

11 fév 04
Conisé le 17-02-04

n° 6-14
2010-ouvrages

Introduction

Qu'est-ce qu'on mange ?

François Sigaut*

La biodiversité est à la mode. Mais il y a, dans les façons de faire humaines, une diversité qui ne le cède en rien à celle qu'il est convenu d'admirer dans les oeuvres de la nature. C'est en tous cas à cette diversité de nos façons de faire qu'est dédié ce livre. Et cela dans un domaine où règne, en apparence, la plus fastidieuse monotonie : l'art d'accommoder les céréales et les autres aliments féculents pour en faire ces mets simples et banals qui ont été pendant des millénaires, et sont encore souvent aujourd'hui, l'ordinaire de millions et de millions de paysans de par le monde.

L'emblème de ces nourritures simples, c'est le pain. Non pas la baguette actuelle, dont la création, dans les années 1920, n'a pas empêché la consommation des citadins en France de descendre jusqu'à quelque chose comme 130 g par tête et par jour. Mais le pain plus ou moins bis, en grosses miches rondes, dont il fallait plus d'une livre (450 g) pour apaiser la faim de nos aïeux au début du XIXe siècle. Car de celles-ci à celle-là, le changement n'a pas été seulement affaire de quantité. Ce qui s'est opéré a été une véritable révolution dans notre régime alimentaire. Aujourd'hui, le pain ne vient plus guère qu'en accompagnement dans des repas qui sont, pour l'essentiel, composés d'autre chose, viande, légumes, etc. Autrefois, sauf chez les très riches, c'est le pain qui était le mets principal, et les autres ne venaient qu'en accompagnement – *companaticum* en latin médiéval.

Or ce modèle, un mets de base accompagné de quelque chose – la « sauce » en Afrique francophone – était extrêmement général. Il y a des exceptions, comme celle des peuples arctiques qui sont carnivores par nécessité, ou celle de nos sociétés dites postindustrielles qui le sont par luxe, comme les très riches d'autrefois. Mais à l'échelle de la Terre, ces exceptions sont vraiment des exceptions. Elles confirment la règle qui veut que dans presque toutes les sociétés humaines, l'alimentation soit basée sur un petit nombre de produits céréaliers ou féculents : ici du pain, ailleurs une polenta de maïs ou de châtaignes, du porridge d'avoine, de la kacha de sarrasin, de la boule de mil, du foutou d'igname, et tout ce qui se peut faire avec du riz, du manioc, des bananes plantains, des taros, du sagou... Autant de pays, autant de plats de résistance, au sens le plus littéral de l'expression. Car ce sont ces plats qui constituent la « nourriture » proprement dite, celle qui tient au corps pendant les longues heures passées aux champs ou à l'atelier, et qui fait dire quand elle vient à manquer qu'« il n'y a rien à manger ». Le reste, ce qui accompagne, a aussi son importance. Il est important d'avoir du plaisir à manger, et c'est pour ce plaisir qu'on ajoute des condiments, une sauce, au plat de résistance. Les nutritionnistes nous ont appris en outre que la sauce apportait à l'organismes des éléments indispensables à son équilibre, vitamines, sels minéraux, etc. Mais ce n'est pas la sauce qui « nourrit ». On peut s'en passer de temps en temps, et les pauvres s'en passent assez souvent en fait. Privation des plus pénibles, assurément, mais qui n'est pas (pas encore) la véritable famine. Celle-ci commence quand l'aliment de base vient à manquer, ce qui signifie la misère ou la mort pour une partie de la population, à commencer évidemment par la plus pauvre.

Il ne faudrait pas, cependant, associer trop étroitement les céréales à la nécessité. Aliments de premier besoin, certes. Mais aliments de plaisir également. Pensons aux bières et aux autres boissons fermentées qui jouent un rôle si essentiel dans les échanges conviviaux et dans les relations d'hospitalité. L'orge et le riz (sakés), mais aussi le blé, le seigle, l'avoine, le mil, le maïs, le manioc, etc., soit la plupart des féculents de grande diffusion, ont servi et servent encore à fabriquer des boissons fermentées. Pensons aux innombrables pâtisseries, sans lesquelles il n'y a pas de banquets, de

* EHESS 54 bd Raspail 75270 Paris cedex 06 - Mél : sigaut@cnam.fr

fêtes, ni même de deuils dignement célébrés. Pensons aux aliments de voyage, notamment pour les soldats et les marins (et les nomades, commerçants ou éleveurs). Pensons aux aliments de sevrage pour les enfants, aux friandises que s'offrent les amoureux, aux matefaims proposés par les marchands ambulants dans les lieux de promenade, de pèlerinage, partout en fait où le public afflue plus ou moins régulièrement... C'est tout un monde qui se déploie devant nos yeux, pourvu que nous nous donnions la peine de les ouvrir.

X X X

Est-il possible, même grossièrement, de se former une image un peu concrète de cette diversité ?

En Côte d'Ivoire, une enquête effectuée en 1973 sur les marchés recensait 48 produits différents obtenus à partir de 7 plantes cultivées (riz, maïs, mil, sorgho, igname, banane plantain, manioc). Au Bénin, une étude réalisée vingt ans plus tard, en 1993, énumère 25 produits différents à partir du seul maïs (Château 1973 ; Nago *et al.* 1993). Au Ladakh, où l'orge est pratiquement la seule céréale cultivée, le nombre de préparations identifiées par C. Mangeot dans ce volume approche de la vingtaine...

