



**HAL**  
open science

**Nourriture, pouvoir et captivité à Ceylan. (1660-1680).  
La culture alimentaire chez les Cinghalais du Royaume  
de Kandy au XVIIe siècle à travers An Historical  
Relation of the Island Ceylon (1681) de Robert Knox  
(1641-1720)**

Vilasnee Tampoe-Hautin

► **To cite this version:**

Vilasnee Tampoe-Hautin. Nourriture, pouvoir et captivité à Ceylan. (1660-1680). La culture alimentaire chez les Cinghalais du Royaume de Kandy au XVIIe siècle à travers An Historical Relation of the Island Ceylon (1681) de Robert Knox (1641-1720). *Revue historique de l'océan Indien*, 2013, Alimentation, rituel des repas et art de la table. Dans les pays du Sud-Ouest de l'océan Indien depuis le XVIIIe siècle, 10, pp.258-271. hal-03419212

**HAL Id: hal-03419212**

**<https://hal.univ-reunion.fr/hal-03419212v1>**

Submitted on 8 Nov 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.

### Nourriture, pouvoir et captivité à Ceylan. (1660-1680)

La culture alimentaire chez les Cinghalais du Royaume de Kandy au XVII<sup>e</sup> siècle à travers *An Historical Relation of the Island Ceylon* (1681) de Robert Knox (1641-1720)

Vilasnee Tampoe-Hautin

Maître de Conférences

Université de La Réunion – CRLHOI

Notre réflexion entend aborder la culture culinaire des Cinghalais du royaume de Kandy au XVII<sup>e</sup> siècle, à travers un récit étonnant de Robert Knox, marin et captif du roi cinghalais de Kandy, Rajasingha II (1608-1687)<sup>642</sup>. Premier témoignage sur Ceylan, publié à Londres en 1681, l'œuvre de Knox, *An Historical Relation of the Island Ceylon*<sup>643</sup>, attire un lectorat en Europe, car elle est traduite, dès 1693, en français, en allemand et en néerlandais, dans cet ordre. Elle obtient un succès considérable en Angleterre, Charles II Stuart tenant à interviewer l'auteur une heure durant<sup>644</sup>. Le texte de la Relation se divise en quatre parties, dont la première nous livre une description détaillée de la géographie de Ceylan. Plusieurs chapitres sont consacrés à la faune et la flore indigènes, complétés par une observation très fine des pratiques culinaires des Cinghalais. L'auteur répond en réalité aux requêtes formulées par l'Académie Royale et par son employeur, la Compagnie des Indes Orientales. Toutes deux s'interrogent sur la manière dont les Hollandais contrôlent le commerce de la cannelle<sup>645</sup>. Sir Christopher Wren fera l'éloge de l'œuvre Knox, qu'il décrit comme étant d'une « grande

<sup>642</sup> Rajasingha II, fils de Sénarat, roi de Senkadagala (Kandy) et de la veuve du frère de Sénarat, Kusumas Devi (Dona Catherina, reine cinghalaise reconvertie au Catholicisme par les Portugais). Le jeune prince participa très tôt à la résistance menée par son père contre les Portugais. Il régna à son tour de 1629 à 1687, période durant laquelle l'île passa des mains des Portugais à celles des Hollandais, et qui correspond également à la captivité de Knox. K.M. de Silva, *History of Sri Lanka*, Vijitha Yapa, Colombo 2003. Notre auteur affirme que Rajasingha II fut l'enfant bâtard de Dona Catherina et du Prêtre de la cour du roi Trinivanxy, que Dona Catherina a épousé suite au décès de son époux.

<sup>643</sup> London, 1681; l'édition utilisée, ci-après, *An Historical Relation of the Island Ceylon in the East Indies*, Indypublish, Boston, Massachusetts, 2006, fidèle à l'originale de 1681, est celle dont sont tirées nos citations. D'autres éditions de l'œuvre de R. Knox, dont celles de Paulusz, J.H.O (éd.), *An Historical Relation of the Island Ceylon. Revised*, Dehiwela, Tisara Prakasakayo (1989), et de Henry Alfred Ian Goonetilleke, (1970-1985), (éd.), *An Historical Relation*, New Delhi, Navrang, 2003. Pour les lecteurs francophones, voir la traduction française du livre de Robert Knox, *Relation Historique*, par Éric Meyer, publié en 1983.

<sup>644</sup> Selon certains historiens, le texte de *La Relation* aurait eu en réalité pour auteur Robert Hooke (1635-1703), secrétaire de la Société Royale entre 1677 et 1682. C'est à la suite d'un entretien avec Knox que Hooke, doté d'une grande curiosité intellectuelle, deviendra l'ami et le mécène du marin.

<sup>645</sup> Appartenant aux autres récits collationnés au XVII<sup>e</sup> siècle par la Compagnie des Indes orientales, la *Relation Historique* de Knox correspond aux tentatives anglaises de classification et de repérage botaniques pour développer les échanges et les cultures entre l'océan Indien et l'océan Atlantique.

vérité et intégrité »<sup>646</sup>. Le succès de celle-ci s'explique aussi par la fascination qu'exercent les récits de voyages et d'aventures maritimes au XVII<sup>e</sup> siècle, ainsi que par la popularité du roman puritain à l'époque. Par ailleurs, le récit de Knox fonde pour plusieurs siècles la vision qu'auront les Européens d'une société fort différente de celle de l'Inde, parce que bouddhiste. Elle constitue encore aujourd'hui un texte de référence pour les historiens sri lankais<sup>647</sup>. L'ouvrage est complété par une dizaine d'illustrations provenant d'un artiste inconnu. Les dessins, par leur simplicité, expriment parfaitement la sobriété de la société cinghalaise et, comme nous le verrons plus loin, celle de ses potagers et ses marmites<sup>648</sup>.

