



Boissons des dieux, boissons des hommes

Un éminent sociologue des religions affirmait naguère que l'espèce humaine n'avait que trois grandes spécificités : la prescience de la mort, le langage articulé, l'usage délibéré de drogues. Vraie ou seulement approximative, cette assertion est éclairante quant à l'usage immémorial par les hommes de boissons alcoolisées – les « drogues » les plus directement accessibles – non pour le seul plaisir des sens que peut donner une ivresse légère et passagère ou pour l'anesthésie psychologique que provoque leur abus mais bien en tant que modalité fondamentale d'entrée en relation avec le divin. Comment ne pas ressentir en effet cet état second et la libération de la parole que provoque leur usage comme une façon de se distancier de la condition humaine et de son irréversible sanction finale, de feindre de l'avoir temporairement oubliée pour tenter de rejoindre ne serait-ce que l'espace d'un moment la plénitude que confère aux dieux leur immortalité ? Les cultes de Dionysos dans la Grèce antique, ou de Bacchus à Rome, accompagnés des abondantes libations que l'on sait, sont sans doute l'une des expressions les plus accomplies de ce transfert.



D.R.

Bacchus, Caravaggio (1569-1600)

Un transfert qui autorise aussi les plus étonnantes transgressions. Noé, au sortir du déluge, plante une vigne, fabrique du vin, une nuit s'enivre et exhibe sans pudeur à ses fils Cham, Sem et Japhet, scandalisés, l'instrument même de leur création. Loth, qui ne parvient pas à marier ses filles après le désastre de Sodome, passe à l'acte avec elles, assurant ainsi sa descendance, mais à son insu et après s'être lui-même gorgé de vin : l'ivresse sacrée a levé le tabou de l'inceste et la Bible en prend note sans frémir le moins du monde.

Fascinante fermentation

Étonnante découverte en fait que celle de la fermentation – celle du vin ou de la bière mais aussi celles du pain ou du fromage, phénomènes demeurés magiques jusqu'aux bien tardives révélations pasteuriennes de leurs mécanismes... Les hommes ne pouvaient qu'être fascinés par ces surprenants bouillonnements induits par les savants mélanges auxquels ils se livraient, par les transformations profondes ainsi provoquées du jus de raisin, de la farine ou du lait, par la longue résistance aussi de certains des artefacts obtenus à la corruption.

Nous évoquions dans le précédent encart central de *Diasporiques* la différence fondamentale entre les nourritures animales offertes en offrandes aux dieux, incorruptibles par nature (les os, la fumée de la calcination des entrailles) et celles faisant les délices des hommes mais corruptibles comme eux (les viandes). N'avons-nous pas affaire ici à un constat de même nature, en particulier pour le vin ? Mystérieuse boisson que ce nectar, non point éternel mais plus résistant néanmoins aux atteintes du temps que le produit « naturel » dont il est issu, et qui possède l'étrange pouvoir de transporter presque instantanément dans un univers parallèle... Comment ne pas voir dans sa conception, dans sa fabrication et dans son usage une merveilleuse intercession divine en faveur des hommes ?

Il est tentant aussi de rapprocher cette interrogation de celles que l'on peut avoir à propos de la fabrication rituelle, lors de la



célébration de la Pâque juive, du pain *azyme* – donc lui également dépourvu de la substance magique qui lui permettrait de fermenter. Ne faut-il voir là, comme on le dit habituellement, que le rappel symbolique de la hâte avec laquelle le peuple juif avait dû quitter l'Égypte de Pharaon après les provocations irréversibles de Moïse envers ses maîtres ? N'y a-t-il pas en réalité, là aussi, une façon d'exprimer ce qui fait la différence entre ce qui est permis et ce qui ne l'est pas, entre le bien et, potentiellement au moins, le mal ? Rappelons que les prescriptions religieuses juives de la Pâque contraignent chacun à faire la chasse à la moindre petite miette de pain la veille du jour sacré, le levain étant alors considéré comme le vecteur spécifique du différentiel entre ce qui est autorisé et ce qui ne l'est pas. Ainsi Dieu autoriserait-il l'usage des mystérieux ferments en temps ordinaire mais rappellerait-il aux hommes qu'il est aussi de son pouvoir de l'interdire. De même qu'Il autorise l'usage du vin, y compris pour des libations religieuses à son intention (lors du *Seder de Pessah*¹ notamment), mais cependant de façon modérée (à l'exception de la transgression annuelle autorisée et même recommandée lors de la fête de *Purim*², quand le Talmud prescrit au contraire d'en boire jusqu'à ne plus pouvoir faire la distinction entre « *Béni soit Mordekhaï* » et « *Maudit soit Haman*³ » !).