On nous objectera sans doute que ces exemples ne sont pas comparables entre eux, et que les chiffres bruts qu'on peut en tirer ne signifient pas grand-chose. C'est vrai, et c'est justement le problème. Pour savoir combien il existe de produits ou de mets céréaliers de par le monde, il faudrait d'abord avoir identifié chacun d'eux, indépendamment du contexte social, linguistique, géographique où on le trouve, comme sont identifiées les substances de la chimie ou les espèces de la biologie. Nous en sommes loin. Non pas que les difficultés soient plus grandes, elles seraient plutôt moindres. Mais simplement parce qu'on ne s'est guère avisé de les résoudre. Certains produits alimentaires, les fromages par exemple, ont fait l'objet de définitions précises et même de classifications, lorsque des nécessités d'ordre commercial l'ont imposé. Mais ces définitions et classifications ne sont pas applicables hors du cadre strict pour lequel elles ont été conçues. La classification des fromages français, par exemple, ne tient pas compte des fromages fumés d'Europe orientale, et encore moins des divers produits laitiers de l'Asie, dont certains pourraient ou devraient entrer dans la catégorie des « fromages » si celle-ci avait valeur universelle. Et on pourrait en dire autant de celle des « bières ». Aussi précieuses soient-elles comme documents, les classifications professionnelles ne sont pas universelles parce qu'elles ne visent nullement à l'être. Elles ne peuvent pas constituer la véritable systématique des aliments, au sens scientifique du terme, dont nous avons besoin.

Et si nous avons besoin d'une systématique, ce n'est pas — pas seulement — pour pouvoir dire à peu près combien il existe de produits féculents dans le monde. Ce genre de comptabilité n'a effectivement qu'un intérêt assez limité. Si nous en avons besoin, c'est pour savoir de quoi nous parlons, tout simplement. Le problème ne se pose pas lorsque nous sommes chez nous, ou ailleurs mais dans les mêmes conditions, c'est-à-dire chez des hôtes parfaitement familiers avec les ~~douze~~ ^{quatre} ou ~~quinze~~ ^{vingt} produits qu'ils consomment couramment. Les difficultés deviennent insurmontables lorsqu'il s'agit de s'y reconnaître parmi des centaines de produits, décrits — quand ils le sont — de façon lacunaire ou erronée, et désignés, soit par un nom local sans doute précis, mais incompréhensible pour tous ceux qui ne connaissent pas la langue du lieu, soit par un nom général, mais tellement général (« sorte de pain », « espèce de bouillie ») qu'il ne veut plus rien dire. Le chercheur, et même l'être humain normalement constitué, n'a qu'une vie. Il lui est matériellement tout à fait impossible d'aller sur tous les terrains, d'apprendre toutes les langues, de s'exercer à toutes les cuisines, de goûter tous les plats. C'est, par la force des choses, de descriptions faites par autrui qu'il tire l'essentiel de son information. Quelle déception lorsque, par défaut de méthode, telle description d'une pratique disparue, ou observée jadis dans une région devenue inaccessible, s'avère inutilisable ! La systématique n'est pas toute la méthode, tant s'en faut. Mais elle en est un des fondements. Il n'y aurait pas de biologie sans l'immense effort entrepris par les naturalistes depuis le XVII^e siècle pour unifier, normaliser, universaliser les façons de décrire les animaux et les plantes. À une échelle infiniment plus modeste, puisque le nombre d'« espèces » culinaires est sans commune mesure avec celui des espèces vivantes, c'est un effort semblable qui est devenu nécessaire en anthropologie et en

histoire de l'alimentation, si on ne veut pas que les recherches continuent à y tourner en rond. Il y a bien sûr quantité d'autres problèmes urgents et importants, qu'il n'est pas question de rejeter au second plan. Mais aucune discipline ne peut se développer au delà d'un certain niveau si elle ne se donne pas les moyens de savoir de quoi on y parle. La question rituelle « Qu'est-ce qu'on mange ? » est une excellente question. Nous ne faisons ici que proposer d'aller jusqu'au bout dans la recherche des réponses.

X X X

Rappelons tout de même que nous ne partons pas de rien. Sur les plantes cultivées, notamment, il existe une très riche tradition géographique, puis ethnologique, qui remonte au dernier tiers du XIX^e siècle. Développée d'abord en Allemagne, puis aux États-Unis, cette tradition s'est un peu essoufflée depuis quelque temps, mais elle a produit des matériaux tellement abondants qu'il faut la considérer comme une véritable mine, dont l'exploitation n'a pas vraiment commencé. Le *Dictionary of Economic Plants*, de J.C.Th. Uphof (1968), qui recense près de 10 000 espèces, s'appuie sur une bibliographie de quelque 1400 titres. L'*Atlas des cultures vivrières*, de J. Bertin *et al.* (1971), qui pourtant se limite à 18 plantes alimentaires (blé, seigle, avoine, riz, sarrasin, millet, panis, sorgho, maïs, manioc, patate douce, pomme de terre, ignames, bananier, canne à sucre, dattier, olivier et vigne), comporte une bibliographie de 1700 titres ! Et dans les deux cas, on est évidemment loin du compte. Les travaux les plus anciens, qui ne sont pas toujours les moins bons, et ceux qui ont été publiés dans les langues de faible diffusion internationale (le néerlandais, le suédois, le russe, le polonais...) sont le plus souvent ignorés, si bien que personne n'est en mesure de dire le nombre de titres que devrait comprendre une bibliographie théoriquement complète. Il existe par ailleurs des synthèses qui visent davantage à offrir une vue d'ensemble qu'à l'exhaustivité. Une des plus classiques est *L'homme et les plantes cultivées*, par A.-G. Haudricourt et L. Hédin (1943, rééd. 1988). Ce que nous apprennent ces divers ouvrages, c'est que le nombre d'espèces céréalières et féculentes est relativement élevé. Si en effet on additionne les céréales et pseudo-céréales (une trentaine d'espèces), les plantes à tubercules farineux (une dizaine pour les principales), les arbres à moelle comestible (le sagoutier, par exemple) et les arbres à fruits féculents (châtaignier, chêne, bananier-plantain, arbre à pain...), on arrive rapidement à un minimum d'une cinquantaine d'espèces, qui laisse encore de côté les plantes de disette ou d'intérêt tout à fait local. C'est peu, si on compare ce nombre aux 10 000 plantes répertoriées par Uphof. C'est beaucoup si on considère que chaque espèce — qu'il faut souvent subdiviser en variétés — représente une combinaison originale de propriétés biophysiques, propriétés qu'il est nécessaire de connaître si on veut comprendre pourquoi les mêmes procédés de transformation ne leur sont pas applicables à toutes, ou pas avec les mêmes résultats. Les riz dits gluants, les maïs à pop-corn, ont des propriétés tellement spécifiques par rapport aux riz et aux maïs « ordinaires » que, bien qu'il s'agisse de simples variétés (techniquement, de cultivars), on est amené à les traiter pratiquement comme des espèces à part entière.

