Nourritures des dieux, nourritures des hommes

Les ruses de Prométhée

Autrefois, il y a bien longtemps, nous conte Jean-Pierre Vernant[1], « *les dieux et les hommes n'étaient pas encore séparés : ils vivaient ensemble, s'asseyaient aux mêmes tables, mangeant la même nourriture en des banquets communs* ». Point n'était alors besoin d'un dur labeur pour extraire les précieuses céréales du sol ou de se préoccuper de faire cuire les nourritures végétales ou carnées : elles arrivaient toutes prêtes, bouillies ou rôties, sur la table des ripailles partagées. Mais cet âge d'or ne pouvait pas se poursuivre éternellement : les habitants de l'Olympe et les humains devaient un jour, impérativement, se conformer à leurs destins spécifiques.

L'inévitable évolution se fait en deux temps, impliquant l'un et l'autre le Titan Prométhée engagé dans un jeu subtil et dangereux avec le tout-puissant Zeus. *Premier temps :* Zeus charge Prométhée d'établir une distinction entre ce qui doit revenir aux dieux et ce qui restera aux hommes en matière de nourriture. Le Titan est rusé, il cherche à tromper Zeus en réservant aux hommes la meilleure part dans le partage. Du superbe taureau qu'on sacrifie à cette occasion, il extrait et dénude les os longs, ceux des membres de l'animal, et les enduit d'une appétissante couche de graisse blanche. Il rassemble par ailleurs les abats et la viande, les enveloppe dans la peau de l'animal et enfouit le tout dans son peu ragoûtant estomac. Zeus (qui n'est bien sûr pas dupe !) choisit pour les dieux le premier lot et laisse éclater une énorme colère feinte en faisant semblant de découvrir la supercherie : sous la graisse, il n'est rien que l'on puisse absorber… Mais en réalité le roi des cieux établit par ce choix délibéré une distinction formelle entre ce qui ne peut se corrompre – les os[2], réservés aux immortels – et ce qui peut entrer en putréfaction, à l'image des corps désormais mortels des humains. L'apparent avantage consenti aux hommes est ainsi en réalité à l'image même de leur nouvelle condition. *Deuxième temps :* Zeus veut de surcroît se venger de la ruse de Prométhée et interdire aux hommes ce qui les distingue fondamentalement des animaux, la cuisson des aliments. Il les prive donc du feu auquel ils avaient naguère aisément accès. Mais Prométhée prend sa revanche (il en paiera lourdement le prix, on le sait !) en dérobant le feu céleste par une nouvelle ruse à sa façon : il en dissimule une parcelle dans une tige de fenouil, et cette fois Zeus, disons-le, n'y voit que du feu lorsque le Titan redescend de l'Olympe porteur de son précieux chargement pour le donner aux hommes…

Le nouvel emportement de Zeus, quand il prend conscience du mauvais tour qui lui a été joué, n'est alors nullement feint. Mais, bon prince vis-à-vis des humains, il accepte néanmoins une sorte de compromis. Ceux-ci conserveront le feu mais ils devront accepter d'en subir la violence ravageuse en même temps que les irremplaçables apports. Et ils l'utiliseront en particulier pour calciner les os longs des animaux sacrifiés et pour envoyer ainsi vers le ciel des senteurs susceptibles d'atténuer la colère divine toujours prête à renaître… Quant aux dieux eux-mêmes, ils se nourriront désormais de deux aliments inaccessibles aux hommes,

D.R.

František Kupka, *Prométhée* (aquarelle, 1909-1910)

[1] *Entre mythe et politique*, Prométhée, Le Seuil, Paris, 1996, p. 321.

[2] À noter toutefois que ceux-ci contiennent néanmoins une partie susceptible de se corrompre, la moelle, mais que celle-ci est censée être source de vie puisque « génératrice de semence ».