Impossible enfin bien sûr de faire abstraction de la présence conjointe et si intense du pain et du vin dans la symbolique chrétienne : « *Pendant qu'ils mangeaient, Jésus prit*

du pain ; et, après avoir rendu grâces, il le rompit, et le donna aux disciples, en disant : prenez, mangez, ceci est mon corps. Il prit ensuite une coupe ; et, après avoir rendu grâces, il la leur donna, en disant : buvez-en tous ; car ceci est mon sang, le sang de l'alliance, qui est répandu pour beaucoup, pour le pardon des péchés » (Mat. 26 : 26-28).

À l'Est et au Sud rien de (fondamentalement) différent

Le vin est présent en Chine depuis le début de l'ère chrétienne même si ce n'est absolument pas dans les mêmes proportions qu'en Occident. Il l'est aussi au Japon, encore qu'au Pays du Soleil Levant, le *saké*, né de la fermentation du riz dans une eau très pure, demeure la boisson alcoolisée paradigmatique, celle qui intervient dans l'expression très diversifiée des multiples relations des Japonais au divin : on l'offre aux dieux de la maison ou des temples, on en boit lors de toutes les fêtes religieuses qui célèbrent le retour des saisons, etc.

En Afrique subsaharienne, c'est le vin de palme qui l'emporte. Son absorption est, là encore, associée aux rituels des fêtes traditionnelles du calendrier lunaire, des cérémonies sociales (naissance, initiation, mariage, enterrement...), de la célébration des ancêtres, du culte des multiples divinités qui peuplent la forêt ou la savane.

L'islam, lui, interdit aujourd'hui toute boisson alcoolisée au profit de l'attente d'un renversement absolu lors du passage au Paradis, où l'on trouve « *des ruisseaux d'une eau jamais malodorante, d'un lait au goût inaltérable, d'un vin délicieux et d'un miel purifié*⁴ ». Il ne semble pas qu'il en ait toujours été ainsi depuis l'origine de cette religion et certains pensent de surcroît que le Paradis est déjà secrètement établi sur terre pour les nantis des pays islamiques les plus riches. Il ne nous appartient évidemment pas de trancher ! ■

Philippe Lazar



Vendanges en Égypte (détail d'une fresque, Thèbes, tombe de Nakht)

¹ Dîner inaugural de la Pâque juive. Voir *Temps juif, lecture laïque*, Cercle Gaston-Crémieux, Éd. Liana Levi, Paris, 1995, p. 105-124.

² Fête du carnaval et célébration du Rouleau d'Esther. *Ibid.* p. 19-36.

³ Mordekhaï et Haman sont les deux héros symbolisant le Bien et le Mal lors de la fête de Purim.

⁴ Un passage du Coran cité par Jean-Robert Pitte, dans *Le vin et le divin*, Fayard, Paris, 2004, p. 56.

Le vin des Diasporikids

La carte de vœux « raisin »



Réalisation :

1) Au verso du papier de verre, trace 8 ronds au stylo à l'aide d'une grosse pièce de monnaie. Découpe les ronds. Peins-les sur l'endroit avec la peinture verte brillante. En séchant, le papier de verre peint donnera l'aspect de grains de raisin veloutés.

2) Pendant que la peinture sèche, plie la feuille A4 en deux pour former la carte. Découpe un rectangle dans le papier vert d'environ 12cm x 15cm et redécoupe les bords aux ciseaux crantés. Colle ce papier sur la première page de la carte.

3) Découpe le reste de papier vert aux ciseaux crantés et colle-le à cheval sur les deux pages du milieu de la carte.

