



HAL
open science

Boissons des hommes, ferment du savoir

Marie-Claude Mahias

► **To cite this version:**

Marie-Claude Mahias. Boissons des hommes, ferment du savoir. Techniques et culture, 1993, pp.209-214. halshs-02434482

HAL Id: halshs-02434482

<https://shs.hal.science/halshs-02434482>

Submitted on 10 Jan 2020

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.

Marie-Claude MAHIAS

BOISSONS DES HOMMES, FERMENT DU SAVOIR

A propos de Dominique Fournier et Salvatore D'Onofrio (sous la direction de), *Le Ferment divin*, préface de Antonino Buttitta. Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme ("Ethnologie de la France", Regards sur l'Europe), 1991, XI-251 p.

La recherche et l'ivresse seraient-elles compatibles ? Ce livre nous incite à le croire, un livre aimable comme un vin bien charpenté, nourrissant comme du bon pain. Fruit d'un colloque franco-italien qui s'est tenu à Palerme en octobre 1989, il réunit 16 articles qui intéressent les problématiques de technologie culturelle à plusieurs titres.

Le vin et la Grèce sont majoritairement représentés mais le ferment n'est pas seulement celui du vin. D'autres boissons plaisent aux dieux et aux hommes : la *surâ* de l'Inde védique, l'hydromel des dieux indo-européens, la bière en Europe nord-occidentale, le *pulque* au Mexique; et même l'eau, sans laquelle aucune fermentation ne serait possible, et sans laquelle, dans le monde grec toujours, la consommation de vin n'était pas licite. Car il y a vin et vin : Rome distinguait le vin pur, objet de culte; le vin miellé pour accompagner un riche repas ou un triomphe collectif; le vin mélangé qui caractérisait le banquet « à la grecque » (Gianna Petrone). Le vin est même « joué » dans les tavernes siciliennes. Outre les boissons, il y a encore les pains : pain levé et pain azyne des juifs et des chrétiens.

L'orientation principale des études présentées est donnée par les représentations, les associations d'images et de significations liées aux produits fermentés. La prééminence des sources textuelles et du symbolique pousse parfois vers les écueils du genre : des catégories qu'on ne peut s'empêcher de trouver parfois subjectives et approximatives, et que l'on pourrait inverser à son gré. Néanmoins, certains auteurs s'interdisent de céder aux « ressources d'un symbolisme universel » (Albert, p. 81) et, s'astreignant au respect scrupuleux de leurs sources, nous donnent matière à de stimulantes réflexions. Aussi ne boudons pas notre plaisir. Plutôt qu'un impossible résumé ou un fastidieux inventaire, je proposerai de suivre trois axes de lecture qui traversent tout le volume : l'intrication des objets, des pratiques et du sens; les rapports du technique et du symbolique à propos de la fermentation; et enfin, les jeux et enjeux sociaux autour des produits fermentés. Ce ne sont toutefois pas les seuls possibles et la riche introduction de Dominique Fournier trace pour nous bien d'autres pistes.

Tout d'abord, nombre de textes —tous fort érudits— attestent, chacun à sa manière, l'enchevêtrement des manipulations matérielles et mentales, des techniques et des représentations, s'efforçant de lier les niveaux de réalité, de préciser les notions abstraites et de les enraciner dans le concret.

L'alliance du savoir scientifique et du savoir humaniste est réalisée par Oddone Longo qui entrecroise les données chimiques, les théories successives de la fermentation, la perception de celle-ci par les Anciens. Le même auteur évoque les manières de table grecques à travers des questions aussi réjouissantes pour nous que sérieuses pour les Grecs : fallait-il ajouter l'eau au vin dans le cratère, ou le vin à l'eau ? Et dans le verre ou dans la coupe, fallait-il verser d'abord l'eau ou le vin pour mieux se garder de l'ivresse ? La vaisselle de table (cratères, cruches, coupes) nécessaire aux opérations du bien boire — mélange, distribution, partage— est aussi le matériau que François Lissarague déchiffre pour

