

# Ferments de cultures

*Dominique Fournier*

---

*Boire seul ou en groupe, de l' alcool ou du café, sont autant de façons de vivre en société. Comme la cuisine, les boissons définissent et organisent des valeurs communes.*

Les boissons semblent avoir longtemps souffert d'un curieux ostracisme de la part des érudits modernes qui s'intéressaient à l'alimentation. Elles restaient ignorées ou réduites à la portion congrue, et les belles consciences se faisaient un devoir de vitupérer contre le moindre breuvage alcoolisé. Tout se passe comme si les sociétés contemporaines, obnubilées par les problèmes d'hygiène corporelle et d'alcoolisme social (le mot n'apparaît qu'à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle), confondaient toutes sortes de liquides alimentaires en ne mettant l'accent que sur l'aspect transgressif des boissons alcoolisées. Il est vrai toutefois que certaines langues, tel le français, ont toujours été assez explicites à ce sujet, qui emploient le terme « boire » pour désigner péjorativement l'excès.

Pourtant, alors que de nombreux mythes, histoires « officielles » ou légendes, insistent sur la fonction cosmogonique essentielle de l'eau, ils reconnaissent aux boissons fermentées un rôle crucial dans les processus d'émergence culturelle. Toutes, le vin méditerranéen, le *kvas* nordique, la *chicha* andine, le *pulque* mexicain, d'autres encore, ont été perçues par leurs inventeurs et premiers utilisateurs comme des produits divins, des moyens agréables et indispensables à l'homme désireux de vivre en société tout en restant soumis à

un environnement naturel encore menaçant. Les boissons occupent une place à part dans les systèmes alimentaires: elles sont, plus que tout autre aliment, indispensables à l'organisme; mais comme, en même temps, certaines d'entre elles conduisent à des extases incertaines, elles se situent souvent à la marge des repas quotidiens et sont volontiers considérées comme relevant d'une recherche de type hédoniste.

Comment s'étonner dès lors de la richesse symbolique qui s'y rattache ? Comment ne pas s'arrêter sur le rôle que ces produits aussi marqués culturellement ont eu aux moments historiques où les sociétés commençaient d'entretenir des relations entre elles, liens pacifiques, ou pressions coercitives ?

Certains grands savants de notre Antiquité, et ceux qui s'en réclamaient encore longtemps après, affirmaient que l'eau était un élément essentiel dans l'ordre de l'univers. Elle est en effet nécessaire à l'existence même si sous ses diverses formes (pluie, source, puits profond, fleuve...), élément simple, substance instable, elle témoignerait en fait du caractère aléatoire et complexe des choses de la vie.

Ainsi donc, les populations traditionnelles, s'arrêtant à la notion de fluide, mettaient l'accent sur l'aspect mouvant et vivant de l'eau, insistaient sur sa complexité, sur ses fonctions de soutien biologique et de témoin culturel, autant d'éléments favorables à une symbolisation majeure. Mais si l'eau évoque l'idée d'une ambivalence incontrôlable, preuve évidente de l'équilibre instable établi entre la nature et la divinité, que dire des boissons fermentées dont l'invention constitue une étape essentielle dans l'émergence d'un imaginaire culturel très spécifique, et aboutit à des comportements alimentaires fortement ritualisés ?

### *Rituels et libations*

---

Dès qu'ils eurent créé le monde et les hommes, les dieux mexicains se demandèrent ce qu'ils devaient faire pour « réjouir [l'homme], afin qu'il prenne plaisir de vivre sur la terre, et qu'il nous vénère et chante et danse ». Cet extrait d'un mythe aztèque rapporté au XVI<sup>e</sup> siècle par le « cosmographe du Roy » A. Thévet

préfigure l'invention du *pulque* fermenté et suggère que celui-ci fut créé pour nourrir l'homme et lui apporter quelque agrément. D'une certaine façon, la plupart des cultures anciennes rendirent compte de cette complémentarité des boissons en prévoyant deux moments de consommation distincts: d'un côté le repas quotidien, généralement réduit au cercle domestique, de l'autre les libations collectives qui, à l'image du *symposion* grec, se tournent vers le plaisir des sens et de l'esprit.