Avant d'entrer dans le détail du texte, il convient de dire un mot sur l'auteur et les circonstances qui ont amené Robert Knox à Ceylan. Après quelques années d'école primaire, Knox s'était embarqué à quatorze ans pour faire carrière de marin, avec un premier voyage en Inde. A dix-neuf ans, notre anthropologue malgré lui échoue sur les côtes ceylanaises, suite à une tempête survenue le 19 novembre 1659 à Masulipatam, au large de la côte de Coromandel. Après avoir démâté, la frégate *Anne*, armée par la Compagnie des Indes Orientales, est obligée d'accoster à Trincomalee sur la côte est de Ceylan, où poussent des arbres dont le bois pourrait servir pour réparer le bateau<sup>649</sup>. Dès 1510, Ceylan est dans l'aire d'influence du Portugal et de Goa, sa possession indienne ; mais lorsque Knox est capturé, les Hollandais ont également planté leur drapeau sur les régions côtières, dont la péninsule de Jaffna. Le roi de Kandy, Rajasingha II, refuse de reconnaître la présence hollandaise à Jaffna et se singularise par sa volonté de résister aux puissances européennes<sup>650</sup>. Averti de l'arrivée des Anglais quelques mois après, le roi envoie une escouade pour s'emparer d'eux, et si possible de leur navire, sans succès toutefois. À la fois curieux, soupçonneux et paranoïaque, Rajasingha II souhaite interroger le capitaine ainsi que ses marins, les attirant à terre sous divers prétextes. C'est en avril 1660 que Knox ainsi que les autres marins sont emmenés sous escorte armée, sans brutalité, vers l'intérieur de l'île. Retenu captif par les Cinghalais, Knox constate que « notre plus grande

<sup>646</sup> H.A.I. Goonetilleke, (éd.), Introduction, *An Historical Relation*, New Delhi, Navrang, 2003, p. VII.

<sup>647</sup> En effet, *La Relation Historique* paraît peu après la publication en 1678 de la première partie du *Voyage du Pèlerin*, roman allégorique de John Bunyan, et avant celle de la deuxième partie, parue en 1732.

<sup>648</sup> En revanche, nous savons que la carte de Ceylan, dès sa publication, eut un impact significatif sur le monde de la cartographie du XVII<sup>e</sup> siècle. Bien que s'inspirant, pour les régions côtières, des travaux de Balde (1672), Knox proposa pour la première fois un aperçu révolutionnaire de l'intérieur de Ceylan, détaillant les plateaux du centre de l'île, lieu de son incarcération, mais région demeurée inaccessible jusqu'alors aux conquérants portugais et hollandais.

<sup>649</sup> R. Boyle, *op. cit.*, p. 12.

<sup>650</sup> Pourtant, le roi de Kandy avait réussi à se débarrasser de la mainmise portugaise sur les côtes de l'île en appelant à son aide les Hollandais ! Mais il doit faire face à son tour aux desseins de conquête de ces derniers, par une guerre qui durera toute la deuxième moitié du XVII<sup>e</sup> siècle. K.M. De Silva, p.133-135.

bévue avait été de ne point envoyer au roi un message lui demandant l'autorisation d'accoster dans son royaume »<sup>651</sup>. Ainsi débute une période de captivité de près de vingt années. Assignés à résidence dans des villages, les prisonniers sont séparés les uns des autres, et selon les caprices du roi, répartis à des endroits différents au fil du temps. Le père de Knox, le capitaine de la frégate<sup>652</sup>, succombera au paludisme le 9 février 1661. En réalité, Rajasingha II, à la fin de son règne, s'était constitué une « ménagerie humaine »<sup>653</sup> de plus de cinq cents captifs européens (anglais, portugais, hollandais, français), dont très peu – quatre ou cinq seulement – réussirent à s'échapper. En attendant, captif et colon malgré lui, Knox assure sa survie sans savoir quel va être son destin, mettant en pratique l'éthique protestante du travail, tel Robinson Crusoé<sup>654</sup>. Le regard de Knox se pose plus particulièrement sur la population cinghalaise de la région de Kandy, siège de la culture bouddhiste à Ceylan, où il fut détenu entre 1659 et 1680.

Gouverné par une dynastie cinghalaise bouddhiste, le royaume de Kandy (ou Canda Uda<sup>655</sup>), est lui-même dans une situation particulière. Inconnue des Anglais mais aussi des Cinghalais du reste de l'île, sa population résiste de toutes ses forces à la colonisation des puissances européennes, tout en gardant farouchement son indépendance vis-à-vis des autres royaumes de l'île. La représentation que Knox se fait de la société cinghalaise de Kandy provient en réalité de son intimité avec le monde rural, mais aussi de sa culture protestante. Élevé à l'école de la Bible, son regard attentif s'explique par la curiosité et la sympathie qu'il ressent à l'égard d'hommes qui, pour lui, « ressemblent étrangement à des Européens ». Son regard, s'il ne peut être objectif, on le conçoit, s'efforce de comprendre en profondeur la société où il s'est retrouvé naufragé. Bien que n'écrivant pas la langue cinghalaise, mais maîtrisant cependant la langue orale, comme la plupart des paysans qu'il côtoie, notre auteur est l'exemple rarissime d'un Européen intégré à une société asiatique non encore colonisée. Mais c'est sans doute son intention de s'enfuir qui le poussa à observer si bien son entourage, car il lui fallait comprendre parfaitement les mœurs et les mentalités cinghalaises pour atteindre son objectif.

Dans un premier temps, nous nous proposons de parcourir l'inventaire de la faune et de la flore indigènes dressé par Knox, et de découvrir la manière de confectionner et de consommer les plats chez les Cinghalais. Il faut dire que cette cuisine de l'océan Indien, au XVII<sup>e</sup> siècle, est fondée sur des potagers individuels et sur l'absence de produits importés. La caractéristique la plus saillante de la cuisine cinghalaise est qu'elle est peu

<sup>651</sup> R. Knox, *Historical Relation*, *op.cit.*, p. 16.