4) Découpe aux ciseaux crantés deux petits bouts de papier de verre.

5) Quand tes grains de raisin sont secs, colle-les sur le devant de la carte selon le modèle proposé. Colle aussi les deux petits bouts de papier de verre pour figurer la tige de la grappe.

Voilà ! Ta carte est prête ! Il ne te reste plus qu'à écrire ton message à l'intérieur.

Tu peux réaliser la même carte... avec du raisin violet, cette-fois !

Pour cette activité, cher Diasporikid, il te faudra :

- une feuille format A4 un peu épaisse (nous avons utilisé un papier Canson beige strié)
- une feuille vert clair
- une feuille de papier de verre gris très fin
- de la peinture verte brillante (style Tulip)
- un pinceau
- des ciseaux
- des ciseaux crantés
- un tube de colle
- un stylo

Conception et photos :
Anne-Emmanuelle Lazar

Réalisation : Héléne Ovtchinnikov





Le Glögg

Le vin chaud est un breuvage bien connu et apprécié des randonneurs et des montagnards qui s'en réchauffent au retour de leurs balades. Le Glögg en est un dérivé, vin doux épicé que l'on sert chaud à Noël dans les pays scandinaves accompagné de raisins (le fruit originel) frais ou secs et d'amandes.



Ingrédients pour 15 à 20 verres :

1 écorce d'orange amère,
1 petite branche de gingembre,
1 bâton de cannelle,
8 clous de girofle,
1 cuillerée à café de cardamome,
1 litre de bon vin rouge.

Préparation :

Couper le gingembre en menus morceaux. Faire chauffer le vin dans une casserole avec toutes les épices à petit feu sans jamais laisser bouillir. Pour ce faire, laisser blanchir le mélange, retirer du feu, laisser blanchir à nouveau ; renouveler l'opération 3 à 4 fois. Laisser les épices macérer quelque temps puis les ôter du breuvage. Ajouter du sucre selon le goût désiré ; faire chauffer doucement pour le dissoudre. Le Glögg est prêt à être dégusté. Le servir dans des petits verres à punch avec des raisins et des amandes. Si vous désirez un Glögg plus fort, vous pouvez rajouter un peu de vodka mais attention à vos agissements futurs ! Cette deuxième version est peut-être à réserver pour *Purim*...

Vins divers issus de macération

Ces boissons obtenues après avoir laissé macérer des fruits ou des plantes au moins trois semaines dans du vin étaient déjà très populaires autrefois. Toniques et vivifiantes (!) elles se servent en apéritif. En voici quelques exemples.

Vin de pêches ou Rinquinquin

Cueillir 200 feuilles de jeune pêcher non traité ; cette opération s'effectue en août. Les essuyer délicatement et les mettre à macérer dans un grand bocal hermétique en verre avec 1 litre de vin rouge ou blanc à 12 degrés auquel on aura adjoint $\frac{1}{2}$ verre de marc et 250 g de sucre en poudre. Laisser reposer 40 jours à l'abri de la lumière avant de filtrer et de mettre en bouteilles. Laisser reposer encore 40 jours avant de consommer. Le temps d'attente est tout de même plus court que la traversée du désert !

Vin de noix

Il faut :

40 noix vertes coupées en 4 ; leur récolte s'effectue traditionnellement le 21 juin,
1kg de sucre en poudre,
4 litres de vin rouge à 12 degrés minimum,
1 litre d'eau de vie (alcool de fruit 40 degrés min.),
2 bâtons de vanille fendus en longueur.

Faire macérer tous les ingrédients durant 40 jours comme dans la recette précédente, filtrer, mettre en bouteille et cette fois-ci attendre au moins un an avant de pouvoir enfin boire.

Vin de sauge

Mettre dans une bouteille de bon vin blanc une branchette de sauge et 3 cuillerées à soupe de miel liquide. Boucher et attendre les 40 jours rituels avant d'y goûter.

Bien sûr tous ces vins sont à consommer avec modération comme il est dit précédemment et comme le rappelle l'auteur de ces recettes.

Le docteur Kuisinexquise
(alias Sylvie Kuczynski)