Le second aspect de la question, c'est précisément l'inventaire des procédés de transformation. Ici, la situation est nettement moins favorable. Non pas que rien n'existe : le *Dictionary of Cereal Processing and Cereal Chemistry in English, French, Latin, and Russian*, publié sous la direction de R. Schneeweiss (1982), qui contient près de 7000 articles, ou ce grand classique qu'est le *Handbook of Indigenous Fermented Foods*, par K.H. Steinkraus *et al.* (1983) sont là pour prouver le contraire. Mais aussi remarquables soient-ils, ces exemples ne font pas une tradition. Il faut d'ailleurs convenir qu'il y manque, surtout dans le premier, le souci d'universalité et — comment dire ? — l'esprit de libre curiosité qui fait partie depuis longtemps de la démarche naturaliste. La chose se comprend d'elle-même, si on prend en compte les usages du milieu auquel appartiennent les auteurs. Les procédés ou les produits y sont considérés en fonction de leur importance économique, et plus exactement peut-être de leur importance industrielle ou commerciale. Sur les produits jugés sans intérêt commercial, même s'ils font partie de l'ordinaire de millions de familles de par le monde, la littérature devient bien pauvre, si même elle existe. Situation diamétralement opposée à celle de la botanique, où les plantes rares bénéficient au contraire d'une sorte de privilège dû à leur rareté même.

Cela dit, il ne faut pas faire la fine bouche. Le fait est que cette littérature technologique recèle de véritables trésors, dont le *Manuel* de Steinkraus que je viens de citer, présente de nombreux exemples. Dans la même veine, l'ouvrage de J.J. Asiedu, *La transformation des produits agricoles en zone tropicale* (1991, éd. orig. anglaise 1989) présente une large synthèse sur les produits à base de manioc, de maïs, de sorgho et de mil, et d'igname. Et des études originales sur l'« amidon aigre de manioc » en Colombie, la *chikwangue* au Congo et les produits du maïs au Bénin sont réunies dans un recueil coordonné par J. Muchnik, *Alimentation : techniques et innovations dans les régions tropicales* (1993).

C'est peut-être sur l'identification de certaines opérations fondamentales, mais étrangères aux traditions européennes, que l'apport de la littérature technique est le plus irremplaçable. Qui chez nous a une idée même vague de ce qu'est l'*étuvage* des céréales ? Eh bien, sans des travaux comme « Bulgor, an Ancient Wheat Food », par W.L. Haley et J.W. Pence, paru dans *Cereal Science Today* (1960) et *L'étuvage du riz*, par F. Gariboldi (1974), nous serions dans la confusion la plus embarrassante sur un procédé dont, une fois qu'on a appris à le reconnaître, l'importance s'avère immense. Et on peut en dire autant de « Traditional Maize Processing Techniques in the New World », par S.H. Katz *et al.* (1974), à propos de cet autre procédé fondamental qu'est la *nixtamalisation*.

Tous ces titres sont relativement récents. Mais la tradition technico-scientifique d'étude des pratiques alimentaires est ancienne. Elle remonte aux deux dernières décennies du XIXe siècle, avec les premiers travaux des pastoriens, notamment en Extrême-Orient, ensuite ceux des biochimistes à la recherche des vitamines — ou plus exactement des carences alimentaires déterminées par certains procédés de préparation. Il est évident par exemple que l'élucidation des causes du béri-béri exigeait une connaissance précise des techniques d'usinage du riz. Un article de C.W. Hesseltine et H.L. Wang, publié dans le *Manuel* de Steinkraus (1983) présente des vues très suggestives sur tout cela. C'est peut-être la meilleure introduction actuelle à cette littérature technique ancienne, où de nombreux trésors attendent aussi d'être exhumés.

Sur le même sujet (l'inventaire des procédés) la littérature ethnologique et historique offre elle aussi un paysage contrasté, plus contrasté encore peut-être que la littérature technique. On y trouve en tous cas la même inégalité de traitement entre des produits riches et célèbres, si on peut dire, et d'autres qui sont régulièrement méconnus. La barrière n'est pas partout placée au même endroit, mais il est rare qu'il n'y en ait pas une. En France, par exemple, ce n'est pas une barrière, c'est une véritable muraille qui sépare le vin et la bière. Sur le vin, nos bibliographies sont interminables; sur la bière, elles sont à peu près vides. Historiquement pourtant, on sait que la bière a toujours eu chez nous une importance comparable à celle du vin. Mais rien n'y fait. Le vin est un emblème national, pas la bière. Loin de remettre ce stéréotype en cause, l'histoire et les sciences sociales ont contribué à le renforcer. Et le même genre de préférence sélective a été donnée au pain, au détriment de toutes les nourritures paysannes ou locales à base d'avoine, d'orge, de millet, de châtaignes, etc., qui restent le plus souvent confondues dans une commune représentation d'aliments de basse catégorie. En un mot, les historiens et les ethnologues semblent bien avoir été aussi partiaux que les professionnels et que les scientifiques, sans avoir les mêmes excuses.

