le plat sous mes yeux. Cela permet une observation ethnographique précise de la préparation mais également d'enrichir la recette de son contexte culturel.

Le *kitchri* est une préparation de riz et de lentilles qui accompagne traditionnellement le *khuri*. Elle commence par la cuisson de lamelles d'oignons dans du *ghee* « la vache de Paris », qu'elle remplace par souci diététique<sup>28</sup>, par de l'huile d'olive très chaude. « *L'oignon est retiré une fois qu'il est marron doré. J'ai tellement conscience que beaucoup de choses disparaissent et que personne n'a relevé ces choses. Quand j'étais petite, on n'utilisait pas du riz basmati mais du riz normal. Traditionnellement et comme en Inde, on met une grande quantité d'eau et du sel, à chauffer, et une fois qu'elle bout, on verse le riz lavé et on le laisse cuire à gros bouillons. Ensuite, on passe le riz une fois qu'il est presque cuit.* »

Roucaya me montre sa boîte à épices indienne, *massala dabbo*, qui contient : « *du safran (curcuma), du gros sel, du dilou (cumin) du dilou en poudre, de l'élayti (cardamome en gujrati), de la cannelle, des clous de girofle.* » Il faut rappeler que le terme créole *zépis* désigne outre les aromates et les épices proprement dites, le sel, les oignons, l'ail, le piment, le curcuma, le thym, les tomates, le gingembre, le *kaloupilé*, le persil... éléments qui entrent dans la composition de divers plats créoles. Il faut ajouter à cette boîte à épices de base, le « vrai » safran oriental, *diafrane*<sup>29</sup>, *methi* (fénugrec), de la moutarde, en graines ou en poudre...

Roucaya égoutte les oignons sur du sopalin. Le riz trempe dans de l'eau quelques minutes avant cuisson. Elle ajoute une cuillère à soupe de *dilou*, trois graines de cardamome, deux petites cuillères moka de sel et du gingembre, un bâton de cannelle et un morceau de gingembre. Elle couvre et fait cuire à grand feu, douze minutes avec une minuterie, pour ensuite baisser le feu. « *Je mets un verre de lentilles corail que je mélange avec trois verres et demi de riz. Le safran effacera les différences de couleur.* »

Elle fait ensuite le bouillon qu'on appelle le *khuri* à ne pas confondre avec curry. Aujourd'hui Roucaya prend des yaourts « Perle de lait », un par personne, de l'eau et de la farine de *dhal*<sup>30</sup> (pois chiche) pour épaissir un peu et donner du goût. On commence par délayer la farine de

---

<sup>28</sup> « *La cuisine indienne,* » dit-elle, « *comme toutes les cuisines traditionnelle est très grasse, peut-être parce que le gras facilitait la conservation des aliments.* »

<sup>29</sup> *Crocus sativus* de la famille des iridacées.

<sup>30</sup> La farine de pois chiche est largement utilisée dans la cuisine gujrati notamment pour les *badja* (beignets salés), le *mouthian* (plat de quenelles qui accompagnent des haricots verts ou *papri*), les *dokhra*.

*dhal* dans le yaourt à l'aide d'un fouet. Elle met un peu de *safran* (curcuma) pour colorer le tout. Elle explique que lorsqu'elle était enfant, on ne trouvait pas de yaourts à La Réunion et que chaque jour, le « *marshan d-lé*<sup>31</sup> », (marchand de lait), venait de La Rivière des Pluies avec sa carriole tirée par un âne (*kariol bourik*), très tôt le matin, pour livrer ses clients habituels, « *cinq à six litres de lait dans un pot au lait, chez nous parce que nous étions nombreux. On mettait deux litres de lait et une petite cuillère de vinaigre dans un pot en terre qu'on laissait à température ambiante et le lait caillait. C'est pour cette raison que ce bouillon qu'on appelle khuri en gujrati est désigné en créole sous le terme de lé kayé. 'Jordi, na de lé kayé pou manjé !' On sait en disant lé kayé qu'il y aura forcément le kitchri pour l'accompagner. On faisait le khuri avec ce lait caillé et c'était incomparable ! On avait déjà un réfrigérateur à cette époque mais il fallait quand même le consommer rapidement.* »

