

Alimentation et médecine
Histoire de l'alimentation occidentale :
Diététique ancienne, cuisine & formation du goût.

Représentation de la digestion¹.

par
Jean-Louis Flandrin

De l'Antiquité au XVII^e siècle, on s'est représenté la digestion comme une cuisson des aliments dans l'estomac. Cette cuisson se faisait par la douce chaleur interne de notre corps aidée éventuellement par l'action d'épices chaudes et sèches, voire de vin pur, dont le concours était jugé nécessaire pour digérer les fruits les plus froids, comme le melon, ou les plus grossiers comme la poire.

Cette représentation que le développement de la chimie au XVII^e siècle aurait dû faire disparaître reste encore bien visible dans les dictionnaires de la fin du siècle et ceux du XVIII^e comme le Dictionnaire de Trévoux. En 1704, « Digérer » y est toujours défini comme l'action que fait l'estomac pour cuire aliments qu'on a pris et les rendre propres à la nourriture du corps

Réciproquement, « Cuire », qui au sens premier signifie *« donner aux aliments une préparation convenable par le moyen de la chaleur pour les rendre plus faciles à digérer »*, signifie aussi « Digérer » ; et *« se dit de cette seconde préparation des aliments qui se fait dans l'estomac pour les rendre propres à être convertis en notre substance »*. Le mot cuire a encore d'autres sens qu'il a perdu aujourd'hui :

- On le dit à peu près dans le même sens de l'action de la chaleur naturelle sur les humeurs. *« Telle chose est bonne pour cuire les humeurs. Il faut que la chaleur naturelle cuise les humeurs, cuise le rhume »*.
- On le dit encore de l'action du soleil sur les fruits ; *« le soleil cuit les fruits, la chaleur du soleil n'est pas assez grande chez nous pour bien cuire les melons »* - c'est à dire les faire mûrir.

Dans l'édition de 1771 l'article « Digérer » est presque identique à celui de 1704 : simplement le mot « Cuire » y a été remplacé par « Faire coction » qui paraît d'abord avoir tout fait le même sens. En fait « Coction », qui est bien de la famille de « Cuire », appartient au vocabulaire médical, et désigne soit un type de cuisson particulier - *« faire cuire dans l'eau mou dans quelque liqueur bouillante »* - soit la digestion : *« Coction, en médecine, signifie digestion, ou l'altération utile à l'économie animale qu'éprouvent les matières nourrissantes et les humeurs dans les différentes parties du corps »*. Cette définition ambiguë du terme médical ouvre la porte aux nouvelles représentations de la digestion et permet au mot de survivre à la disparition de l'ancienne - jusqu'en 1932, par exemple, dans le Dictionnaire de l'Académie particulièrement conservateur, il est vrai. Réciproquement, *« Digérer se dit de l'action que fait l'estomac pour faire la coction des aliments qu'on a pris et les rendre propres à la nourriture du corps »*.

Mais d'un autre côté, d'autres passages des mêmes dictionnaires, dès le tournant des XVII^e et XVIII^e siècles, révèlent une profonde transformation des représentations de la digestion et des fonctions de la cuisine. Ainsi, dans l'édition de 1704 du Dictionnaire de Trévoux la fin de l'article

¹ Flandrin et Montanari. Histoire de l'alimentation. Paris, Fayard, 1996. pp.695-699 : « Représentations de la digestion et de la cuisine ».

« Digérer », on trouve une représentation de la digestion toute différente de la cuisson dont il était question au début : une dissolution chimique des aliments par le suc gastrique. « *L'estomac digère par le moyen d'un suc acide qui hache et incise les aliments, et les dissoud jusqu'à ses plus petites parties, de la même manière que l'eau forte dissout l'or et les métaux* ». En 1771, l'article est nettement plus long et manque d'assurance : « *Les uns disent que la digestion se fait par fermentation ; les autres qu'elle se fait par trituration, quelques-uns ont voulu réunir les deux parties, en disant qu'elle se fait en même temps par fermentation et par trituration* ». Et après avoir longuement développé chacune de ces thèses et d'autres encore, on ajoute : « *La salive, la bile, le suc pancréatique sont les levains qui font la digestion des aliments dans l'estomac* ».

Pour ce qui concerne la fonction correctrice de l'assaisonnement, certains articles portent longtemps la marque des représentations anciennes. Ainsi l'article « Digérer », encore dans l'édition de 1771, note qu'on « *assaisonne [les aliments] en mille manières différentes, avec du sel, du poivre, ou d'autres épiceries, des aromates, du vin, du vinaigre, etc., autant pour en relever le goût que pour aider à la digestion* ».

Dans l'article « assaisonner » cette fonction correctrice qui était clairement indiquée, en 1611, dans le Dictionnaire of the French and English Tongues de Cotgrave, a disparu des grands dictionnaires français de la fin du XVII^e siècle et du XVIII^e. Cotgrave, en effet, traduisait « Assaisonner » non seulement par « *to season make savourie give a good taste unto* », mais aussi par « *temper* » - c'est à dire tempérer, équilibrer la nature de l'aliment assaisonné - et « assaisonnement » par « *tempering* ». Or cette acception ne se retrouve plus à la fin du XVII^e siècle et au début du XVIII^e : dès l'édition de 1704 du Dictionnaire de Trévoux « assaisonner » signifie simplement « *donner aux viandes une préparation pour leur donner plus de relief, et les rendre meilleures au goût* ». De même l'article cuisine, dès 1704, ne fait plus aucune allusion à la correction du tempérament des aliments par l'assaisonnement et la cuisson afin qu'ils se digèrent plus facilement - fonction que suggérait pourtant l'article « cuire », en 1704 : « *Donner aux aliments une préparation convenable [...] pour les rendre plus faciles à digérer* ».

Enfin la représentation des saveurs a, elle aussi, changé. Traditionnellement, elles se divisaient en saveurs chaudes, froides et moyennes . Bien que les concepts chimiques aient déjà fait leur apparition depuis un siècle environ, l'article « Saveur » du Dictionnaire de Trévoux en porte encore la trace en 1704 : « *Les Médecins reconnaissent unanimement, neuf saveurs simples. Les trois chaudes sont l'âcre, l'amère et la salée. Les trois froides sont la stiptique ou l'austère, l'acerbe, et l'aigre. Les trois tempérées, la grasse ou huileuse, la douce, et l'insipide* ». Or en 1771, il n'est plus question de la température des saveurs, qui sont groupées dans un ordre tout autre. « *On peut réduire les saveurs à sept principales, le doux, l'amer, l'âcre, l'âpre, l'aigre, le gras et le salé* ». Les deux saveurs tempérées sont aux deux bouts de la chaîne, tandis que l'amer et l'âcre, traditionnellement chauds, sont contiguës à l'âpre, nouvelle appellation de l'austère, considéré autrefois comme la plus froide des saveurs.