X X X

Tout cela ne fait d'ailleurs que traduire une indifférence très générale envers la question de l'identification. Qu'est-ce qu'on mange exactement ? Qu'on parcourt la littérature la plus récente¹, et on se rendra compte à quel point cette question est rarement posée, alors même que toutes les problématiques imaginables (sauf celle-là) sont développées au maximum. On en vient à se demander s'il n'y a pas là comme une tache aveugle, qui s'expliquerait peut-être par un certain individualisme

¹ Cette littérature est trop abondante pour qu'on puisse faire plus qu'en citer quelques exemples : *L'omnivore* de C. Fischler (1990), *Le temps de manger*, sous la dir. de M. Aymard *et al.* (1993), *La faim et l'abondance*, de M. Montanari (1995), *Histoire de l'alimentation*, sous la dir. de J.-L. Flandrin et M. Montanari (1996), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, sous la dir. de J.-L. Flandrin et J. Cobbi (1999), etc.

propre aux disciplines des sciences sociales, incompatible avec le caractère nécessairement collectif de la recherche d'une systématique.

Heureusement, il y a eu et il y a d'importantes exceptions, qu'il importe ici de mettre en lumière.

La plus connue est *l'Histoire de l'alimentation végétale*, d'Adam Maurizio (1932)². Cet ouvrage est encore aujourd'hui le seul qui propose une histoire générale des aliments au sens propre et concret du terme, et à ce titre, il est considéré comme un classique. Il est vrai que ce classique a vieilli. Sur bien des points, les assertions de Maurizio ont été démenties par les recherches ultérieures et son cadre théorique, inspiré d'un évolutionnisme par trop sommaire, n'a pas résisté au temps. Mais ces critiques étant faites, il reste l'exemple d'un grand projet, dont la nécessité est évidente, et qui devra être repris tôt ou tard sur de nouvelles bases. Et il reste aussi une masse énorme d'informations irremplaçables, qu'il serait pratiquement impossible de réunir à nouveaux frais aujourd'hui. De ce dernier point de vue, la réussite de Maurizio s'explique probablement par la situation qui prévalait au début du XXe siècle. Les nouvelles disciplines scientifiques qui se multipliaient, de la chimie biologique à la sociologie, n'étaient pas aussi fermées les unes aux autres qu'elles le sont devenues depuis. Avant de se faire historien, Maurizio avait fait carrière dans les « sciences céréalières », et il n'était pas seul dans son cas : Karl Mohs, un de ses confrères, publiait en 1926 une étude toujours irremplacée sur l'histoire du four à pain (*Die Entwicklung des Backofens*). On a évoqué plus haut l'intérêt des premiers pastoriens pour les fermentations alimentaires, en Extrême-Orient notamment. Les sources déjà abondantes auxquelles Maurizio a puisé les éléments de sa synthèse viennent de là, en grande partie. Depuis, les disciplines académiques ont fortifié leurs frontières et excluent impitoyablement ceux qui s'aventurent à les franchir. C'est pour cela que l'entreprise de Maurizio n'a pas eu de suites, et c'est pour cela aussi qu'elle nous est aujourd'hui plus nécessaire que jamais. La littérature qu'il a utilisée, répétons-le encore, recèle des trésors qui attendent d'être exhumés.

En France, l'œuvre de Maurizio serait sans doute tombée dans un oubli complet, si sa tradition n'avait été maintenue par des auteurs comme Lucien Bernot. Avec A.-G. Haudricourt, J. Barrau, H. Balfet et quelques autres, Bernot a toujours défendu avec force l'idée d'une ethnologie attentive aux détails les plus concrets de la vie quotidienne, ainsi que la nécessité de situer chaque recherche dans la continuité des recherches antérieures. Pour lui, Maurizio était une référence fondamentale, et il le citait souvent. Ce qu'on peut appeler l'ethnographie de l'alimentation doit beaucoup à son enseignement³.

Elle doit aussi beaucoup à l'exemple des africanistes. *Hunger and Work in a Savage Tribe, A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu* (1932), par Audrey I. Richards, est généralement considérée comme la première monographie sur ce sujet, celle qui a servi de modèle à toutes les autres. Son exemple fut rapidement suivi dans le monde anglophone. Du côté francophone, les premiers classiques sont la grande enquête sur *L'alimentation en A.O.F.* (1954) dirigée par le médecin-colonel L. Pales, et surtout la monographie exemplaire de Marceau Gast sur *l'Alimentation des populations de l'Ahaggar* (1968)⁴.

Coïncidence, c'est également dans les années 1960 que C. Lévi-Strauss publiait ses premiers travaux de mythologie comparée, où une place de premier plan était faite aux pratiques culinaires (*Le cru et le cuit*, 1964 ; « Le triangle culinaire », 1965). Quelles que soient les réserves qu'on peut faire sur ces thèses aujourd'hui, il faut reconnaître que l'ethnographie de l'alimentation a tiré un bénéfice immense de l'effet de mode qui s'en est suivi. Voilà que tout d'un coup ou presque, la cuisine devenait un objet de recherches respectable, et même prestigieux. En dépit de la prudence qui s'impose sur les effets de mode en général, il faut convenir que celui-là a provoqué une véritable libération, et durable, des énergies.

² L'original, *Geschichte unserer Pflanzennahrung*, a paru en 1927 à Berlin chez Paul Parey ; on l'a réimprimé en 1979. Maurizio est aussi l'auteur de deux ouvrages, l'un technique, *Die Nahrungsmittel aus Getreide* (2 vol., 1924 et 1926), l'autre historique, *Geschichte der gegorenen Getränke* (1933, réimpr. 1970) qu'on peut aussi considérer comme des classiques.

³ On peut en juger par le volume d'hommages publié en son honneur en 1987 sous la dir. de B. Koechlin *et al.* : on y trouve 11 contributions sur l'alimentation. Voir aussi le recueil de ses œuvres dispersées, *Voyage dans les sciences humaines* publié en 2000.