En fait, il est peu de cultures qui, comme la nôtre, tolèrent le mélange des éléments liquides, même non alcoolisés, et des plats consistants au cours d'un même repas. Ailleurs, de nos jours encore, ce n'est souvent qu'à l'occasion du petit déjeuner et, éventuellement, d'un dîner très léger, que l'ensemble de la maisonnée peut partager une boisson (le café du matin, les bases lactées, chocolatées, les bouillies très liquides) accompagnant alors la préparation solide élaborée à partir de la céréale de base (pain de blé, galettes de maïs, gâteaux de riz, etc.). Dans les autres séquences alimentaires, les convives ne boivent qu'une seule fois, à la fin du repas. Gare aux voyageurs assoiffés qui, un peu partout dans le monde, et comme le père Ajofrin dans le Mexique du XVIII<sup>e</sup> siècle, demanderaient « de l'eau aux serveurs au milieu du repas, [car] ceux-ci s'empresment de retirer leur assiette » !

Même si l'eau, consommée pure, en décoction avec des fruits, ou en infusion, est sans doute la boisson la mieux partagée autour de la plupart des foyers, tous sexes et classes d'âge confondus, les hommes de certaines zones de production alcoolique tendent à se réserver l'usage d'une ration de vin ou de bière. Dans ce contexte purement alimentaire où la cellule familiale se sustente avant tout pour se reproduire, le « verre » final est sensé faciliter la digestion, rétablissant une harmonie voulue par la nature. C'est sans doute pour cela que, dans le contexte américain, toute prise « alimentaire » de *chicha* ou de *pulque* impose une forme de rituel: avant de porter le récipient à ses lèvres, le buveur est tenu de verser à terre quelques gouttes du breuvage en signe de reconnaissance envers la divinité. Et encore, est-il besoin de rappeler à ce sujet que les femmes ont été tenues pendant des siècles à l'écart des libations domestiques, pour la seule raison que leur complexion était considérée comme « chaude », et qu'à ce titre l'ingestion d'une boisson même

faiblement alcoolisée risquait de rompre l'équilibre précaire établi entre la structure familiale et l'ordre naturel ?

Il est donc vrai, comme l'affirme l'adage provençal « Qui a le pain, le vin et le fromage laisse venir le temps parce que c'est un sage », que les boissons fermentées constituent un aliment particulier auquel on confère jusqu'à aujourd'hui des vertus nutritionnelles et des fonctions reconstituantes. Et c'est peut-être là une des raisons paradoxales de la baisse actuelle de la consommation de vin en France. La diversité alimentaire dont il dispose désormais entraîne non seulement le mangeur à faire passer la sagesse traditionnelle derrière les traités de diététique modernes, mais aussi à se convaincre qu'il n'a plus besoin de ces calories trop périlleuses, jadis qualifiées d'« indispensables au travailleur de force ». Les gens convenables se reconnaissent dans un système de valeurs qui les pousse à englober dans le même opprobre chantier et estaminet, à ne retenir que l'excès dégradant; ils sont encouragés à délaisser la boisson alimentaire, trop quotidienne, par l'élévation de leur désir de vin vers un produit noble, rare et cher, capable de satisfaire leurs prétentions hédonistes et d'exprimer leur position sociale.

A l'heure où de grands groupes industriels contrôlent le marché de la boisson, il n'y a plus lieu de disputer si le vin rafraîchit l'individu, s'il lui échauffe les sens ou reconforte sa constitution. La soif impose de boire d'une petite bouteille capsulée où les sucres ne sont pas transformés et où du CO<sub>2</sub> habilement ajouté donne l'illusion de cette vie qui était jusqu'alors l'apanage des boissons fermentées. Curieusement, la consommation de ces boissons « rafraîchissantes » semble se répandre plus vite dans les pays où le lait manque et où l'eau saine est une denrée rare: elle concilie tant les recommandations de l'instituteur, professeur d'hygiène officielle, que la nécessité d'épargner du combustible difficile à obtenir mais indispensable pour bouillir l'eau, ou de céder à l'attirance des petits pour le sucre. On renonce ainsi à l'apprentissage culturel des boissons fermentées, on abandonne peu à peu certains rapports sociaux, certains comportements fondés sur les valeurs de nutrition et de communication traditionnellement attribuées aux vins de raisin ou de palme, aux *chichas*, à tous ces breuvages qui font partie des prestations d'échange de travail des agriculteurs africains, américains, méditerranéens.