D.R.

virtuels en quelque sorte : le nectar et l'ambroisie…

Les rituels du sacrifice

Les rituels du sacrifice des animaux, les pratiques religieuses et l'usage du feu sont en fait souvent associés, sur une base formelle plus ou moins proche de la mythologie grecque.

Chez les Hindous par exemple, le feu a une fonction médiatrice et purificatrice. Il transforme sur l'autel une nourriture carnée « ordinaire » en une substance digne d'une oblation mais de ce fait interdite aux hommes : « *Celui qui fait cuire de la nourriture* [de la viande] *pour lui-même ne mange que du péché. Car ce qui reste à manger du sacrifice est prescrit pour la nourriture des Parfaits* [des dieux] [3]». Ou encore : « *On ne doit pas faire cuire de la nourriture pour soi-même ni tuer du bétail pour rien* [Comprenez : « en dehors du sacrifice »][4]. *Et l'on ne doit pas manger soi-même ce qui n'a pas été offert en sacrifice selon les prescriptions* ». Mais le maître de maison et son épouse peuvent – et même doivent – manger ce qui reste du sacrifice après qu'aient été servis, dans un ordre rituel, les dieux (Agni, les gardiens des points cardinaux, les dieux présents dans toutes les parties de la maison) puis les ancêtres puis les hôtes s'il en est.

Même respect religieux du sacrifice des animaux chez les Juifs « observants ». L'acte de tuer est si grave qu'on le confie toujours à un homme de valeur irréprochable, qui agit en la matière de façon rituelle et immuable. Le fait d'ôter la vie est de l'ordre du sacré et renvoie symboliquement au sacrifice d'Abraham (dont Michel Serres nous disait dans le précédent numéro de *Diasporiques*[5] : « [considérer] *ce geste interrompu* [l'égorgement d'Isaac] *comme absolument fondamental dans l'histoire de l'hominisation* »). Nous sommes évidemment là aux antipodes de l'abomination des pratiques aztèques consistant à arracher à vif le cœur des sacrifiés offerts aux appétits du dieu soleil…

Les parties molles des animaux sacrifiés ont le plus souvent des usages différenciés. Les entrailles permettent ainsi des pratiques divinatoires ; les abats sont grillés près de l'autel et leur odeur alléchante ne peut que mettre les dieux de bonne humeur et les inciter à prêter une oreille favorable aux suppliques des humains. À noter au passage que l'on retrouve à cette occasion presque à l'identique la distinction entre viscères (*splankhna*) et quartiers de viande (*sarx*) chez les Grecs et dans la religion syncrétique et populaire *candomblé* du Brésil où l'*axé*, composé d'abats, est réservé aux dieux (il est « dépêché » – *despachado* – à cet effet dans quelque endroit mystérieux où seuls les dieux savent le trouver) alors que l'*eran*, formé des viandes rouges, est mangé par les fidèles.

L'ascétisme du Dieu unique

De façon logique, le Dieu des religions monothéistes, lui, ne se nourrit pas. On ne voit pas, à dire vrai, en quoi Il aurait besoin d'absorber quoi que ce soit pour « survivre », comme c'est le cas pour toutes les créatures vivantes, animales ou végétales, hommes inclus. Cette « déshumanisation » de Dieu n'en est pas moins frappante et elle constitue sans doute l'une des plus fortes spécificités des monothéismes. Dieu a peut-être fait l'homme « à son image » mais cette image est, à sa (grande) différence, omnivore…

Malgré cette distanciation, la nourriture des hommes demeure, on le sait, élément fondamental de dialogue avec le Tout-Puissant, qu'il s'agisse des pratiques nutritionnelles quotidiennes (les contraintes de la nourriture *cacher* ou *hallal*), des célébrations rituelles (le repas du *Seder* par exemple ou encore la fête de l'*Aïd Al-Kebir*) ou encore de la représentation directe du corps et du sang de la divinité incarnée par l'hostie ou par le vin de messe… Si Dieu n'absorbe pas de nourriture, l'homme, même dans sa quête d'absolu, ne peut échapper à la réalité de sa condition, omniprésente voire obsédante, de machine à absorber, à broyer, à digérer et à rejeter les résidus d'autres êtres vivants. ■

Anne-Emmanuelle et Philippe Lazar

[3] *Manu*, 3.117.
[4] *Mahâbhârata*, III.2.58-60.
[5] *Diasporiques* n°42, juin 2007, p. 7.