nous faire comprendre comment « les vases sont à la fois les signes d'une manière spécifique de boire et les vecteurs du modèle qu'ils représentent », et l'analyse savante de leurs décors fait de ces récipients les porteurs de valeurs symboliques liées aux pratiques qu'ils représentent. Autre boisson, autre contenant en Europe nord-occidentale où, à travers les transformations matérielles qui conduisent « des semailles du grain d'orge à sa renaissance sous la forme d'une boisson fermentée », les mots qui les expriment, les représentations qu'ils recèlent, la cuve à brasser devient un « objet culturel indispensable » (Bertrand Hell). Chaudrons d'abondance et cuves d'immortalité doués de pouvoirs merveilleux, source des puissances régénérantes de la bière, sont au cœur des récits mythologiques.

Les rituels eux-mêmes reposent sur des pratiques, comme le montre l'exégèse des gestes de la liturgie catholique conduite par Jean-Pierre Albert, qui cherche à relier les « stratégies du sens » à « l'existence physique et sociale du vin ». L'analyse des éléments symboliques effectivement valorisés repère que la route du vin est celle de la déréalisation. Et pourtant, c'est de façon sensible, par les techniques les plus concrètes, que s'opère cette euphémisation, cette conversion de la matière à l'esprit : en préférant le vin blanc au vin rouge pour signifier le sang; en choisissant comme image du Christ en croix le pressoir mystique, qui suggère « une conversion végétale des humeurs corporelles du Christ ». Et c'est encore un vin bien matériel, contenu dans le calice, qui permet de séparer les bons chrétiens des païens, les clercs des laïcs, les catholiques des protestants.

*

En principe, tous les produits présentés dans ce livre ont en commun d'être fermentés, ce qui focalise l'attention sur un processus technique particulier. Or, la fermentation ne relève jamais entièrement du monde matériel, de la maîtrise des hommes. La réussite d'une telle transmutation demeure mystérieuse, garde une part d'aléatoire et semble appeler une intervention divine. Les conceptions de la fermentation ne sont pas très nombreuses et circulent à travers l'espace et le temps : l'opération est assimilée à une cuisson dans les textes védiques (p. 25), à une ébullition, à un bouillonnement dans la sémantique du grec ancien (p. 163), confondue avec la putréfaction chez Empédocle (p. 43) comme dans la Bible (p. 71), ou conçue comme une fécondation suivie d'une renaissance et d'une purification dans le cas de la bière (p. 115).

Mais ce que ce livre, et l'analyse comparative ainsi permise, montre —peut-être à son corps défendant— est que toutes les sociétés consommatrices de produits fermentés ne mettent pas pour autant l'accent sur la fermentation, que cette opération ne s'accompagne pas toujours d'un discours explicite ou implicite. On regrette d'autant plus vivement le manque d'étude des processus concrets pour éclairer ce rapport. Ce point est en effet capital pour nous dans la mesure où il témoigne d'une relative indépendance du technique et du symbolique : une opération techniquement nécessaire ne donne pas forcément lieu à un processus de symbolisation important, et lorsque c'est le cas, elle appelle des associations de sens très diversifiées. On voit alors se dessiner deux grandes catégories de sociétés : d'un côté celles qui, d'une manière ou d'une autre, occultent la fermentation; de l'autre, celles qui la valorisent et l'utilisent comme une métaphore aux rebondissements nombreux et imprévisibles.

Dans le premier groupe¹, l'Inde ancienne, où la fermentation de la *surâ* est niée, puisque chaque étape est mise en correspondance avec un pressurage de *soma*. C'est d'ailleurs celui-ci, non fermenté, qui est la boisson d'immortalité et provoque l'ivresse exaltante célébrée dans les poèmes. Bière et vin ne fermentent pas non plus dans les mythes et textes ritualistes de Mésopotamie. Avec une grande honnêteté intellectuelle, Jean-Pierre Albert avoue son malaise face à cette interrogation, car la liturgie catholique ne dit rien de la fermentation et exclut l'ivresse. De son côté, Françoise Frontisi-Ducroux a beau questionner de près les vases et les textes grecs pour éclairer l'analogie entre les effets du vin et la transe dionysiaque, décidément non ! La rigueur lui interdit de poser une équivalence entre la chaleur bondissante des femmes sous l'action de Dionysos et le bouillonnement du vin qui fermente. Si ferment il y a, c'est l'adjuvant nécessaire aux esprits des hommes pour, sous l'influence du vin, « connaître la nécessaire altérité et expérimenter la différence ». Mais alors, la métaphore appartient à l'helléniste de notre temps.