## *Le savoir boire*

---

Mieux que l'eau, le produit fermenté symbolise la force vivante que l'homme a su extraire de la sphère de la nature. Jalon décisif dans le processus de connaissance technique, il établit aussi le départ entre la simple satisfaction des besoins primaires et l'expression des relations culturelles entre les hommes.

Dans certaines cultures, les occasions de boire de façon acceptable (en compagnie, mais en l'absence des femmes décentes) visent à exprimer publiquement les valeurs fondamentales de la vie sociale. Il s'agit davantage pour le groupe sexuel dominant de reproduire des normes culturelles que de consommer un breuvage enivrant. C'est pourquoi si peu d'ivrognes sortent des bars de Basse-Andalousie, véritable institution où vin local et bière sont pourtant vendus en grandes quantités; un rigoureux contrôle de soi et un esprit bien adapté (la *gracia*) permettent de communiquer avec les autres, de commenter les événements du village, d'attendre un emploi journalier, de parler des femmes, et de définir, comme cet ouvrier agricole de Sanlucar la Mayor, les degrés d'intégration communautaire et les conditions de la mort sociale: « Tous les hommes devraient aimer le vin et les femmes, tous. Celui qui ne les aimerait pas, qu'il meure, qu'il meure, pourquoi voudrait-il venir au monde, il vaut mieux qu'il meure. »

Mais on sait que les relations « vinaïres » dépassent le cadre social et qu'elles concernent aussi la divinité. Elles ne se limitent pourtant pas alors à la seule communication verticale ou aux effets psychotropes d'une boisson sacralisée qui élèverait l'esprit vers l'au-delà, et extirperait l'individu de la gangue de son quotidien; elles traduisent surtout le besoin de transformer le vin en vecteur religieux. C'est en tout cas ce message que transmet une grandiose tapisserie flamande conservée à la cathédrale de Zamora en Espagne et sur laquelle on voit le Christ en train de fouler le raisin tandis que de son cœur blessé jaillit le précieux liquide dont les dignitaires de l'Église vont s'emparer. La religion peut-elle illustrer de façon plus explicite sa volonté d'affirmer son contrôle aussi bien sur la production que sur la consommation du vin? Le « sang de l'Alliance », le fruit du travail des hommes, est l'œuvre de Dieu, et il rappelle l'ambiguïté terrible du produit fermenté.

La société se doit de circonscrire les boissons porteuses de désor-

dre potentiel dans un cadre strictement collectif qui, seul, permettra de juger du respect individuel envers les normes établies. C'est ainsi que les Aztèques s'obligeaient à limiter leur consommation quotidienne de *pulque* « alimentaire » à quatre coupes<sup>1</sup> ; le chiffre cinq symbolisant l'incertitude en même temps que l'excellence, ils ne pouvaient admettre le dépassement démesuré de la norme qu'au sein d'un rituel exceptionnel le plus souvent réservé aux élites. Cette forme d'obligation à l'ivresse correspondrait donc à une mise à l'épreuve sociale doublée d'une catharsis. Songeons par exemple aux libations nocturnes de saké dans le contexte industriel japonais. En même temps qu'elles répondent à la quête purificatrice d'un plaisir strictement codifié, elles possèdent une fonction sociale très particulière dans la mesure où elles conduisent à l'expression de sentiments personnels habituellement contenus, libérant ainsi des tensions inhérentes aux relations de travail: l'employé ivre peut fort bien dire ses quatre vérités au supérieur dont il partage la table, si le lendemain, dessoûlé, il réintègre sans rechigner la structure rigide dans laquelle il évolue habituellement. En quelque sorte, la boisson permet à la culture de se ménager des retours salutaires, indispensables, dans l'univers de la transgression, avec ses besoins et ses pulsions primaires.