<sup>652</sup> Notre auteur porte le même prénom que son père.

<sup>653</sup> L'expression est de S.D. Saparamadu, (éd.) *Introduction, An Historical Relation of Ceylon*, Colombo, Tisara Prakasakayo, 1958, p. 7.

<sup>654</sup> Ce qui amène certains à affirmer que son créateur, l'auteur anglais, Daniel Defoe, s'est largement inspiré de l'aventure de Knox.

<sup>655</sup> L'expression signifiant « haut lieu » ou « sommet » en cinghalais.

variée. Ce constat nous amène à nous interroger sur les raisons de cette frugalité alimentaire, alors que l'île tropicale possède une variété incroyable de plantes aromatiques, d'arbres, de fleurs et d'épices, qui pourraient fournir aux Cinghalais les matières premières pour une cuisine plus recherchée qu'elle ne l'est dans la pratique. Ainsi, dans notre deuxième partie, nous tenterons d'expliquer l'austérité cinghalaise et de la relier à trois causes : d'abord la table « royale » face à celle des paysans et les rapports entre le souverain et ses sujets qui se nouent autour de la nourriture. En effet, comment le comportement tyrannique du roi – dont l'objectif est de piller ses propres sujets – se répercute-t-il sur celui de ses sujets face à la nourriture ? Outre l'autorité exercée par le souverain sur son peuple, les effets des contraintes religieuses sur les marmites cinghalaises méritent réflexion. Les interdictions liées à la religion bouddhiste viendraient-elles encore alléger le régime alimentaire des Cinghalais ? La représentation des Cinghalais par l'auteur serait-elle nécessairement orientée par le fait que lui-même est puritain, peu adonné aux excès et adepte de la sobriété des mœurs alimentaires ?

On peut également invoquer ici l'insularité. Les facteurs locaux d'isolement et d'enclavement géographiques des plateaux kandyens font-ils que la cuisine cinghalaise n'empruntera pas aux cuisines des puissances coloniales européennes, ni même aux autres régions avoisinantes ? Enfin, jusqu'à quel point Knox attribue-t-il leur cuisine statique et simpliste à ce qu'il appelle « l'indolence naturelle des Cinghalais » ? Toutefois, les apports extérieurs venant d'autres aires culturelles ne sont pas totalement absents et devraient permettre de nuancer nos propos. La présence de prisonniers étrangers à Ceylan, ainsi que leur influence éventuelle sur la cuisine cinghalaise, constitueront notre dernier point. C'est dans la première partie de l'œuvre que plusieurs chapitres sont consacrés à la faune et la flore indigènes. A peine commencé, le récit de Knox s'attarde sur les pratiques alimentaires et culinaires du peuple avec lequel il est destiné à vivre. L'élément le plus important paraît être ce que Knox dénomme « les variétés de maïs », dont le riz<sup>656</sup>. Au chapitre IV, Knox présente les fruits, les arbres, et les plantes aromatiques<sup>657</sup>. Le chapitre V est consacré aux fleurs, mais la diversité des insectes et des animaux domestiques n'échappe pas à Knox, et l'auteur nous décrit cette richesse dans le chapitre VI<sup>658</sup>. Ainsi poules, cochons et vaches fournissent des œufs, de la viande et du lait. Enfin, le chapitre VII est consacré aux oiseaux, poissons et serpents. L'auteur nous apprend qu'il existe des iguanes, des varans, et une variété de buffle sauvage, le « gauvera », animaux disparus à l'arrivée des Anglais au IX<sup>e</sup> siècle. L'éléphant ceylanais, animal emblématique, occupe ici une large place, et

<sup>656</sup> Le chapitre III s'intitule : « A propos de leur maïs et leur manière d'élever des animaux/*Of their Corn, with their manner of Husbandry* », p. 12-18.

<sup>657</sup> Ch. IV : « A propos de leurs fruits et arbres/*Of their Fruits and Trees* », p. 19-26.

<sup>658</sup> Ch. VI « A propos de leurs animaux, sauvages et domestiques, et des insectes/*Of their Beasts, Tame and Wild* ».

Knox précise l'usage original que fait le roi de Kandy de cette bête, lui livrant les condamnés à mort afin qu'elle les piétine et les démembre vivants. Notre auteur porte un intérêt particulier à la riziculture. Témoignage de première main, sa description est d'autant plus minutieuse que l'auteur se retrouve, lui aussi, riziculteur aux côtés des paysans cinghalais durant sa période de détention. Knox s'attache à expliquer la manière dont les Cinghalais s'organisent autour de cette culture, allant de l'utilisation des buffles pour labourer la terre, à la construction de réservoirs (Ponds) en forme de demi-lunes.