Dans le second groupe, juifs et chrétiens font plutôt figure d'exceptions, mais l'image de la fermentation devient pour eux intarissable, et entraîne des pratiques, des classifications et des correspondances entre aliments, groupes sociaux, lieux et temps. La Bible, relue par Martine Courtois, associe vin et pain pour représenter la sortie de l'Eden, le passage à la culture et la nécessité du travail, de même que l'intelligence et le savoir, ou signifier l'opposition entre agriculteurs sédentaires et tribus nomades. La fermentation y est aussi le symbole de la violence, de l'excès, du débordement des passions : colère du vin bouillonnant, orgueil et vantardise de la pâte qui enfle; passions qui doivent être contrôlées pour éviter la confusion des esprits, comme celle des chemins. Le christianisme quant à lui concentre le symbolisme de la fermentation sur le pain, avec la métaphore du Christ levain, du Christ ferment. « Les légendes religieuses témoignent de la croyance en une présence sensible du Christ dans le pain » (Fabre-Vassas, p. 189).

Cependant, autant et plus même que la fermentation, c'est le pouvoir enivrant des boissons fermentées qui est l'objet d'élaborations symboliques et sociales foisonnantes. C'est l'ivresse possible, permise, évitée, encouragée, condamnée, qui est l'interrogation la plus universelle (sauf, là encore, pour l'église catholique), et une préoccupation majeure pour tout pouvoir, qu'il s'agisse des instances étatiques ou des règles sociales. Peut-être faut-il voir là une conséquence inévitable du point de vue de la plupart des auteurs, qui appréhendent la consommation plus que la fabrication ? Néanmoins, cette perspective ouvre aussi sur l'offrande, le partage et l'échange. Or, Salvatore d'Onofrio nous le rappelle, c'est le partage qui fait du vin un bien symbolique et social, et les modalités du boire traduisent les relations entre buveurs. Là encore, pas d'association universelle, pas de généralisation hâtive : ces rapports sociaux sont aussi multiples et diversifiés que les temps et les lieux où ils se nouent. Mais alors, une question se pose à laquelle le livre, je crois, ne répond pas : tous ces cas singuliers ont-ils quelque chose en commun ? Quels rapports sociaux chaque société choisit-elle de signifier plus particulièrement, d'exhiber ainsi au regard public, dans le partage des boissons fermentées ?

*

Dans le modèle convivial grec, le mélange du vin annonce la tempérance et la convivialité équilibrée. Les hommes se réunissent entre égaux pour partager un vin mélangé

¹ Il faudrait y ajouter l'Amérique du nord aborigène (Désveaux 1990 : « Hydromel et graisse d'ours ou pourquoi n'y a-t-il pas de fermentation en Amérique du Nord ? », *Culture* X, 2 : 73-80) et, dans une large mesure, l'Inde contemporaine.

d'eau, échanger des propos choisis et chanter la poésie lyrique. « Boire seul, boire pur conduisent à leur perte ceux qui s'y risquent ou qui s'y laissent entraîner. Le bon usage du vin, mélangé et partagé, est la marque de la culture humaine » (Lissarague, p. 60). A l'inverse, un rapport d'homologie et de causalité existe entre les excès de vin et la transe, la *mania* : l'un comme l'autre entraînent la transgression des règles sociales et doivent être contrôlés. Mais vin et folie sont aussi des moyens d'expérimenter la différence et l'altérité. L'excès, l'ivresse, l'altération mentale, la folie sont, nous explique Valeria Andò, des phénomènes que la culture grecque ressent comme dangereux, et maîtrise en ayant recours à deux stratagèmes : soit les rejeter au loin, dans l'Autre, le centaure ou le barbare scythe; soit les intégrer sous la forme et dans le culte de Dionysos, dieu étranger lui aussi, humide et chaud comme les femmes dont la transe lui plaît, et comme le vin qui aide les hommes à sortir de soi, ce qui permet en retour de redéfinir sa propre identité sociale.

