

La cuisson des pommes de terre dans le sable

Jean-Yves DURAND

La cuisson des pommes de terre dans le sable d'une plage chauffé par un brasier : quoi de plus anodin que le sujet de la troisième publication de Benjamim Pereira (1961), une vignette ethnographique de moins de deux pages, écrite en 1960 ? Qui n'a le souvenir de pareille sommaire préparation culinaire : enveloppés ou non de « papier alu », patates, oignons et pommes « cuits sous la cendre » lors d'une soirée de camping, à l'occasion d'un feu de Saint Jean, au terme d'un nettoyage hivernal du jardin ? Quel enfant n'apprécie telle inversion de l'ordre des choses : voir son père s'improviser cuisinier, prendre un semblant de repas à l'extérieur, debout ou assis par terre, et consommer la nourriture avec les doigts tandis qu'il survole la mégapole scintillante des dernières braises dans la haute altitude du crépuscule ?

Le titre original de ce texte (« Assadas de batatas na areia ») est de traduction malaisée en dépit de son apparente simplicité. Outre la différence de niveaux de langue entre le portugais *batata* et *patate* en français de France, c'est surtout le substantif *assadas* qui pose problème. Le sens strict du terme est celui d'une cuisson par rôtissage ou grillage. Mais plus que la seule dimension technique de cette pratique, il tend à désigner aussi par métonymie son versant social et convivial, indice d'une intermittence de l'ordinaire à l'instar de « grillade » ou « barbecue » dans la France estivale d'aujourd'hui - *méchoui*, au demeurant associé à un seul type de mets, étant quant à lui obligatoirement festif et relevant donc d'une échelle collective, au moins celle de la famille étendue. Or, même si l'on peut faire griller par exemple des châtaignes, « grillade » se décline en français avant tout sur le mode carné et évoquera une abondance de

côtelettes d'agneau et de merguez plutôt que de pommes de terre. Force est donc de s'en tenir à un générique et prosaïque « cuisson ».

Les usages du feu dans les techniques de consommation comprennent notamment son utilisation culinaire, divisée entre la cuisson directe (broche, gril) et la grande variété des modalités de la cuisson indirecte où les effets du foyer sont contrôlés et répartis par un corps les séparant de l'aliment. André Leroi-Gourhan (1973: 156-159) voit dans le procédé de cuisson par enfouissement sous un foyer le premier exemple de cuisson indirecte, dans lequel on isole par exemple les aliments du foyer en les plaçant dans les cendres chaudes, façon très répandue de cuire les légumes à enveloppe résistante. Selon le même auteur, au Brésil et en Océanie ce procédé semble avoir évolué vers le four de terre, cavité au fond de laquelle sont déposées des braises ou des pierres chauffées, puis les aliments enveloppés dans de grandes feuilles vertes, le tout étant recouvert de terre. On connaît des foyers paléolithiques autour desquels de petites cavités emplies de cendre ont dû faire office de semblables fours à l'étouffée (Perlès, 1979 : 8).

Plutôt qu'un louable étonnement devant l'anodin, voilà bien la vieille fascination de la bande à Jorge Dias pour l'archaïque et l'évanescent. C'est peut-être ce que pensera le lecteur au fait de critiques souvent adressées à l'entreprise de ce groupe. Mais rien ne permet d'affirmer que cette technique soit plus archaïque qu'une autre. Les chasseurs paléolithiques disposaient en réalité d'une très large gamme de procédés de cuisson, même si leur existence reste parfois hypothétique à cause de la disparition dans le sol des matières organiques non carbonisées. Ce qui est par contre certain, c'est l'importance capitale que ces techniques ont eu sur l'histoire de l'espèce humaine. L'évolution de l'acte alimentaire est un facteur d'humanisation: l'apparition de primates bipèdes à denture d'omnivore et des premiers outils de pierre taillée est simultanée ; le renforcement du régime carné et le développement de la pratique de la chasse eurent des implications en matière de collectivisation de l'acte alimentaire et donc de développement d'un système de communication, de hiérarchisation sociale, de différenciation sexuelle et d'échanges entre les deux groupes ainsi définis, etc. Mais les êtres humains ne sont pas les seuls primates