Enumérant les différents types de riz ainsi que les techniques agricoles utilisées par les Cinghalais, Knox souligne la grande quantité d'eau que nécessite sa culture, ce qui amène les Cinghalais à innover dans les techniques d'irrigation du sol afin d'alimenter les terres en eau ; les régions arides, elles, se servent de puits déjà construits pour recueillir l'eau de pluie. Ceci donne des rizières qui ressemblent, tout au moins aux yeux de Knox, à des terrains de *bowling*, notre auteur n'étant pas Anglais pour rien<sup>659</sup>. Néanmoins, Knox nous apprend que la variété de riz qui ne nécessite pas d'être cultivée dans l'eau, n'est pas pour autant la plus appréciée des consommateurs, en raison de son goût et de son odeur, fort différents du riz traditionnel. On sème entre juillet et août, la récolte se faisant en février. Pour les terres fertiles, Knox constate qu'il n'existe aucune saison, celle-ci s'étalant sur toute l'année. L'intégralité de la culture en rizière est collective, répartie entre les hommes et les femmes. Elle mobilise des villes entières<sup>660</sup>. Ce sont les femmes qui sont chargées de récupérer le riz une fois récolté, et de le transporter. Knox note avec intérêt que l'outillage cinghalais est aussi simple que leur cuisine – un morceau de bois déformé, « un peu plus grand que le bras d'un Homme », servira pour labourer la terre<sup>661</sup>. Alors que le riz constitue la base alimentaire des Cinghalais, d'autres formes de céréales existent, dont le *coracan* qui ressemble à des graines de moutarde. Le *moung*, l'*omb*, le *tolla* fournissent également les ingrédients nécessaires à la confection de gâteaux – indigestes, selon notre auteur, si l'on n'a pas l'habitude d'en consommer<sup>662</sup>. De même, le *tanna*, grillé dans une poêle, moulu ensuite et cuit comme le riz, n'a pas un goût extraordinaire, mais possède des qualités nutritives non sans intérêt.

### Les fruits et les arbres

Notre auteur déplore l'absence de fruits exotiques délicieux (*Pleasant Fruits*) et attribue cette lacune aux Cinghalais, qui ne s'intéressent

<sup>659</sup> Knox, *idem*, «... also in levelling their Corn Lands, which must be as smooth as a Bowling-Green, that the Water may cover all over », p. 13.

<sup>660</sup> Knox, *idem*, «... when they till their grounds, or reap their Corn, they do it by whole Towns generally, all helping each other for Attoms, as they call it », p. 14.

<sup>661</sup> Knox, *idem*, «... I said before it was a crooked piece of Wood, it is but little bigger than a Man's Arm », p. 15.

<sup>662</sup> Knox, *idem*, «... If they which are not used to it, eat it, it will gripe their Bellies », p. 17.

qu'aux fruits « utiles » qui remplissent le ventre. Ceci pourrait rejoindre l'idée d'un rejet du plaisir gustatif par les autochtones pour diverses raisons. Knox se réjouit néanmoins que les « fruits du plaisir se sèment tout seuls » par un processus naturel lorsque « les fruits mûrs tombent par terre et donnent de nouveaux plants ». Au même titre que ceux que l'on trouve en Inde, les fruits sont cueillis avant leur pleine maturité et servent de base pour faire des « *carrees* » – mot que Knox attribue aux Portugais – un plat accompagnant le riz<sup>663</sup>. Le jamblong (*jambu*), autre fruit que Knox, pour sa part, n'avait pas remarqué en Inde, est décrit comme « une sorte de pomme, pleine de jus et plaisant au palais et assez bon pour le corps, agréable à voir, de couleur blanche, teintée délicatement de rouge comme s'ils étaient peints ». Viennent enrichir la liste de Knox les fruits exotiques que Ceylan partage avec l'Inde, dont l'ananas, la pastèque, la grenadine (*pomegranate*), le raisin et la banane. Le roi Rajasingha II affectionne particulièrement les oranges sucrées et acides (*rare sweet oranges and sower ones*), les citrons, les poires indigènes (*paragidde*) et les cerises (*dongs*). Parmi les arbres qui attirent le regard de notre captif anglais figure le bétel, qui donne des noix. Les Cinghalais les ramassent et les font mûrir, voire pourrir, avant de les sécher au soleil et de les écosser une par une. Knox remarque qu'entre 500 et 1500 noix sont récoltées une fois par an, l'écorce servant de récipient pour consommer le riz, ou encore pour transporter la nourriture lors d'un voyage. L'écorce du bétel est capable de contenir même les liquides, si l'on double l'intérieur et qu'on l'enroule comme un portefeuille. Le bois de bétel servira à la construction de maisons ou de balustrades, car très robuste. 20 000 noix valant un dollar, les Cinghalais, qui font du commerce sur la côte de Coromandel, remplacent l'argent, denrée rare, par ces noix, très pratiques car facilement transportables. Mais ses vertus alimentaires sont beaucoup moins intéressantes, car le bétel a pour effet de donner le vertige au consommateur, sans parler de risques de diarrhée, s'il est consommé vert. Alors qu'il ne constitue pas une source alimentaire, le talipot, par son côté utile, occupe une place privilégiée dans les descriptions knoxiennes. Ses feuilles en éventail protègent les habitants « pauvres et dénudés » contre la pluie ou le soleil. Elles sont « suffisamment larges pour abriter quinze à vingt hommes et les garder au sec lors des pluies », ce qui amène Knox à comparer cet arbre au mâât d'un bateau et à le qualifier de « don de Dieu »<sup>664</sup>. D'ailleurs, lors de sa fuite, Knox avait emporté avec lui une feuille de talipot en Angleterre. Selon Knox, le talipot ne donne de fruits que durant la toute dernière année de sa vie, mais rattrape cette lacune en en fournissant « pour toute la contrée ». L'auteur ajoute qu'il est néanmoins impossible de les consommer sans une préparation préalable. Les Cinghalais en font donc usage en écrasant les noyaux jusqu'à obtenir une farine pour confectionner des gâteaux ou pour

<sup>663</sup> *Idem*, p. 21.