On prépare *atèr*, ce qui veut dire en créole qu'on utilise les *zépis* sans les roussir. On met les épices crues dans le mélange de yaourt et de farine de *dhal*. Roucaya y ajoute un morceau de gingembre, de l'ail, du piment, du safran, de la menthe, du *kotomili* frais parce que « *c'est ça qui donne un goût incomparable* », dit-elle. On pile ensuite toutes les épices, au sens créole. On écrase tout dans le *pilon* (*mortier*). Selon les familles, on trouve quelques variantes. « *Ma belle-mère ajoutait quelques graines de méthi, fénugrec, et un morceau de noix de coco fraîche écrasée avec les épices. Elle ajoutait aussi deux ou trois cuillères de riz prises dans le kitchri pour l'épaissir. C'est elle qui m'a appris cette recette avec les bindha. Elle disait que les épices préparées dans un moulin électrique n'ont pas le même goût, que c'est mieux d'écraser les épices dans le pilon. Et elle avait raison.* »

Dans ce *khuri*, il se trouve que les oignons flottent sur le dessus ; il faut donc tourner avec une cuillère. On surveille très attentivement la cuisson de ce bouillon pour éviter que le yaourt ou le lait caillé ne se sépare de l'eau. C'est aussi la raison pour laquelle on tourne régulièrement et pourquoi on évite de le laisser bouillir. Roucaya rajoute sur le dessus du riz cuit le reste des oignons frits. Elle répète que ce plat est particulier par le fait que les épices sont mises crues excepté le cumin qui est roussi. Elle ajoute des *bindha* déjà grillés qu'on appelle aussi des *lalou*. « *C'est obligatoire sinon ça fait de la colle.* » *Bindha* est le terme gujrati et *lalou* le terme créole.<sup>32</sup> Il y a des variantes à la préparation de ce plat selon les goûts des familles. Au lieu des *bindha* (*lalou*), on peut ajouter des aubergines ou du poulet.

On passe ensuite à la préparation d'un troisième plat dans une marmite créole, l'*alou kiman* un plat à base de pommes de terre (*alou*). Les pommes de terre étaient déjà coupées en cube avant mon arrivée et Roucaya y a ajouté de la viande de boeuf hachée, des oignons et des tomates. « *Là par contre les épices sont roussies. C'est roussi à la traditionnelle avec du piment dans du ghee. Mes parents achetaient du beurre chez les producteurs réunionnais et ils faisaient du ghee (beurre clarifié) qu'ils conservaient dans des grands pots. On faisait fondre le beurre et on le faisait cuire à petit feu. On écumait très soigneusement jusqu'à ce que le beurre soit clarifié. Une fois que le beurre était refroidi, on le conservait pendant plusieurs mois dans des pots fermés, sans avoir besoin de réfrigérateur.* » Elle a mis ensuite une branche de thym, habitude créole, qui n'est pas coutumière en Inde. Elle a mis du *Kotomili* (*coriandre fraîche*) et des oignons verts sur le dessus. « *Au Gudjrat, c'est servi sur*

---

<sup>31</sup> Roucaya note aussi la disparition de ce métier de « *marshan d-lé* » comme de celui de *ferblantié*. « *Le fils de ce marchand qui aidait son père parfois à livrer chez ses clients dont nous faisons partie est aujourd'hui artisan boucher dans mon quartier.* »

<sup>32</sup> Il s'agit de *gombo* dans la cuisine africaine.



*des thali, le plateau avec des petits bols et c'est complètement végétarien<sup>33</sup>. Tu as un khuri qui est sucré et un khuri qui est salé. Dès que tu as fini ton bol de khuri, ils viennent te le remplir. Ce plat plaît ou il ne plaît pas mais il n'y a pas de demi-mesure. Il est considéré comme étant ordinaire alors qu'il est très long à préparer.» Ces plats peuvent s'accompagner de chutney (qui devient satini en créole mauricien), et d'achards.*

L'art culinaire va bien au-delà de la recette de cuisine. Après ce repas du vendredi partagé dans une grande convivialité et après avoir goûté les saveurs raffinées des mets préparés par Roucaya, notre amie m'a livré un peu de son histoire, et de la complexité de sa culture.