décrits par ces traits. Par contre, l'acte culinaire est quant à lui un réel critère d'humanisation : si d'autres animaux appliquent diverses formes de transformations physiques ou physico-chimiques à leurs aliments, nous sommes les seuls à les combiner entre eux et à les faire cuire. Et l'adoption d'un régime en partie cuit a sans doute impliqué des modifications phylogénétiques de l'espèce en raison de la nécessaire adaptation à la métabolisation de protéines et de lipides dégradés. D'autres conséquences de la cuisson se trouvent aussi dans une nouvelle répartition sociale des tâches au long de la chaîne opératoire alimentaire, dans la socialisation croissante de l'alimentation, dans la détermination spatiale et temporelle de la commensalité (la nourriture étant désormais prête à un moment précis) et leurs corollaires, l'intégration du groupe et le développement de la communication en son sein (sur tous ces points, voir Perlès, 1977 et 1979 ; pour des hypothèses audacieuses et leur discussion critique, voir Wrangham et *alii*, 1999; et évidemment, mais d'un tout autre point de vue, Lévi-Strauss, 1964). Et simultanément l'acte culinaire s'inscrit dès lors dans une dimension temporelle infinie : avec la cuisson apparaît la recette, la différenciation stylistique, la transmission, la mémoire. Autrement dit, sous l'insignifiant sable chauffé : le cru et le cuit, c'est-à-dire l'essentiel.

L'usage contrôlé du feu en tant que « forme de civilisation » est ainsi l'idée centrale d'un ouvrage de Johan Goudsblom (1994), un sociologue néerlandais dont les recherches s'inscrivent dans la ligne définie par Norbert Elias. Si ce dernier critiquait « la retraite de la sociologie dans le présent » (Elias, 1987), pour sa part Benjamim Pereira n'hésiterait sans doute pas à revendiquer la fascination pour l'évanescent : son projet et celui des comparses qu'il accompagna si longtemps est bien celui d'une ethnographie d'urgence, motivée par le sentiment d'assister à la fin d'un monde et soutenue par le vif désir d'en porter témoignage. Son entreprise s'affirme comme une réponse à la disparition de réalités dont les « marques, qui résument l'expérience de générations, s'effacent discrètement et inexorablement » (Pereira, 1997 : 153). Les préoccupations qui nous meuvent aujourd'hui sont devenues en grande part si différentes que certains ne semblent plus considérer que telle

orientation préférentielle vers des pratiques révolues ou résiduelles soit tout à fait légitime, même lorsqu'elle se garde d'être exclusive et qu'elle sait résister à la nostalgie idéalisatrice (Bromberger, 1997 : 295). Reprenant à son compte les idées de Elias et résistant à l'« hodiecentrisme » sociologique, Eric Dunning (1996) insiste au contraire sur la pertinence de l'approche dans la très longue durée du feu et des phénomènes qui lui sont périphériques, y compris pour la compréhension sociologique contemporaine.

Était-il sensible en 1960 que les foyers des *assadas* allaient bientôt s'éteindre sur les plages portugaises ? Ou Benjamim Pereira se sentit-il séduit d'abord par l'euphorie générale qu'il nous dit régner à l'occasion d'une *assada* à laquelle quiconque approchait était invité à se joindre ? C'est l'autre caractère transversal de toute son oeuvre. Elle exprime une connaissance sans égale de la réalité rurale portugaise, procédant par la confiance sans état d'âme en l'efficacité de l'observation et en la validité d'une candide description documentaire attentive au menu détail - est-il possible d'apprendre ailleurs ce que c'est que « laisser pisser les patates » ? Et elle transmet toujours la qualité vécue qu'ont ses informations. Accordons donc à notre auteur un droit libéral à cette autorité ethnographique aujourd'hui si parcimonieusement mesurée : ces pommes de terre juste nettoyées de leur sable à la main et mangées avec la peau, ce vin coulant à volonté dans le verre commun, qu'on en soit sûr, il y a goûté.

Nul doute, d'ailleurs, qu'il apprécie moins la bière ou les boissons gazéifiées et sucrées qui substitueraient aujourd'hui le jus de raisin fermenté. Car, comme leurs techniques culinaires, les goûts et dégoûts alimentaires des occupants temporaires du littoral ont eux aussi évolué. Autant qu'il me soit possible d'en juger, le type de préparation et de consommation culinaires collectives correspondant aux *assadas* a disparu de la plage portugaise. Peut-être à cause du considérable développement des possibilités économiques et techniques de transport de contenants isolants réfrigérés, mais en dépit d'une évolution au moins équivalente des possibilités des moyens de production de chaleur à usage culinaire, la plage paraît d'ailleurs être devenue exclusivement un lieu de

consommation de produits alimentaires préparés à l'avance ou par autrui. De la morue, à la rigueur en *bolinbos* ou *pataniscas*, mais sûrement plus *assada* sur place comme c'était pourtant le cas en 1960. Les groupes ouverts à des convives inconnus des « *assadas* » d'antan semblent aussi avoir laissé place à une commensalité restreinte à la famille ou au groupe d'affinité. Poulets rôtis achetés au supermarché, rondelles de pommes de terre frites industriellement, *Bollycao*, préparations lactées réfrigérées, vin, bière, ou boissons énergétiques... Qui consomme quoi, quand, en quelle compagnie, etc. ?