<sup>664</sup> Knox, *idem*, p. 22 : «... *A marvelous Mercy which Almighty God hath bestowed upon this poor and naked People in this Rainy Country! (...) When the sun is vehement hot they use them to shade themselves from the heat* ».

remplacer le riz en attendant la récolte de celui-ci. Un autre arbre à fruits qui retient l'attention de notre auteur, c'est le jacquier, dont il existe deux variétés. Les Cinghalais réservent trois appellations pour les fruits du jacquier, qui, selon Knox, ressemblent à « des hérissons de couleur verte ». Les jeunes fruits sont appelés « *polos* », ensuite juste avant la maturité ils portent le nom de « *cose* » et enfin, les fruits mûrs se nomment « *waracha* » ou « *vellas* »<sup>665</sup>. Les Cinghalais font avec les noyaux du jacquier plusieurs plats. Appelés « œufs », ils remplacent également le riz, une fois grillés au feu de bois et écrasés. Alors que le goût et la couleur de ces noyaux rappellent la châtaigne, l'auteur estime qu'ils sont moins savoureux que leur équivalent européen. Enfin, un autre usage original consiste à piéger des oiseaux à l'aide de la sève du jacquier, qui est épaisse et collante. Enfin, la cannelle pousse également en abondance à Ceylan, et Knox nous livre une description détaillée de cet arbre qui, on le sait, amènera la Compagnie des Indes Orientales à y entreprendre un commerce florissant au XVII<sup>e</sup> siècle. Alors que l'écorce est recherchée pour sa saveur, l'arbre donne également une huile essentielle, extraite à partir de ses fruits, et utilisée pour calmer les douleurs. Enfin, endémiques ou transplantés, plantes aromatiques et légumes ne manquent pas à Ceylan, y compris ceux que Knox reconnaît comme étant les mêmes que « nos herbes et plantes anglaises (...) et tout aussi bons ». Knox se défend de fournir le détail des vertus des plantes médicinales, se contentant d'informer son lecteur que les habitants en disposent par centaines et que les soins prodigués par son voisin à l'occasion d'une jambe cassée étaient si efficaces qu'il suffisait de quelques heures pour que le blessé se rétablisse.

### Les préparations culinaires

Quant aux préparations culinaires, Knox note une grande variété de plats, dont des gâteaux et sucreries : l'*annego*, fait de limons, dont le jus est cuit dans un pot de terre, sur feu de bois, jusqu'à ce que le liquide devienne noir comme du bitume (Tar). Consommable seulement bien après, cette préparation est souvent utilisée comme une sauce ou un accompagnement. La plupart des gâteaux sont soit cuits à la vapeur soit frits dans de l'huile de noix de coco ou dans du beurre. Les *alloways* sont des bonbons en forme de losanges, les *tacpetties* sont à base de farine de riz, de noix de coco râpée et de sucre de palmier (*jaggery* ou *hakuru*), et Knox les compare à du pain blanc sucré aux amandes. Le *caown* est un beignet confectionné à partir de farine de riz mélangée avec du *jaggery*, et façonné à la main. Lorsque le roi ordonna un banquet afin de faire découvrir ces mets aux Hollandais, ces derniers se demandèrent si ces petites merveilles poussaient sur des arbres, tellement il leur était difficile d'imaginer qu'un être humain ait pu les confectionner. D'ailleurs, lors de son évasion, Knox emporte avec lui une

<sup>665</sup> D'ailleurs ces noms continuent d'être utilisés par les Sri Lankais pour désigner le fruit du jacquier, selon son stade de maturité.

sorte de confiture faite de chanvre et de *jaggery*, qu'il consommera à intervalles comme antidote à la dysenterie<sup>666</sup>. Les *oggulas*, autre dessert, sont réalisés à partir de riz grillé et de *jaggery*, assaisonnés de poivre et de cardamome, avec une pointe de cannelle. Les boulettes sont façonnées à la main, et consommées lors de la pause de l'après-midi. Enfin, Knox décrit avec minutie les différentes étapes de la fabrication du *pitu* ; préparé à partir de farine de *coracan*, de noix de coco râpée et d'eau, ce plat connaît un grand succès au Sri Lanka encore de nos jours. Enfin les Cinghalais offrent leurs desserts comme cadeaux lors des visites amicales ou familiales<sup>667</sup>. Outre l'arack, consommé malgré les interdictions, l'eau est la seule boisson disponible. Knox nous rapporte que les Cinghalais boivent l'eau sans que les lèvres touchent le récipient, tenant celui-ci à distance, la tête levée, afin que le contenu puisse être versé dans la bouche. Chez les Cinghalais de Kandy, les ustensiles de cuisine sont fabriqués à partir d'argile et accrochés au milieu de la pièce. D'autres récipients sont soit en étain soit en porcelaine. Il existe aussi des marmites en argile pour conserver les carries ou les autres plats accompagnant le riz. Le mortier et le pilon constituent des outils incontournables pour écosser le riz, tout comme le *hiromony* ou gratte-noix de coco. Pour mouliner le poivre et le curcuma (*turmeric*), les Cinghalais utilisent une pierre plate et un pilon.

Un ou deux tabourets et quelques récipients en étain (*brass*) ornent les maisons des plus fortunés. On y trouve aussi des paniers en osier, et des tapis pour dormir sur le sol. Seul le roi s'assoit sur une chaise, que Knox qualifie de « tabouret avec un dossier » (*a stool with a back*).

### L'art de la table : la table royale face à celle des paysans

Pour consommer les préparations culinaires du temps de Knox, on ne passe pas à table puisque celle-ci n'est pas un mobilier répandu chez les Cinghalais au XVII<sup>e</sup> siècle, et l'étagère y est inconnue. L'austérité est telle que Knox était d'avis qu'avec un peu d'encouragement, et en y rajoutant l'éthique du travail, les Cinghalais pouvaient même se convertir au Protestantisme. Les repas sont consommés assis par terre sur des tapis, la nourriture étant présentée sur des assiettes, ou sur des feuilles pour ceux qui ne disposent pas de gros moyens<sup>668</sup>. Les invités d'honneur peuvent s'installer sur un tabouret, et les plats sont alors présentés sur un autre tabouret à leur côté. L'homme mange à part, la femme se contentant des restes. Knox remarque que l'on observe le silence durant les repas. Chez le paysan, les repas sont aussi frugaux qu'ils sont peu fréquents. L'aliment le plus important demeure le riz, avec lequel les Cinghalais remplissent leur ventre, quelques préparations venant l'accompagner ou le décorer afin de rendre plus

<sup>666</sup> R. Knox, *op. cit.*, p. 312.