Révéléateur, voire authentique « lubrifiant » des rapports sociaux, la boisson pose le problème de l'échange entre l'individuel et le collectif. C'est pour cela que de nombreuses sociétés ont choisi d'élever le savoir-boire au rang des marqueurs culturels essentiels, au point de pouvoir considérer que l'ivrogne ne serait en fait rien d'autre qu'un buveur d'eau (repli sur soi-même) qui aurait mal tourné. Certains liquides ont dès lors joué un rôle prépondérant dans l'évolution des rapports entre les diverses cultures.

### *Le sens du chocolat*

---

Pivots symboliques des édifications idéologiques, témoins de la réalité des mœurs et de l'économie, alibis paradoxaux de l'État,

---

1. Cette circonstance permet de montrer à quel point les effets physiologiques de l'alcool dépendent parfois moins des capacités physiques de chaque individu que de l'idée que s'en fait une société.

les boissons ont souvent été chargées de fortes valeurs identitaires et elles n'ont pas manqué de participer aux confrontations culturelles qui ont émaillé l'histoire de l'humanité. Trois exemples tirés de situations historiques contrastées suffiront à étayer ces propos.

Dès que les Espagnols atteignirent les zones semi-désertiques du plateau central mexicain, ils découvrirent les champs d'agaves producteurs de *pulque*. Ils ne détestèrent point cette boisson faiblement alcoolisée et difficilement transportable, et comprirent que le développement de son marché dans une société déstructurée qui en avait jadis sévèrement contrôlé l'usage leur permettrait de profiter au mieux d'un environnement difficile tout en exploitant des Indiens poussés vers l'ivresse par diverses raisons. Aussi sagement (?) quotidienne que joyeusement sacrée jusqu'alors, la boisson, officiellement confinée dans la communauté indienne, devint un produit rentable aux yeux des civils de la colonie. L'Église consacra pour sa part beaucoup d'énergie à la combattre, car elle perçut vite en elle un des symboles évidents du diable. La Couronne enfin fit preuve d'un laxisme persistant dans l'application des lois rigoureuses qu'elle avait elle-même édictées à l'encontre d'une substance qu'elle jugea bientôt assez bonne pour être l'objet d'une taxation.

Il est piquant de constater que les Aztèques et les Espagnols, conquérants successifs du Mexique central, utilisèrent la même boisson fermentée, indigène par définition, dans un but d'expansion culturelle : les prêtres indiens l'avaient transformée en complexe divin (les « Quatre Cents Lapins<sup>2</sup> »), les moines européens l'avaient parée de la sinistre figure de l'ange déchu; le *tlatoani* nahua recourait à cette sacralisation pour imprimer la marque de l'idéologie dominante et délimiter les contours de l'ordre social ; le vice-roi espagnol donnait l'impression d'accéder aux désirs primaires de ses sujets vaincus, dans le cadre d'une économie et d'un ordre nouveaux. Quant à la confrontation entre le « vin de la terre » et le vin d'Espagne (importé, réservé à l'élite), elle participait évidemment de la mise en opposition systématique des deux systèmes culturels, deux formes de pouvoir, deux conceptions religieu-

---

2. Ces *Centzon Totochtin* étaient soit des petites divinités locales de l'ivresse récupérées dans le panthéon aztèque, soit des dieux du *pulque* lui-même. L'importance de ceux-ci est attestée par le fait qu'ils occupaient une place non négligeable dans le calendrier rituel, élément essentiel de la vie spirituelle et matérielle des anciens Mexicains. Le lapin, qui représentait symboliquement le Sud, était l'un des quatre signes porteurs d'année.

ses de l'univers. Elle contribuait aussi à reproduire l'image de structures sociales convergentes puisqu'elle semblait maintenir la consommation d'une « boisson d'Indiens » dans les milieux les plus populaires, ceux qui en avaient autant besoin pour leur alimentation quotidienne que pour en tirer quelque plaisir fugace.