Correctif

Dans l'encadré « La loi de contagion » figurant à la page II de l'encart « Grands mythes » du numéro 42 de *Diasporiques*, la note n°3 a malencontreusement été omise. Il s'agissait de la référence suivante : « Marian Apfelbaum, *Risques et peurs alimentaires*, Éditions Odile Jacob, Paris, 1999, postface ». Que Marian Apfelbaum veuille bien nous en excuser.

Pour cette belle et bonne activité, cher Diasporikid, il te faudra :

- un œuf en carton (magasins de loisirs créatifs)
- une feuille de décopatch (papier très fin) marron clair
- du vernis-colle (colle blanche liquide)
- quelques bouts de raphia (ou de ficelle fine)
- un petit morceau de carton ondulé
- une feuille de crépon blanc
- ... et huit chocolats !

Réalisation :

1) Coupe une bande de carton ondulé de 12x3cm et fais-y trois entailles. Insère dans les entailles trois bandes de carton de 7x3 cm :
----I-----I-----I----

2) Colle quelques bouts de raphia en longueur sur chaque moitié d'œuf. Colle par dessus un morceau de décopatch. Colle du crépon blanc à l'intérieur de l'œuf. Laisse bien sécher. La cabosse du cacaoyer est prête !

3) Empaquette chaque chocolat dans un morceau de crépon. Et voici les fèves !

4) Pour finir, pose la construction en carton ondulé dans le fond d'une des moitiés de la cabosse, insère une « fève » dans chaque espace, referme avec l'autre moitié.

Il ne te reste plus qu'à offrir ta cabosse à un grand gourmand de ton choix ! ■

Anne-Emmanuelle Lazar
et Hélène Ovtchinnikov
Photos Anne-Emmanuelle Lazar

La légende du cacaoyer

La médiation entre les hommes et leurs dieux est plus souvent animale que végétale, sans doute du fait de l'image plus directe et plus forte que renvoie de sa vie (et de sa mort) l'animal à l'homme. Mais des contre-exemples existent, comme en témoigne l'usage du cacaoyer par les peuples précolombiens, notamment par les Mayas. Nommé par Linné *Theobroma* (nourriture des dieux) du fait de l'utilisation des fèves de cacao comme un présent du ciel, cet arbuste est utilisé depuis des millénaires comme plante médicinale et comme source d'une boisson épicée censée favoriser la fertilité. Selon la légende Quetzalcoat était le jardinier du paradis où vivaient les premiers hommes. Il rapporta à son village, Tollan, un cacaoyer. Mais le mage Titlacauan, jaloux, lui fit boire un breuvage censé le faire rajeunir. Et le bon Quetzalcoat, devenu fou, embarqua sur un étrange radeau qui disparut à jamais sur l'océan.

Si l'os symbolise la fermeté, la force, la vertu, l'élément essentiel, dépouillé et impérissable de l'être vivant, dépassant ainsi la notion de vie et de mort, il contient également la moelle, symbole de régénérescence, de restauration comme l'exprime Rabelais : « briser l'os et sucer la substantifique moelle ». Nous vous proposons ici deux recettes utilisant os et moelle...

D.R.