<sup>667</sup> *Idem*, p. 126-128.

<sup>668</sup> Knox, *idem*, «... *If they which are not used to it, eat it, it will gripe their Bellies* », p. 17.

agréable cette nourriture de base. On se contente donc de riz et d'un légume vert (*green Leaves*), assaisonnés de jus de citron, de poivre et de sel. En revanche, les membres de l'aristocratie disposent de cinq ou six sortes de plats en même temps, avec au moins un ou deux plats de viande ou de poisson ; certains préfèrent du potage à la viande, à la manière portugaise (*end of them more pottage than meat, after the Portugal fasion*). Les repas peuvent donc être savoureux. De même, les aliments de choix sont réservés au roi qui, comme nous le verrons plus loin, déploie ses agents à travers la région afin de repérer – et de prélever – les meilleurs produits.

### La table du roi

Le roi Rajasingha II, pour sa part, est peu exigeant, voire modeste, dans ses propres goûts culinaires. Son régime est très simple, fait de légumes verts (*Herbs*) et de fruits exotiques mûrs, consommés à raison d'un seul repas par jour. Néanmoins, une trentaine de plats sont exigés chaque jour. Le souverain prend son repas sur une feuille de bananier posée sur une assiette en or. Le service est effectué par un jeune homme de haute naissance, dont le visage est à demi caché par un masque, pour des raisons d'hygiène. Le roi dispose d'une salle de fêtes (*Banqueting-house*), située sur une colline, à proximité de son palais. La cuisine royale est tenue par des femmes d'une certaine beauté, Rajasingha II déployant ses émissaires à la recherche de belles femmes cinghalaises, mais aussi portugaises, pour préparer ses repas. Knox remarque néanmoins que, mariées ou célibataires, celles qui sont choisies ne retournent plus chez elles, à l'exception de ses recrues Portugaises, renvoyées en raison de leur mauvais caractère. Si le roi montre peu d'enthousiasme pour la dégustation, il nourrit généreusement ses poissons de riz cuit, de fruits et de sucreries (*boilded Rice, Fruits and Sweet-meats*). Notre auteur remarque que les poissons que le roi élève dans un lac près du palais, sont si apprivoisés qu'ils viennent manger jusque dans ses mains. Le bilan ainsi dressé par Knox ne laisse donc aucun doute sur la question de l'approvisionnement en produits naturels servant à la confection des plats. Mais, alors que les Cinghalais disposent d'une assez grande variété d'ingrédients, leur régime est plutôt sobre et la recherche culinaire, exclue. Le peuple cinghalais n'a pas à négocier pour que l'exercice culinaire ne soit pas trop onéreux puisqu'il semble subir des restrictions venant de plusieurs sources, et c'est ce que nous allons examiner.

### Un roi tyran et pillleur

En réalité, l'ensemble des valeurs et des pratiques liées à l'alimentation au royaume de Kandy est soumis aux relations qu'entretient la population avec son roi. S'il n'y a pas une différence remarquable entre la table des élites et la table des couches populaires, le roi entend se servir dans les jardins de ses sujets, usant de son pouvoir pour les démunir de leurs produits. La pauvreté et ce que Knox dénomme « l'indolence naturelle des

Cinghalais » sont sans doute imputables aux animaux sauvages – les chacals volent les poulets, et les léopards attaquent le bétail. Mais, pour Knox, le prédateur le plus redoutable est le souverain lui-même, dont les officiers viennent régulièrement confisquer poulets, cochons, vaches, les habitants n'espérant que peu ou rien en retour. À ces pertes vient s'ajouter l'exclusivité des droits détenus par le roi – et étendus aux étrangers – sur l'élevage des chèvres. Les fruits du jacquier servent de nourriture pour les éléphants de la cour, les officiers du roi étant chargés de les récupérer dans les jardins privés, sans demander l'autorisation aux propriétaires.

De même, chaque arbre fruitier est repéré au moyen d'une corde attachée autour du tronc au nom du roi, trois nœuds indiquant cette réserve. Ni le propriétaire ni aucun autre individu n'a le droit de les toucher, sous peine d'une punition, pouvant aller jusqu'à une condamnation à mort. Emballés dans un tissu blanc, les fruits sont d'abord envoyés au Gouverneur pour un premier contrôle avant d'être présentés au souverain. Le propriétaire ne gagne rien, sinon se voir obligé de faire ce don au roi en personne. Les habitudes alimentaires et culinaires de la société cinghalaise sont donc à mettre en parallèle avec la tyrannie et les pillages du roi. L'avarice et la cupidité de Rajasingha sont rapportées par Knox à longueur de pages, le roi accablant son peuple d'impôts, au point que ce dernier n'a plus goût à travailler. Knox expose ainsi « les raisons pour lesquelles le peuple ne s'emploie à cultiver que le strict minimum », précisant d'emblée que les Cinghalais, « opprimés qu'ils sont par un tyran, ne se soucient guère de planter pour obtenir un surplus, immédiatement confisqué par le roi »<sup>669</sup>. Un tel despotisme amènera même le philosophe anglais John Locke à s'appuyer sur le récit de Knox pour citer Kandy comme l'exemple d'un gouvernement despotique<sup>670</sup>. Toutefois, la remarque de Knox selon laquelle les Cinghalais sont « naturellement indolents », (une paresse confortée sans doute par le comportement du roi), perdurera durant toute la période coloniale britannique.