Ce que nous pensons savoir à leur propos n'est qu'impressionniste, informés que nous sommes par notre seule expérience ordinaire. Au Portugal, en 1960, ils étaient une poignée d'ethnographes. Quarante années passées, nous sommes quelques centaines et plusieurs dizaines d'entre nous jouissent du privilège d'exercer une profession en lien direct avec leur formation universitaire. Mais en 2040 nos successeurs ne pourront rien savoir de ce qu'aujourd'hui mangent et boivent les foules qui se pressent plusieurs mois par an sur les plages du pays. On se doute que l'exemple est à dessein choisi parmi les plus triviaux. Notre désir de recentrer nos objets de réflexion vers la modernité la plus proche et la plus vive, voire la plus clinquante, et vers tous les aspects de notre quotidien place paradoxalement des pans entiers, les plus routiniers, hors de notre champ de vision. Qui aurait, écrit Christian Bromberger (1997: 309), « l'idée de s'intéresser aux façons de faire et de consommer le petit déjeuner (un sujet pourtant révélateur de diversités techniques, de disparités individuelles et collectives, de modes opposés de sociabilité familiale, etc.) alors que n'importe quel apprenti ethnologue, confronté, pour son premier repas matinal, avec un plat de riz froid rehaussé d'oeufs de surmulet, se précipitera fébrilement sur son carnet de notes ? ». Viser *a priori* à étendre les notions d'ethnoscience ou de pratiques folk à tout ce qui est observable dans le quotidien de notre propre groupe social ne permet pas forcément d'adopter le plus efficace angle d'approche sur des réalités qui, néanmoins, exigent bien sûr que nous leur accordions plus d'attention que notre discipline ne l'a fait jusqu'à maintenant.

Tout en dégustant du bout des doigts ce petit texte de Benjamim Pereira, reconnaissons que, savoureusement clos sur lui-même comme une patate dans sa peau grillée, ce quasi-haïku ethnographique ne fait qu'indiquer une direction. Mais personne ne pourra reprocher à son auteur, ethnographe aux aguets de l'insignifiant, de n'avoir su conserver l'acuité de son étonnement devant l'anodin et de n'avoir osé pointer vers l'essentiel.

Références bibliographiques :

- BROMBERGER, Christian : 1997, «L'ethnologie de la France et ses nouveaux objets. Crise, tâtonnements et jouvence d'une discipline dérangement », *Ethnologie Française*, tome XXVII, n° 3.
- DUNNING, Eric : 1996, « Fire and Civilization »(recension critique de Goudsblom, 1994), *Theory, Culture & Society*, volume 13, n° 4.
- ELIAS, Norbert : 1987, « The Retreat of Sociologists into the Present », *Theory, Culture & Society*, volume 4, n° 2-3.
- GOUDSBLOM, Johan : 1994 (1992), *Fire and Civilization*, London : Penguin Books.
- LEROI-GOURHAN, André : 1973 [1945], *Milieu et techniques*, Paris : Albin Michel.
- LÉVI-STRAUSS, Claude : 1964, *Le cru et le cuit*, Paris : Plon.
- PEREIRA, Benjamim : 1961, « Assadas de batatas na areia », *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, vol. XVIII, 1-2.
- 1997, *Tecnologia tradicional do azeite em Portugal*, Idanha-a-Nova : Centro Cultural Raiano.
- PERLES, Catherine : 1977, *Préhistoire du feu*, Paris : Masson.
- 1979, « Les origines de la cuisine. L'acte alimentaire dans l'histoire de l'homme », *Communications*, n° 31 : La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation.
- WRANGHAM, Richard ; HOLLAND Jones, James ; LADEN, Greg ; PILBEAM, David ; CONKLIN-BRITAIN, Nancylou : 1999, « The Raw and the Stolen : Cooking and the Ecology of Human Origins », *Current Anthropology*, vol. 40, n° 5.