⁴ Marceau Gast a publié deux études en collaboration avec des spécialistes des sciences de l'alimentation : *Mils et sorgho en Ahaggar* (1965) et *Le lait et les produits laitiers en Ahaggar* (1969).

L'ethnographie de l'alimentation a pris aujourd'hui une importance qui est de nature à décourager les bibliographes. Trois ouvrages récents (ils ne sont pas les seuls) permettent de se faire une assez bonne idée de l'état actuel de ce courant de recherches : *Cuisines, reflets des sociétés* (1996, sous la dir. de M.-C. Bataille-Benguigui et de F. Cousin), *Dynamique des pratiques alimentaires*, numéro spécial de *Techniques & Cultures* (1998), et *Food and Celebration* (2002, sous la dir. de P. Lysaght). Les quelque 95 contributions réunies dans les deux volumes offrent un échantillon assez représentatif des terrains et des thèmes les plus pratiqués aujourd'hui.

Mais dans tout cela, il faut bien avouer une fois de plus que nos préoccupations relatives à l'identification des produits alimentaires sont assez peu représentées. À notre connaissance, le seul ouvrage actuel qui porte sur une catégorie bien définie de produits alimentaires est celui de Silvano Serventi et Françoise Sabban, *Les pâtes, Histoire d'une culture universelle* (2001). Cet ouvrage est une somme, qui est déjà considérée comme un classique sur le sujet. Mais il a aussi le mérite rare de montrer à quel point, sur un aliment qui nous est tellement familier, les notions d'usage courant sont confuses, lacunaires, erronées, voire carrément légendaires. Nos évidences les plus ordinaires sont celles dont nous avons le plus de mal à nous libérer. S. Serventi et F. Sabban offrent à leurs lecteurs l'occasion d'une autocritique extrêmement instructive. /M

x x x

Quels enseignements peut-on tirer de ce tour d'horizon pour le problème qui nous occupe, celui d'une nécessaire systématique des produits céréaliers et féculents ?

En forçant un peu le trait, on pourrait dire que ce problème a été posé et résolu, mais séparément, par des auteurs différents sans communication entre eux. Ceux qui l'ont posé ne l'ont pas résolu, parce qu'ils ont regardé les choses de trop haut, de façon trop abstraite, ou qu'ils ont voulu aller trop vite en besogne⁵. Et ceux qui l'ont résolu l'ont fait sans l'avoir posé, sans l'avoir voulu peut-on même dire, simplement parce que les conditions particulières de leur terrain ou de leur thématique les y conduisaient.

L'exemple le plus achevé de ces solutions particulières est probablement l'inventaire des produits céréaliers de l'Inde du Sud réalisé par Mikio Kimata (1987, 1989). Voilà en effet une région où l'on cultive jusqu'à 16 espèces de céréales, pour lesquelles on utilise jusqu'à 12 procédés de préparation différents ! Le seul moyen commode de rendre compte de cette extraordinaire diversité, c'est de construire un tableau à double entrée, croisant la liste des céréales et celle des procédés. À chaque intersection d'une ligne (représentant une céréale) et d'une colonne (un procédé) figure un symbole indiquant si le produit correspondant existe et s'il est d'usage fréquent ou non. M. Kimata a rempli cinq tableaux semblables, un pour chaque État de l'Inde du Sud. L'un d'eux, relatif au Tamil Nadu, est reproduit ci-après ; y sont répertoriés 68 produits, dont 4 seulement sont d'usage fréquent, les autres étant d'usage occasionnel (48) ou rare (16). Mais ce ne sont évidemment pas ces chiffres qui font l'intérêt du tableau. Cet intérêt tient à ce chaque produit — même s'il n'existe pas, est-on tenté de dire — y occupe une place et une seule, ce qui permet de l'identifier sans ambiguïté. À condition d'être généralisé, ce tableau préfigure tout à fait le système de référence dont nous avons besoin.

À quelles conditions cette généralisation est-elle possible ?

Disons d'abord que cet exemple n'est pas unique. Le principe du tableau à double entrée (on pourrait dire, pour faire savant, de l'analyse matricielle) n'est ni nouveau ni difficile, et si M. Kimata a bien le mérite d'avoir été le premier à l'exploiter jusqu'au bout, il n'a pas été de premier à s'engager dans la voie qui y conduisait. Ce fut le cas par exemple de J.-P. Château, auteur de l'étude déjà citée sur la Côte d'Ivoire, où — ce n'est pas un hasard — la diversité des produits alimentaires ne le cède guère à celle qu'on observe en Inde du Sud. Et c'est le cas de plusieurs autres auteurs dont une

⁵ Voir par ex. le Guide d'étude d'anthropologie de l'alimentation, par P. Raybaut (1977), et surtout H. Balfet et C. Pelras, Recherche d'une méthode d'analyse ethnologique de la cuisine (1983).

meilleure information permettra sans doute d'augmenter le nombre⁶. Il est presque évident que dès lors que la situation à décrire est tant soit peu compliquée, le seul moyen de ne pas s'y perdre est de faire le compte, 1° des espèces (éventuellement des variétés) utilisées, 2° des procédés de préparation connus (indépendamment des espèces auxquels ils sont appliqués), et 3° de croiser les deux listes ainsi établies. La méthode du tableau à double entrée a ceci de précieux qu'elle oblige à déterminer sans ambiguïté, non seulement quels procédés s'appliquent à quelles espèces, mais aussi quels procédés ne s'y appliquent pas. Pour comprendre le système alimentaire d'une population, il peut être aussi important de savoir que certains produits théoriquement possibles n'existent pas, que de connaître ceux qui existent.