### Les interdictions religieuses

Les interdictions alimentaires liées à la religion bouddhiste et auxquelles sont soumis les Cinghalais viennent sans doute renforcer la pénurie. Car on le sait, chez les Bouddhistes, dont la foi est fortement influencée par des préjugés brahmans, la consommation de viande et d'arack (alcool extrait de noix de coco) doit être modérée. Manger du bœuf est, aux yeux des Cinghalais, un acte « abominable », donnant lieu à un terme d'insulte – « esclaves-mangeurs de bœuf » (*Beef-eating Slaves*) – réservé aux hommes blancs et aux Chrétiens<sup>671</sup>. Et ce qui choque les Cinghalais à propos

<sup>669</sup> R. Knox, *An Historical Relation*, p. 61-62.

<sup>670</sup> J. Locke, « *An essay concerning the true original extent and end of civil government* » in *Two Treatises of Civil Government*, Londres: 1690 (Dent Edition, 1924), p. 162.

<sup>671</sup> S. D. Saparamadu, *An Historical Relation of the Island Ceylon. Revised*, Dehiwela, Tisara

des Européens, est que, non seulement ils mangent du bœuf, mais qu'ils ne se lavent point après leurs besoins naturels, « ce qu'ils considèrent comme une abomination »<sup>672</sup>. Les préparations à base de viande ne sont pas totalement absentes, et Knox nous rapporte que les Cinghalais consomment la chair de *tollaguion*, une sorte d'alligator, à condition de ne pas l'associer avec d'autres viandes, si l'on souhaite en faciliter la digestion.

La viande est rare, les paysans préférant vendre ce qu'ils possèdent plutôt que d'en consommer afin de gagner un peu d'argent. Knox ajoute que, de toutes façons, rares aussi sont les individus qui leur en achèteraient. La parcimonie était, selon notre captif, une qualité appréciée des Cinghalais, vertu imposée par le Bouddhisme mais aussi par la situation de pénurie économique. Enfin, le végétarisme cinghalais permet néanmoins la consommation de poisson. Les fleuves, étangs et ruisseaux de l'île abritent une multitude de poissons de petite taille que les Cinghalais attrapent à l'aide de paniers en forme de tonneaux, fabriqués à partir de brindilles et de tiges d'arbres<sup>673</sup>.

### Les prisonniers étrangers et l'évolution de la cuisine dans le royaume

Si la duplicité du souverain est illustrée de façon récurrente dans le texte, elle s'applique autant aux Cinghalais qu'aux étrangers. Notre auteur relate, en passant, que la faveur royale est dangereuse : nombre de ses sujets, appelés à la cour, périssent dans des conditions atroces sous les prétextes les plus futiles, empalés, ou piétinés à mort par les éléphants royaux. Mais on peut dire qu'à titre de revanche, les quelque cinq cents captifs européens du roi vont néanmoins influencer sur les modes et mœurs alimentaires et culinaires de ses sujets. Dès leur arrivée, plusieurs prisonniers étrangers trouvent une source lucrative de revenus dans la distillation de l'arack et sa revente. Quelques captifs portugais et français s'empressent d'ouvrir des tavernes dans la ville sainte de Kandy, ce qui mène parfois à une mauvaise conduite en public<sup>674</sup>. D'autres encore, appartenant au *Persia Merchant* – bateau qui s'était échoué sur les côtes maldiviennes – interrogent le père jésuite installé dans l'île, sur la possibilité d'abattre quelques vaches indigènes pour obtenir un peu de viande de bœuf. Le prêtre leur donne l'autorisation « pour qu'ils remplissent leur ventre de viande sans cas de conscience »<sup>675</sup>, mais à condition qu'ils apportent au prêtre de quoi remplir le sien. Les Hollandais habitant l'île s'adonnaient déjà à la consommation du vin, Knox relevant une expression parmi les Cinghalais selon laquelle « le vin était aux hommes blancs ce que le lait était aux enfants »<sup>676</sup>. En réalité, les Cinghalais abhorraient l'ivresse et s'y livraient rarement, la seule boisson permise étant

---

Prakasakayo, 1989, p. 17.

<sup>672</sup> R. Knox, *op. cit.*, p. 131-133.

<sup>673</sup> *Idem*, p. 40-43.

<sup>674</sup> D. Saparamadu, « Introduction » *op. cit.*, p. 16.

<sup>675</sup> «... *That they might eat their Bellies full of Beef* » *Historical Relation*, p. 193.

<sup>676</sup> S. D. Saparamadu, *op. cit.*, p. 17.

l'eau. D'ailleurs, S. D. Saparamadu, dans sa présentation de l'œuvre de Knox, précise qu'au royaume de Kandy, le suc des palmiers et des cocotiers n'était jamais fermenté pour obtenir un alcool, ce qui était possible, mais servait uniquement de base pour confectionner le *jaggery*. Ainsi les interdictions bouddhistes concernant les stupéfiants, la viande de et l'alcool ont été battues en brèche. D'un certain immobilisme, les Cinghalais passent à un stade d'accélération dans l'évolution des mentalités et de leurs habitudes alimentaires.