Pieds de veau en gelée[1]

Ingrédients :
2 pieds de veau
1 oignon
1 carotte
2 ou 3 gousses d'ail
6 feuilles de laurier
1 branche de thym
1 cuillère à café de gros sel
Poivre en grain
Vinaigre d'alcool et raifort

Préparation :
Celle-ci doit se prévoir la veille de la dégustation, ce mets devant reposer toute une nuit au réfrigérateur.
Demander au boucher de fendre les pieds de veau en deux dans le sens de la longueur. Bien les laver. Les mettre sans les désosser dans un grand faitout et les couvrir d'eau froide. Porter à ébullition et écumer plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau de cuisson soit claire : (pour faire cette opération rajouter à chaque fois que l'on écume une petite quantité d'eau froide équivalente à une louche à crêpes, porter à ébullition avant d'écumer à nouveau). Ajouter alors l'oignon et la carotte épluchés, le thym, le laurier le sel et le poivre. Couvrir et laisser cuire à feu moyen pendant 3 heures. Pour dégraisser le bouillon, le passer dans une passoire à mailles fines au-dessus d'un plat creux suffisamment profond. Le conserver. Sur une planche désosser les pieds de veau et en hacher les chairs a minima avec un hachoir à main ou électrique : attention la viande doit rester en menus morceaux et ne pas former une pâte homogène. Dans un moule en pyrex de la forme d'un cake verser la viande, la recouvrir à mi-hauteur de bouillon et laisser refroidir au réfrigérateur une première fois quelques heures. Lorsque cette première couche a pris en gelée, émincer finement l'ail frais à la surface du plat et verser délicatement le reste de bouillon pour remplir en entier le moule. Maintenir au froid jusqu'au repas du lendemain. Servir avec du vinaigre et du raifort.

Côte de bœuf à la beaujolaise

Ingrédients pour quatre personnes :
Une côte de bœuf de 1 kg avec os
4 tronçons d'os à moelle
4 échalotes
25 cl de beaujolais
10 cl de bouillon de bœuf
150 g de beurre ou de margarine à cuire

Préparation :
Faire chauffer 30 g du corps gras choisi dans une sauteuse. Saisir la côte des deux côtés et la cuire 8 à 10 mn en la retournant. Saler, poivrer et réserver au chaud.
Faire revenir à feu moyen dans la graisse de la sauteuse les échalotes finement hachées. Lorsqu'elles sont dorées, ajouter le vin et déglacer le fond de la sauteuse à feu vif. Ajouter le bouillon et faire réduire de moitié.
Pocher les médaillons de moelle quelques minutes dans de l'eau frémissante salée.
Reprendre la sauce réduite et y ajouter par petits morceaux le beurre ou la margarine restant en battant sans cesse.
Passer rapidement à la poêle à feu vif la côte sur ses deux faces. Napper de sauce, décorer de moelle et servir immédiatement.

[1] Merci à Henri Beserman, grand sépcialiste du « Füss ».

... Et aussi, en dessert, deux recettes au chocolat, l'autre mets apprécié des dieux et des Bayonnais*.

D.R.

*** Pour déguster :** promenez-vous rue du Port-Neuf, 64100 Bayonne. Vous y trouverez des « salons de chocolat » tout à fait recommandables...

Chocolat à la cannelle

Ingrédients pour quatre personnes :
100 g de chocolat à croquer ou à cuire
1 l de lait
1 cuillère à café de cannelle en poudre et 1 bâton de cannelle
4 cuillères à soupe de crème chantilly

Préparation :
Faire frémir le lait avec le bâton de cannelle pendant quelques minutes. Utiliser pour ce faire un anti-monte-lait (cf. *Diasporiques* n° 42).
Faire fondre doucement le chocolat dans une casserole au bain-marie en remuant sans cesse.
Mouiller le chocolat avec le lait et faire cuire 5 mn en tournant avec une cuiller en bois. À partir de là deux manières de consommer s'offrent à vous :
Chaud et moussant : répartir la préparation dans 4 tasses et faire mousser à la vapeur d'un percolateur. Saupoudrer de cannelle en poudre et servir avec de la crème chantilly en accompagnement.
Froid : mettre le mélange au réfrigérateur pendant quelques heures. Servir dans des grands verres en décorant de crème chantilly saupoudrée de cannelle. ■

Sylvie Kuisinexkise
(alias **Kuczynski**)