Il est permis de se demander pourquoi l'idée si simple du tableau à double entrée n'a pas été utilisée davantage. Peut-être est-ce parce que cela heurte certaines habitudes bien ancrées. Celle par exemple d'associer une céréale emblématique à chaque grande aire de civilisation — le blé à l'Occident, le riz à l'Extrême-Orient, le maïs à l'Amérique précolombienne, etc. — ce qui revient à renvoyer les autres à une relative insignifiance. Ou encore, celle d'associer un seul produit à chaque céréale — le pain au froment, le couscous au blé dur, la polenta au maïs — les autres associations devenant par là même secondaires, atypiques, voire parfois frauduleuses. En France aujourd'hui, par exemple, le pain est implicitement du pain de froment, et ce n'est que quand d'autres céréales interviennent dans sa composition qu'on juge nécessaire de le préciser. En Allemagne, la loi (bavaroise) de pureté de la bière impose que celle-ci ne contienne que de l'orge, alors même que les bières dites blanches, faites avec du froment, y ont une grande importance. Cette espèce d'exclusivisme a l'avantage de nous simplifier la vie, ou du moins l'image que nous nous en faisons, et c'est sans doute pourquoi on le trouve en pratique partout. Son inconvénient est de nous enfermer dans des catégories que nous avons énormément de mal à remettre en cause par la suite, tant elles nous semblent aller de soi. Et le problème n'est pas seulement psychologique ou académique. Il touche à des intérêts économiques très importants. Beaucoup de produits, on l'a dit déjà, ont fait l'objet d'une définition commerciale. Il n'est pas difficile d'imaginer les réactions qui se produiraient si ces définitions étaient sérieusement contestées.

Voilà quelques-uns des obstacles qui se sont opposés jusqu'ici, et qui s'opposeront encore, à un emploi plus général du tableau à double entrée. Mais lorsqu'il s'agit d'élaborer le tableau lui-même, une autre difficulté apparaît, tout à fait fondamentale, et dont il faut dire un mot.

Cette difficulté se voit du premier coup lorsqu'on examine le tableau de M. Kimata. D'un côté, en effet, on a une liste de plantes cultivées, identifiées par un nom latin qui appartient à la nomenclature botanique internationale, et qui permet à chacun, d'abord d'identifier sans ambiguïté la plante en question, ensuite d'avoir accès à toutes les informations qui la concernent. De l'autre côté, par contre, on a une liste de procédés culinaires désignés par leurs noms vernaculaires — *sadamu*, *uppuma*, *kulu*, *mavu* — qui ne disent évidemment rien à personne (en dehors des habitants du Tamil Nadu naturellement). On comprend, certes, les raisons qui ont poussé l'auteur à adopter cette solution. Certains de ces termes sont intraduisibles, parce que la réalité qu'ils désignent n'existe pas en dehors du pays où on les emploie. D'autres seraient traduisibles, mais avec quels risques de confusion ou de contre-sens ! À tout prendre, la prudence et l'exactitude sont mieux servies en s'en tenant au vocabulaire local...

Mais on voit bien que cette solution est aussi un obstacle dirimant à l'utilisation du tableau lui-même. Naturellement, on trouve dans le texte qui l'accompagne la description au moins sommaire des procédés qui correspondent aux différents termes. Il reste qu'aussi précieuses que soient ces descriptions, elles ont nécessairement un caractère partiel et subjectif, puisqu'il n'existe dans ce domaine rien de semblable au système de référence international qui fait l'intérêt universel de la nomenclature botanique. Non seulement, on s'en doute, il n'existe pas de nomenclature internationale pour les procédés culinaires, mais il n'existe pas davantage de règles précises pour les identifier et les décrire. Si bien que chaque auteur qui entreprend une recherche doit tout reprendre à zéro, ou se débrouiller comme il peut avec ce que des hasards heureux ou malheureux lui auront permis de trouver dans la documentation existante. Rien détonnant, dès lors, à l'impression de piétinement qu'on

⁶ Exemples : S. Avitsur (1975), A. Gamerith, (1975 et 1980), M.-C. Mahias (1985), T. Ankei (1990), H. Meininger (1996), etc.

éprouve parfois en parcourant la littérature sur le sujet. Chaque auteur a fait de son mieux dans des conditions souvent difficiles, c'est évident. Mais cela n'empêche pas les monographies de s'ajouter aux monographies, sans qu'on voie très bien à quoi elles conduisent. Le volume des connaissances disponibles augmente, sans doute. Mais ces connaissances sont sous une forme qui en rend l'utilisation incertaine, voire problématique. Du coup, on préfère souvent s'abstenir de les utiliser, et le processus cumulatif qui donne son sens à toute recherche n'arrive pas à vraiment s'amorcer.

Voilà la situation telle qu'elle nous est apparue. C'est à cette situation que nous avons tenté de trouver une issue en organisant le colloque sur le thème « Couscous, boulgour et Cie », d'où est finalement sorti ce livre.

x x x

En choisissant ce thème, notre but était d'abord d'attirer l'attention de nos collègues sur la diversité des produits céréaliers autres que les grands classiques : pain, pâtes alimentaires, bières... Or dès nos premières discussions, les spécialistes que nous croyions être ont dû s'avouer mutuellement l'étendue de leurs ignorances. Ce qui est plutôt bon signe, puisqu'il paraît que c'est à cela qu'on reconnaît un spécialiste ! Il n'empêche, nous n'arrivions pas à nous entendre sur la façon exacte de fabriquer le couscous...