### Quelques proverbes culinaires

La culture gastronomique cinghalaise, aussi fragile qu'elle ait été au XVIII<sup>e</sup> siècle, a néanmoins laissé une empreinte sur la langue cinghalaise. D'ailleurs, notre auteur invite son lecteur à « déguster quelques proverbes », <sup>677</sup> qu'il a pris le soin de répertorier. Nous en retenons deux : « J'ai donné du piment/poivre et obtenu du gingembre » – expression utilisée lorsqu'un homme fait un échange peu rentable, ou perd dans l'échange ; « Si je viens mendier du lait, pourquoi dois-je cacher ma gamelle ? » – proverbe exprimant le franc-parler, surtout dans les négociations politiques, et utilisé par les Cinghalais pour décrire la conquête hollandaise de l'île et le départ forcé des Portugais. À son tour, la langue anglaise s'enrichit de nouveaux mots, importés ou confirmés par Knox. En livrant son récit, notre auteur contribue en effet à enrichir le lexique culinaire et alimentaire européen. Les mots exotiques provenant de la langue cinghalaise ont trouvé leur place dans le glossaire de l'*Oxford English Dictionary* aux côtés de ceux des plus grands auteurs de la littérature anglaise <sup>678</sup>. Ceux-ci se réfèrent à la faune, à la flore et aux préparations culinaires : *rice*, *murunga*, *betel* et *curry*. Dans l'inventaire de Knox figurent aussi plusieurs autres arbres dont le chanvre indien (cannabis) et le *bô-tree* <sup>679</sup>. Le glossaire knoxien mettra néanmoins plus d'un siècle avant d'être reconnu par la langue anglaise, en raison de la domination hollandaise de l'île, les colonisateurs néerlandais décourageant ceux qui souhaitaient accéder à la connaissance des Indes <sup>680</sup>. Quelques mots ont été néanmoins intégrés aux dictionnaires botaniques, dont celui de S. Goldsmith, *Natural History* (1774).

### Conclusion

Enfin, le devenir de l'auteur de ce récit sur le quotidien alimentaire cinghalais mérite que l'on s'y attarde. Au cours de ses vingt années

<sup>677</sup> « *A taste of their Proverbs ...* ».

<sup>678</sup> Comme l'explique R. Boyle dans son étude, *Knox's Words*, l'OED doit à Robert Knox une grande partie de l'apport lexical sur le Sri Lanka. R. Boyle, *Knox's Words*, Colombo, Visiduni, 2004.

<sup>679</sup> Ou le *ficus religiosa*, l'arbre sacré au pied duquel le Bouddha a atteint le nirvana.

<sup>680</sup> R. Boyle, *op. cit.*, p. 55.

d'emprisonnement, tout en montrant une grande sensibilité envers l'environnement naturel et exotique de Ceylan, dont il s'agit ici, Knox révèle aussi sa capacité à observer et à relater ce que l'on peut appeler le « paysage intérieur » de la société qui l'entoure. S'intégrant totalement à la paysannerie cinghalaise, Knox, imprégné de la culture protestante, admire la sobriété alimentaire des habitants, rejoignant en cela les Cinghalais eux-mêmes qui ne dissimulaient pas leur respect pour la parcimonie et la frugalité. Mais contrairement aux villageois cinghalais, qui demeurent dans la pauvreté, Knox, à force de privations, et surtout d'économies, parvient, vers la dixième année de sa captivité, à accéder au statut de propriétaire terrien. Tour à tour éleveur de porcs, marchand ambulant, arboriculteur prospère, fabricant de bonnets de coton et prêteur de riz à 50 % d'intérêts l'an, Knox, pour sa part, s'entoure d'une nature tropicale riche et variée, envié, à ce titre, par ses voisins cinghalais, qui peinent à comprendre son succès. Une fois sa maison construite, le jardin lui fournit sans efforts des noix de coco, dont l'huile lui servira pour s'éclairer ou faire frire ses aliments. Le travail de la terre qu'il doit effectuer pour survivre, s'accompagne de lectures bibliques ainsi que de la fréquentation d'une paysannerie tolérante et hospitalière envers l'étranger. Seuls dominent le souci de la survie et la fatalité, qui offrent une compensation à sa captivité.

Enfin, son ascension sociale tient aussi au fait que le roi, bien que tyran, lui laissait certaines libertés, dont la mobilité. C'est cette liberté qui permet à Knox de préparer tranquillement sa fuite et d'atteindre cet objectif en septembre 1679, après dix-neuf ans, six mois et dix-sept jours de captivité. Knox étudiera minutieusement les différentes régions du royaume kandyen, découvrant quatre villages près de Kandy avant de s'enfuir du tout dernier, Eladetta, le 22 septembre 1679. Prétextant une mission marchande, Knox et un autre Anglais, Steven Rutland, quittent le village pour le nord et parcourent 180 kilomètres jusqu'à Anuradhapura. Arrivés le 18 octobre à la ville-forteresse hollandaise d'Arippu, ils sont récupérés par les Hollandais ; Knox pour sa part, arrivera à Londres en septembre 1680, en passant par Colombo et la Batavie<sup>681</sup>. Si Knox, ainsi que ses compatriotes Européens, ont fait évoluer les mentalités et les habitudes alimentaires du peuple de Kandy, l'inverse est vrai aussi, puisque Knox, pourtant de nature sobre, et peu porté à l'hédonisme on s'en doute, se livre à la consommation du cannabis. Il en emporte avec lui lorsqu'il s'enfuit, convaincu que c'est bien cette plante qui lui fournit l'énergie nécessaire pour échapper au roi et parcourir une distance considérable avant de regagner l'Angleterre. Ainsi, en même temps qu'un récit inédit, le chanvre indien fait son entrée dans les *coffee houses* de Londres, en particulier le célèbre « Garraways ». C'est en compagnie de son ami de l'Académie Royale, Robert Hooke, que Knox est amené à côtoyer les grands intellectuels de cette période, Samuel Pepys, Christopher Wren et Edmund Halley. Mais tout en réussissant sa réintégration dans la société

---

<sup>681</sup> S. D. Saparamadu, *op. cit.*, p. 15-19.

londonienne, Knox est avide, nous dit-il, de « récupérer le temps perdu ». Son expérience de captif désormais loin derrière lui, notre auteur repartira en mer comme capitaine négrier sur la côte ouest de Madagascar, de nouveau au service de l'« Honorable Compagnie » anglaise<sup>682</sup>...

---

<sup>682</sup> Molet-Sauvaget, *Extraits, traduits et annotés, de textes de Robert Knox sur la côte ouest de Madagascar en 1685 et 1690*, in *Études Océan Indien*, INALCO, n° 10, 1988, p. 75-102.