*« Mon grand-père paternel, dadabadi, n'est jamais venu à La Réunion. Après son décès à Panoli, dans notre village d'origine, dadiman, ma grand-mère paternelle est venue rejoindre ses fils à La Réunion en 1938... Les termes de parenté sont les mêmes dans l'Inde du Nord pour les Musulmans que pour les Hindous. Mon grand-père est originaire de Panoli à 20 km de Haturan. Mon nanabadi, grand-père maternel, Daoud Adam Mulla, est arrivé à La Réunion en juillet 1900. Il est venu travailler pour un négociant en grains de Surat et de Bombay. Il est arrivé avec son épouse mais avant de venir ici à Saint-Denis, il a peut-être travaillé à Maurice comme petit commis et on lui a ensuite confié la responsabilité de la succursale de la Réunion qui était basée dans le quartier des affaires à Saint-Denis. Il représentait la maison Goolam Mohamed Ajam, sur la place<sup>34</sup>. Ce même Goolam Mohamed Ajam est le neveu d'Issop Mamode Sulliman dit Botawalla<sup>35</sup> dont le nom figure en première place sur la pétition de demande de création de la mosquée de Saint-Denis. Mon nanabadi s'est beaucoup investi dans la construction de la mosquée de Saint-Denis, inaugurée en 1905 avec ses co-religionnaires, Mallam Rashed, Issop Afejee Cassim, Cassim Issop, Ismaël Mamodjee, Omarjee...*

*Mon papa, Salojy Mamode Badat, est arrivé sur le Melbourne depuis Madagascar, le 7 janvier 1911. Il avait 15 ans lorsqu'il a débarqué du Melbourne. Il a commencé à travailler comme commis chez son frère aîné Ismaël installé à St-Joseph. À la fin des années 20, il a ouvert un commerce à St-Denis à l'emplacement de l'actuel magasin « Cent mille chaussures » angle des rues Jean Chatel et Grand Chemin (Rue Maréchal Leclerc). En 1937, il fait l'acquisition d'une maison créole à l'angle des rues du Conseil (Juliette Dodu) et Grand Chemin. Dans la partie de la cour qui donne sur la rue Grand Chemin, il fait construire le magasin qui ouvre sous l'enseigne « Palais de la Nouveauté ».*

*J'ai appris à la fois de ma maman et de mes sœurs aînées. Les familles de mon père et de ma mère sont distantes de 20 km l'une de l'autre en Inde. Ma mère est morte jeune. J'ai appris aussi des choses avec ma belle-mère. La première fois que j'ai fait ce plat c'était à Montpellier. J'étais alors étudiante. Mon neveu Mustapha avait envie de manger ça et j'ai demandé la recette à La Réunion. Il n'a pas cru que je faisais ça pour la première fois. Nous étions des enfants gâtés, nous avons beaucoup de personnel de maison et de commis à nourrir. Une personne était chargée de faire la cuisine pour tous et nous, nous ne cuisinions pas beaucoup et quand arrivaient les vacances, papa nous disait que pour être une bonne épouse, il fallait savoir faire la cuisine. C'est grâce à lui finalement que je sais cuisiner.*

---

<sup>33</sup> « C'est au restaurant en Inde que le Khury est présenté sur un thali. Ce n'est jamais le cas dans les familles, même dans les villages d'origine en Inde. » Roucaya Badat-Safla

<sup>34</sup> Cette expression désigne le quartier des affaires à Saint-Denis, les rues Labourdonnais, Rontaunay, Jean Chatel (autrefois Barachois).

<sup>35</sup> Issop Mamode Sulliman dit Botawalla et Goollam Mohamed Ajam ont joué un rôle déterminant dans l'implantation des Gujaratis à Maurice et à la Réunion. Voir à ce sujet la thèse de Amenah Jahangeer-Chojoo *La communauté musulmane de Port-Louis*, Thèse : Géographie : Bordeaux 3 : 1997, qui comporte de très précieuses informations sur la diaspora gujarati.

*Je me rends compte en faisant la cuisine que j'ai des souvenirs qui reviennent automatiquement. Je me souviens de ma maman et de la nénène<sup>36</sup>. Nous, les filles (10 filles sur 14 enfants) étions à la maison et on l'a vu faire des centaines de fois. Ma maman cuisinait seulement les jours de fête. Elle faisait les choses difficiles, la pâtisserie, les samoussa. Les manières de faire étaient les mêmes dans toutes les maisons. Les nénènes préparaient tout et c'est ma mère qui mettait les quantités dans la marmite. Pour le biriani, c'est elle qui mettait en alternance, en couches, les ingrédients semi-cuits. La viande marinée dans les épices et le yaourt, était cuite ensuite à l'étouffée sous une couche de lentilles, une de pommes de terre et une de riz, à tout petit feu. »*