Tout autre fut le cas du chocolat mexicain, qui connut un grand succès lors de son transfert vers l'Europe, alors même qu'il avait jadis bénéficié d'une forme de sacralisation authentique de la part des Aztèques. Simplement, la sacralité ne naissait pas ici de la nécessité sociale de contrôler l'abondance et l'excès, mais au contraire de la mise en valeur de la rareté. Les Européens expatriés n'hésitèrent donc pas à s'approprier un produit qui continuerait de rester inaccessible au plus grand nombre. Ils avaient retenu que les anciens Mexicains utilisaient les amandes de cacao comme moyen de paiement, que celles-ci entraient dans la composition du tribut des cités soumises et qu'elles faisaient l'objet d'un prestigieux commerce à longue distance depuis la région du Soconusco; ils avaient oublié que la boisson chocolatée, fréquemment objet de dépenses somptueuses, trouvait une place de choix dans certains rites, comme lorsqu'il s'agissait de nettoyer cérémonieusement les traces de sang humain séché maculant encore le fil des couteaux d'obsidienne sacrificiels.

Il fut facile aux Européens d'imposer leur marque technique dans le processus de transformation du cacao, de passer des chocolats parfumés au piment rouge à une boisson sucrée mélangée à l'eau et au lait (inconnu avant eux). Et, au sein des divers ordres sociaux, toutes les élites souhaitèrent profiter de la manne. Il n'était pas jusqu'aux nombreux monastères qui ne souhaitaient réserver aux seuls abbés et à leurs visiteurs les maigres quantités attribuées par l'État. C'était aux yeux des simples moines une disposition léonine, parfaitement contraire à la règle, et ils menacèrent, s'emportèrent, et finirent par obtenir l'égalité devant le chocolat. Quant aux dames de bien, s'il faut en croire les propos scandalisés de l'anglican Thomas Cage, elles prirent l'habitude, au cours du XVI<sup>e</sup> siècle, de se faire servir dans l'église un chocolat chaud qui était censé leur permettre de supporter plus stoïquement les interminables offices du temps.

Comme pour de nombreux produits, on attribue généralement aux religieux l'introduction du chocolat en Espagne (1520), puis

sa diffusion dans les pays voisins<sup>3</sup>. Il fallait que ce breuvage exotique fût d'un attrait extraordinaire pour que les religieux, les « dames » et les élites l'acceptent sans faire trop de cas de certaines querelles théologiques. A l'instar d'autres produits d'outre-mer, le chocolat fut pourtant soupçonné d'appartenir à la catégorie des aphrodisiaques, voire des euphorisants. On débattit pour savoir si l'on pouvait en consommer en période de maigre alors qu'on lui reconnaissait des vertus reconstituantes. Or, contrairement au *pulque*, le chocolat, facilement transportable, n'avait jamais été tenu pour une « boisson d'Indiens ». En s'insérant aisément dans la sphère culturelle des élites civiles et religieuses, ainsi que dans leur système de communication, il témoignait en fait du succès de la couronne espagnole et du Dieu des chrétiens dans leur entreprise de conquête matérielle et spirituelle, la réussite d'un métissage positif et enrichissant né d'une confrontation initiale indispensable.

### *Une boisson subverdisse*

---

Pour traiter de l'effet des boissons sur l'évolution des rapports entre deux principes culturels, le café mériterait à lui seul de vastes développements. Dans le cas de l'Islam par exemple, le parcours du café depuis l'Abyssinie vers le Yémen (fin du XIV<sup>e</sup> siècle) et Constantinople (début du XVI<sup>e</sup> siècle) eut des conséquences surprenantes qui provoquèrent des réactions contrastées de la part des religieux et des sultans.