Une certaine égalité semble aussi régir les rapports de convivialité tels qu'ils transparaisent dans les mythes mésopotamiens. A l'instar du concile divin dont les participants doivent avoir le « corps détendu » et le « cœur en gaieté », « toute activité collective, de l'accord politique et de l'alliance à la célébration du mariage le plus modeste, est l'occasion de festins copieusement arrosés. » (Glassner, p. 136). Pourtant, ces banquets et beuveries sont aussi des occasions de défis, de joutes verbales, où le perdant est celui qui succombe à l'ivresse. Même issue dans le *toccu*, ce jeu de charbonniers et autres semi prolétaires siciliens. Les règles du jeu et ses mots en font un système d'explication des rapports de force et des hiérarchies interpersonnelles. Loin d'apporter une compensation, la circulation du vin, qui est aussi celle des statuts et des rôles, « réactive l'organisation de la société globale dans la dérision d'un hasard tragique » (D'Onofrio, p. 220), avec ses gagnants, et ses perdants par excès de tempérance ou par enivrement.

Toute l'histoire du rite catholique romain se tisse sur le conflit toujours rebondissant entre juifs et chrétiens, exprimé au travers du ferment. Comme le retrace Claudine Fabre-Vassas, ce rite a d'abord imposé pour communier l'usage d'un pain sans ferment, car il devait, pour s'affirmer, renier ses racines juives. Puis, les efforts pour distinguer l'hostie du pain quotidien aboutissent à l'hostie plate cuite entre deux fers. Plus tard, le schisme entre le patriarche de Constantinople et la chrétienté romaine s'appuiera sur la condamnation de l'usage de l'azyme, cette « manière juive ». L'hostie enfin, « chair et sang du Christ » est, à partir du XIII^e siècle, l'objet de crimes rituels attribués aux juifs. L'évolution de la communion, pour sa part, retentit des tensions sociales internes au christianisme. Tous les mouvements de dissidence de la fin du Moyen Age et de la Renaissance, puis ceux de la Réforme, revendiquent le calice. Au XII^e siècle, la décision de le réserver aux seuls prêtres participe du mouvement de la réforme grégorienne qui valorisait la sacralité des clercs et renforçait l'appareil ecclésial. « Réserver le calice aux seuls prêtres, c'était donc manifester en acte, dans le concret du rituel, une différence de rang encore renforcée par la valorisation spéciale du vin » (Albert, p. 87).

La manipulation directe des boissons alcooliques par les pouvoirs est illustrée par le cas exemplaire du Mexique, où les dominations successives se sont servies du *pulque*. La conquête aztèque réussit grâce, déjà, à l'enivrement du dieu toltèque, puis en imposant une consommation très ritualisée et réglementée. A son tour, la colonisation espagnole s'empressa d'organiser l'enivrement à sa manière, en créant des *pulquerias*, c'est-à-dire un système de commerce et de consommation inédit. Mais cette *pulqueria*, nous explique Dominique Fournier, fut pendant longtemps un lieu de contention entre le pouvoir religieux, pour qui le *pulque* ne pouvait être que d'inspiration démoniaque, et le pouvoir civil, qui y voyait une source de revenus importants. Puissance religieuse et puissance économique

s'affrontèrent donc dans un débat dont l'enjeu n'était rien de moins que le contrôle des Indiens, de leurs âmes d'un côté, de leur corps de l'autre. On fit même appel au savoir médical et à l'expérimentation pour vérifier la nature de la fermentation et l'effet des plantes ajoutées. Et la sentence de la science naissante trancha, en ce milieu du XVIII^e siècle : « ce n'est pas la nature du vin, ou du *pulque*, qui cause l'ivresse, mais bien leur consommation excessive » (p. 236).

Que cette vérité « scientifique » accompagne le lecteur qui trouvera, dans ce livre, un riche levain pour féconder ses réflexions.

* *
*