Lors du colloque lui-même, les auteurs, appartenant à plusieurs disciplines scientifiques, tant sociales que biologiques, ont apporté une masse de données. Mais nos échanges ont montré que nous nous heurtions tous aux mêmes obstacles. 1°) L'absence d'une terminologie normalisée pour décrire les opérations et les filières techniques (décortiquer, étuver, rouler...) et leurs résultats (grauau, semoule, pâte...). Et 2°) l'absence d'un référentiel exhaustif qui permette de se reconnaître dans la diversité des produits. Comment savoir si le mets appelé A par tel auteur ayant travaillé dans telle région est le même que le mets appelé B par tel autre, qui a recueilli ses informations dans une autre population habitant à quelques dizaines de kilomètres de la première ? Ou sinon, quelles sont exactement les différences ? Lorsqu'elles sont brèves, les descriptions laissent souvent de côté des détails essentiels à la comparaison, et lorsqu'elles sont détaillées, les détails essentiels sont parfois noyés au milieu des autres. Du côté des sciences biologiques, la situation n'est guère meilleure. La recherche agronomique se concentre sur les produits d'importance économique au sens le plus étroit de terme, les produits industriels. Les généticiens ne travaillent guère que sur les « grandes » céréales : blé tendre, blé dur, riz, maïs, et laissent de côté les autres, considérées comme secondaires ou mineures. Les technologues étudient le pain français et les pâtes alimentaires, mais négligent les produits régionaux ou exotiques. Enfin, le monde de la recherche biologique, soumis à des contraintes de plus en plus fortes, tend à abandonner son rôle de synthèse et de diffusion des connaissances, que ce soit par les moyens traditionnels (réalisation de manuels, de dictionnaires) ou nouveaux (bases de données, sites en ligne). Le résultat, c'est que chaque chercheur est amené à bricoler ses méthodes et sa terminologie comme il peut pour décrire les faits qu'il a observés.

De toute évidence, on ne sortira de ces difficultés qu'en retrouvant les voies de la coopération entre spécialistes. Il faut renouer avec la tradition représentée par Maurizio et ses émules, en en renouvelant les objectifs et les méthodes. Ethnologues, historiens, archéologues, linguistes, etc., doivent (ré-)apprendre à travailler ensemble et avec leurs collègues des sciences et techniques alimentaires, non pas pour le plaisir de l'interdisciplinarité, mais pour franchir les obstacles qui, séparément, les arrêtent. Ce livre, nous voulons le croire, montrera à tous ses lecteurs combien ces coopérations sont nécessaires, et combien elles peuvent être fructueuses.

x x x

On compte ordinairement deux ans entre la tenue d'un colloque et la publication des actes. Le colloque « Couscous, boulgour et Cie » a eu lieu les 9 et 10 mai 2000, et sa publication n'arrive qu'en ??????? 2004.

Comment s'explique ce délai supplémentaire ?

Par le fait que les auteurs ont pris au sérieux les questions qui leur ont été posées, pendant le colloque et par la suite. L'interdisciplinarité a ses exigences, dont la première est de faire en sorte que chacun soit compris de tous. Or cette exigence va plus loin qu'il ne paraît. Il ne suffit pas, pour y satisfaire, de retravailler un peu les textes pour en améliorer la précision. Il faut répondre à des questions auxquelles on n'avait pas pensé ou dont on n'avait pas perçu l'importance, ce qui peut obliger à reprendre les choses d'assez loin. Certains auteurs se sont pris à ce jeu au point de retourner sur leur terrain pour recueillir de nouvelles données ou compléter celles qui leur manquaient. Il nous a semblé que ce temps n'a pas été du temps perdu. Nous avons conçu notre colloque comme un début, non comme une fin. Nous sommes heureux d'avoir été pris au mot. Ce livre n'est que le seconde étape d'un parcours qui, nous voulons le croire, en aura d'autres.

BIBLIOGRAPHIE

- ANKEI Tanako, 1990. *Cookbook of the Songola*. Kyoto University.
- ASIEDU J. J., 1991. *La transformation des produits agricoles en zone tropicale*. Wageningen, C.T.A. et Paris, Karthala – [Trad. de *Processing Tropical Crops*, 1989, Mc Millan].
- AVITSUR Shmuel, 1975. The Way to Bread. *Tools & Tillage*, II, 4: 228-241.
- AYMARD Maurice *et al.* (dir.), 1993. *Le temps de manger*. Paris, Éd. de la M.S.H.
- BALFET Hélène & PELRAS Christian, 1983. Recherche d'une méthode d'analyse ethnologique de la cuisine. *Technique & Culture*, I: 35-47.
- BATAILLE-BENIGUI Marie-Claire & COUSIN, Françoise (dir.), 1996. *Cuisines, reflets des sociétés*. Paris, CNRS éd.
- BERNOT Lucien, 2000. *Voyage dans les sciences humaines*. Paris, Presses de l'Univ. de Paris-Sorbonne.
- BERTIN Jacques *et al.*, 1971. *Atlas des cultures vivrières*. Paris, Éd. de l'E.H.E.S.S.
- CHATEAU J.-P., 1973. Les produits vivriers de base dans l'alimentation en Côte d'Ivoire. Abidjan, Ministère du Plan, Direction des Études de Développement [document polycopié], 76 p.
- FISCHLER Claude, 1990. *L'omnivore : le goût, la cuisine et le corps*. Paris, Odile Jacob.
- FLANDRIN Jean-Louis & COBBI Jane (dir.), 1999. *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob.
- FLANDRIN Jean-Louis & MONTANARI Massimo, 1996. *Histoire de l'alimentation*. Paris, Fayard.
- GAMERITH Anni, 1975. Arten und Wandel der Getreidebreie des Landes Steiermark, *Kansatieteellinen Arkisto*, 26 [Ethnologische Nahrungsforschung], Helsinki.
- Mehlspeisen, 1980. *Österreichische Zeitschrift für Volkskunde*, (83) 34, 2: 69-99.
- GARIBOLDI F., 1974. *L'étuvage du riz*. Collection FAO : Progrès et mise en valeur – Agriculture, Cahier N° 97, Rome, Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture.
- GAST Marceau, 1968. *Alimentation des populations de l'Ahaggar*. Paris, Arts et Métiers Graphiques.
- & ADRIAN J., 1965. *Mils et sorgho en Ahaggar*. Paris, Arts et Métiers Graphiques.
- , MAUBOIS J.-L. & ADDA J., 1969. *Le lait et les produits laitiers en Ahaggar*. Paris, Vigot frères.
- HALEY W.L. & PENCE J.W., 1960. Bulgor, An Ancient Wheat Food. *Cereal Science Today*, 5: 203-207, 214.
- HAUDRICOURT André G. & HEDIN Louis, 1943. *L'homme et les plantes cultivées*. Paris, Gallimard. (rééd. 1988. préf. de M. Chauvet. Paris, Métailé).
- HELSELTINE C.W. & WANG R.L., 1983. Contributions of the Western world to knowledge of Indigenous fermented foods of the Orient, in K.H. Steinkraus, *Handbook...*, pp. 607-623.
- KATZ S.H. *et al.*, 1974. Traditional Maize Processing Techniques in the New World. *Science*, 184: 765-773.
- KIMATA Mikio, 1987. Grain Crop Cookery in South India, in S. Sakamoto (dir.), *A Preliminary Report of the Studies on Millet Cultivation and Its Agro-Pastoral Complex in the Indian Subcontinent (1985)*, Kyoto University, I: 41-55.
- 1989. Grain Crop Cookery on the Deccan Plateau, in S. Sakamoto (dir.), *A Preliminary Report of the Studies on Millet Cultivation and Its Agro-Pastoral Complex in the Indian Subcontinent II (1987)*, Kyoto University, II: 33-50.