Les Ulémas commencèrent par lancer des *fatwa* contre cette drogue non coranique, cette boisson diabolique tirée d'un grain noirci au feu avant d'être broyé. Les sultans, eux, la légalisèrent. Le temps passant, les cercles souris se rendirent compte que le célèbre *qawah*, malgré une étymologie très ancienne qui impliquait une filiation avec le vin rouge, maintenait les fidèles en état de veille et développait leur activité spirituelle lors des dévotions à la mosquée. Les religieux admirent donc son usage au moment même où les sultans s'efforçaient à leur tour d'interdire toute consommation publique de café.

---

3. Pour la France, la version officielle fait de l'arrivée du chocolat un cadeau de la cour d'Espagne au roi Louis XIII à l'occasion de son mariage avec l'infante Anne d'Autriche, fille de Philippe III.

En effet, le succès rencontré par ce dernier avait provoqué des changements profonds dans la structure des relations sociales. Auparavant, la consommation des boissons ne dépassait guère les limites de la maison: on buvait des eaux de fruits préparées par les femmes, on ne s'interdisait pas vraiment un vin n'ayant pas dépassé trois jours de fermentation, on brassait des bières à la campagne. L'importance des boissons médiévales était telle que tous les livres de cuisine en langue arabe consacraient un grand chapitre à leur fabrication. La diffusion du café entraîne la disparition presque totale de ces breuvages, surtout lorsque le tabac vient prendre part à la fête. Voici que les hommes se mettent à préparer le café, chez eux, puis dans la rue et que le premier « café » ouvre ses portes à Constantinople en 1554. L'homme se libère de sa famille, il prend possession de la rue qui devient plus dangereuse aux yeux des femmes, il commence à rencontrer dans un lieu public d'autres hommes appartenant à d'autres milieux sociaux. La boisson donnant désormais la possibilité de discuter longuement sans s'enivrer, des échanges d'idées s'ensuivent qui deviennent les ferments de mouvements populaires. Pour la première fois, émerge une intelligentsia non cléricale, soucieuse d'ouvrir l'esprit à de nouvelles conceptions de la société. L'État, y voyant une menace, veut, comme en 1630 en Turquie, faire fermer ces lieux de plaisir et de sédition. Il va même jusqu'à faire exécuter quelques tenanciers, lesquels deviennent bientôt des martyrs. Alors que les autorités avaient souhaité qu'il se contente d'être un substitut aimable et commode du vin, le café affichait un caractère subversif inattendu, et rendait plausible l'idée de l'égalité. N'était-il pas, déjà, un présage brumeux de la situation révolutionnaire du XVIII<sup>e</sup> siècle français ?

Curieuses boissons. Leur marginalité apparente dans les systèmes alimentaires expliquerait-elle à elle seule l'incroyable charge symbolique qui souvent s'y attache ? Elles nourrissent, elles échauffent, elles passent par le sang, elles deviennent parfois sang elles-mêmes. Elles contribuent plus que tout autre aliment à irriguer le corps de la société. Rappelons-nous, il y a quelques années encore, comment une famille aidait à la socialisation progressive de sa progéniture à l'occasion du repas quotidien. Elle ne servait d'abord que de l'eau à l'enfant en bas âge, encore trop attaché à l'état de nature. Puis, le vin venait teinter l'eau, chaque année un peu

plus, jusqu' à ce que le vin pur devienne l' indice de la maturité, indiquant par là même que le rejeton pouvait alors quitter le cercle familial et se consacrer à la société qui était désormais la sienne. Celle des autres, celle qu' un fils allait être amené à défendre, dans le cadre de l' armée, après avoir subi le rite de la « cuite mémorable ».

Depuis le lait jusqu' au petit quinquina, les boissons marquent à merveille les étapes successives de la vie de l' individu. Et comme elles facilitent aussi la communication entre les hommes, il en est quelques-unes, les mieux attachées à leur environnement bien sûr, qui deviennent des éléments symboliques de la culture qu' une société s' est forgée. Voici la vie qui naît de la mort, voici le passage de la nature à la culture, voici la joie, la tristesse, les moments qui appellent les rites. La fête surtout. Champagne pour tout le monde !

---

*Dominique Fournier*

**lemangeur-ocha.com** - Bessis, Sophie (sous la direction de). Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°154, Paris, 1995, 182 p., bibliogr.