Christian Barat témoigne que dans les années 1970, certains hommes gujrati s'opposaient à ce que leurs sœurs ou leurs filles fassent des études, si brillantes soient-elles scolairement, en argumentant que celles-ci quitteraient la culture gujrati pour aller vers la culture occidentale et que ce serait une trahison. De manière générale, peu de femmes réunionnaises faisaient à cette époque des études supérieures, et il me semble très important de signaler que, plus le niveau d'études des femmes est élevé et plus la compétence de cordon bleu lui est retirée par son entourage. Ce qui n'est pas seulement lié, à mon avis, au temps que ces femmes insérées dans une vie sociale active sont en mesure d'accorder à la cuisine domestique. « *Je suis la 9<sup>ème</sup> fille de la famille et si mes sœurs aînées ont été mariées parfois à 15 ans, Mounira la 10<sup>ème</sup> et moi, nous avons bénéficié de la départementalisation. Mon père avait les moyens de nous payer des études. Pour lui, l'éducation était devenue aussi importante pour les garçons que pour les filles. Il fallait avoir un métier, qu'on soit fille ou garçon. Il tenait cependant à ce que les filles sachent tenir une maison correctement, cuisine, couture... Pendant les vacances, Valentine avait pour consigne de nous enseigner quelques rudiments culinaires ; elle venait nous chercher vers 11h30 quand Papa remontait du magasin et alors on allait devant les fourneaux et avec la complicité de Valentine, ma plus jeune sœur Mounira et moi, on faisait semblant d'avoir cuisiné. Papa était très content et félicitait Valentine qui remontait son tablier devant sa bouche pour cacher son fou rire. Le matin, avant l'école, nous avions un mowluisab qui venait nous enseigner le Coran. À la pause de midi, après le déjeuner, nous avions quelqu'un qui nous enseignait la broderie et la couture... Je me demande où nous trouvions le temps de faire tout ça. Plus tard nous avons été étiquetées « intellectuelles » et le cliché demeure alors, nous ne pouvons plus 'bien cuisiner'. Aujourd'hui, l'accent est mis sur la culture islamique, mais pour mon père, l'héritage indien était aussi important. Mon papa est reparti trois mois en Inde ; ça a été son dernier voyage en Inde, d'ailleurs, et quand il est revenu en 1957, tous les soirs on était autour de lui et il nous transmettait. Je me rendais compte à quel point il était fier d'être Indien. Tous les gens originaires de ces villages donnaient de l'argent pour des œuvres caritatives, des puits, des réservoirs, des écoles, des dispensaires, Ce n'était pas cher mais avec l'argent qui arrivait de La Réunion, c'était beaucoup. »*

Les termes d'adresse de parenté étaient autrefois très hiérarchisés : « *Chaque tante avait une place très précise et elles tenaient beaucoup à ce que nous les appelions avec le terme qui convenait. Aujourd'hui, les enfants ont tendance à plutôt utiliser Tonton et Tatie sans distinction...* » La famille étendue gujrati à La Réunion s'est maintenue jusqu'aux années 1970 environ. L'entrée des femmes dans la vie active a réduit les dimensions de la cellule familiale à la famille nucléaire. Ce qui n'a pas fait disparaître pour autant de forts liens familiaux et les rassemblements lors des grandes fêtes ainsi qu'une belle solidarité. Se sentir à certains moments Gujrati et aimer la culture indienne transmise par ses aînés n'est pas un

---

<sup>36</sup> Nénène est le terme créole désignant la bonne d'enfant ou le terme d'adresse pour la sœur aînée.

enfermement affirme Roucaya et elle conclut : « *Définir mon identité ? Ça me semble assez meurtrier. Aujourd'hui, je suis ça et demain je serai autre chose. Mon identité n'est pas figée une fois pour toute, elle s'enrichit chaque jour d'apports nouveaux.* » Le maintien de cette tradition du vendredi et le soin méticuleux que Roucaya apporte à sa préparation, son ouverture au monde, montrent que les Réunionnais d'origine Gujrati ne forment pas une communauté fermée comme l'ont jugée la plupart des observateurs de la société réunionnaise et que l'expression d'une singularité ne peut qu'enrichir une société plurielle.