- KOECHLIN B. *et al.*, 1987. *De la voûte céleste au terroir, du jardin au foyer*. Paris, Éd. de l'EHESS.
- LEVI-STRAUSS Claude, 1964. *Le cru et le cuit*. Paris, Plon (Mythologiques, I).
- 1965. Le triangle culinaire. *L'Arc*, Aix-en-Provence, Pensée universitaire.
- LYSAGHT Patricia (dir.), 2002. *Food and Celebration*. Ljubljana, Zalo ba ZRC.
- MAHIAS Marie-Claude, 1985. *Délivrance et convivialité*. Paris, Éd. de la M.S.H.
- MAURIZIO Adam, 1924/1926. *Die Nahrungsmittel aus Getreide*. 2 vol., Berlin, Paul Parey.
- 1927. *Geschichte unserer Pflanzennahrung*. Berlin, Paul Parey.
- 1932. *Histoire de l'alimentation végétale*. Paris, Payot [trad. par F. Gidon].
- 1933. *Geschichte der gegorenen Getränke*. Berlin, Paul Parey (réimpr. 1970).
- MEININGER Hélène, 1996. Les préparations culinaires à base de maïs à Cotacachi, Équateur, dans M.-C. Bataille-Benguigui & F. Cousin, *Cuisines, reflets des sociétés*, pp. 109-128.
- MOHS Karl, 1926. *Die Entwicklung des Backofens*. Stuttgart, Werner & Pfleiderer, viii, 184 p.
- MONTANARI Massimo, 1995. *La faim et l'abondance*. Paris, Seuil.
- MUCHNIK José (dir.), 1993. *Alimentation : Techniques et innovations dans les régions tropicales*. Paris, L'Harmattan.
- NAGO M. *et al.*, 1993. Étude des systèmes techniques de transformation artisanale du maïs au Bénin, dans J. Muchnik (dir.), *Alimentation, techniques et innovations dans les régions tropicales*. Paris, L'Harmattan, pp. 385-404.
- PALES Léon, 1954. *L'alimentation en A.O.F.* Dakar, I.F.A.N.
- RAYBAUT Paul, 1977. Guide d'étude d'anthropologie de l'alimentation. Université de Nice [document photocopié].
- RICHARDS Audrey I. 1932. *Hunger and Work in a Savage Tribe – A Functional Study of Nutrition among the Southern Bantu*. ****, ****.
- SCHNEEWEISS R., 1982. *Dictionary of Cereal Processing and Cereal Chemistry in English, French, Latin, and Russian*. Oxford, New York, Elsevier.
- SERVENTI Silvano & SABBAN Françoise, 2001. *Les pâtes – Histoire d'une culture universelle*. Aix-en-Provence, Actes Sud.
- STEINKRAUS K.H. (dir.), 1983. *Handbook of Indigenous Fermented Foods*. Basel, Marcel Dekker.
- UPHOF J.C.Th., 1968. *Dictionary of Economic Plants*. Lehre, J. Cramer.

(Entre pp 11 et 12)

Les produits céréaliens au Tamil Nadu
Tableau d'identification
établi par Mikio Kimura (1987)

Cooking Material	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Total
	sadamu	uppuma	chapathy	roti	nan	poori	vadai	dosai	idlai	kali	kulu	maavu	
<i>Brachiaria</i> sp.													0
<i>Ec. frumentacea</i>	○	△					○			○	○		5
<i>El. coracana</i>	△	○		○			□	○		□	○		7
<i>H. vulgare</i>		○		○				○	□	○	○		6
<i>O. sativa</i>	□	○					○	○		○		△	6
<i>Pan. miliaceum</i>	○	△					△			○	○		5
<i>Pan. miliare</i>	○	○					○	○		○	○		6
<i>Pas. scrobiculatum</i>	○									○	○		3
<i>Pe. americanum</i>	○			△						○	△		4
<i>Se. glauca</i>													0
<i>Se. italica</i>	○	△					○	○		○	○	○	7
<i>So. bicolor</i>	○	△		△			○	△		○	○		7
<i>T. aestivum</i>			○					○		○	○		4
<i>T. dicoccum</i>		○											1
<i>T. durum</i>		△	△			△							3
<i>Z. mays</i>		○					△			△	○		4
Total	9	11	2	4	0	1	8	7	1	12	11	2	68

□ usage fréquent
○ usage occasionnel
△ usage rare

Mikio Kimura