

COMMENT BIEN CUISINER
UN MAMMOUTH ?

UTA SEEBURG

COMMENT BIEN CUISINER UN MAMMOUTH ?

L'histoire de l'humanité
en cinquante plats

Traduit de l'allemand
par Frederick Bronsen

BUCHET • CHASTEL

Titre original
Wie isst man ein Mammut ?
– in 50 Gerichten durch die Geschichte der Menschheit

Éditeur original
DuMont, Cologne, 2023

© 2023 DuMont Buchverlag, Köln
© Buchet/Chastel, Libella, Paris,
2024 pour la traduction française

ISBN 978-2-283-03968-7

À mes parents
– constamment affamés de connaissances,
d’histoires et de bons plats.

Salutations de la cuisine

C'est vrai, je m'étais imaginé que ce serait simple : avec ce livre, je voulais entreprendre une promenade culinaire à travers l'histoire de l'humanité, pour ainsi dire fourchette en main – jeter un coup d'œil dans les casseroles utilisées jadis à Babylone, me mettre à table avec les Romains, boire bruyamment une soupe aux vertus médicinales au Moyen Âge, et peut-être, pour conclure, déguster une cassolette de petits pois déconstruite façon cuisine moléculaire. Chacun de ces plats est le reflet de son temps, chacun dit quelque chose sur ce qui a mû les hommes à une époque bien précise, sur les sujets occupant leurs pensées – et sur ce qu'ils savouraient.

Mais, assez vite, j'ai dû reconnaître que cette promenade n'allait pas rester de tout repos. La fourchette allait probablement devoir s'aventurer aussi dans pas mal de tréfonds. Car la nourriture, qui pourvoit en tout premier lieu aux besoins les plus fondamentaux de l'humanité, devient un menu, une source de surprises de toutes sortes dès qu'on y regarde de plus près. La nourriture est au fondement de nos sociétés et de nos communautés, mais elle témoigne aussi des rapports de puissance et de l'impitoyable hiérarchie sociale. Elle est un bien national jalousement gardé. Les débats consacrés à la nourriture prennent toujours une

COMMENT BIEN CUISINER UN MAMMOUTH ?

tournure politique, celle-là peut même devenir un vecteur de désobéissance civile. Les plus sombres chapitres de l'histoire de l'humanité trouvent leur origine dans l'absence de nourriture, les famines, dont il n'est pas rare que ces dernières soient suivies de périodes de bombance excessive. La nourriture est naturellement une source de plaisir, mais elle est aussi souvenir, évasion et nostalgie.

J'ai rencontré tous ces phénomènes au fil de mon périple culinaire. Et je me réjouis maintenant de vous accueillir à ce buffet. Il va vous falloir montrer de l'appétit !

Vers 11000 avant notre ère

Mammouth grillé, Amérique du Nord

Il est besoin de deux choses pour cuisiner un plat : une source de chaleur ainsi que des ustensiles permettant de couper des aliments en petits morceaux et de les préparer. Ensuite il faut que quelqu'un s'occupe des ingrédients. C'est au moyen de ce concept en apparence simple que l'homme a mené à bien son étonnante évolution : ce discret charognard accroupi derrière un buisson, le cœur battant à tout rompre, attendant que quelques machairodontes sauvages finissent de déchiqueter un bison et que les hyènes venues prendre le relais réservent un sort aux derniers restes, pour pouvoir ensuite, enfin, s'avancer furtivement jusqu'aux os rongés et les briser avec son coup-de-poing afin d'en sucer la moelle, cette créature peu prometteuse a tout de même fini par se hisser au sommet de la chaîne alimentaire. (On se contentera de rappeler à ceux qui considèrent qu'il est grossier et archaïque de récupérer des os, d'une façon ou d'une autre, que l'on peut aujourd'hui encore se procurer chez certains antiquaires ayant pignon sur rue des cuillères à moelle en argent ciselées de très charmante façon, dont la forme parfaitement oblongue permet d'atteindre le moindre recoin de l'os que l'on déguste. Ces cuillères proviennent notamment des très distinguées maisons de maître victoriennes.)

De surcroît, et par souci de justice, il faut dire que la moelle osseuse est exceptionnellement riche en protéines. C'est notamment grâce à elle que le cerveau humain s'est développé harmonieusement, les humains pouvant dès lors grâce à leurs capacités mentales grandissantes concevoir des outils toujours plus complexes. C'est ainsi que l'idée leur est venue de dompter le feu. Et c'est ainsi aussi que les hommes – quelques centaines de milliers d'années se sont écoulées depuis – ont pu cuisiner, faire cuire à petit feu, rôtir et fumer de la viande et des légumes qui, autrement, si on les avalait crus, seraient bien difficiles à digérer, et même immangeables, voire toxiques. Il est fort possible que la cuisson ait été « inventée » dans la foulée de tel ou tel incendie de forêt, à la suite de la découverte, parmi les troncs d'arbres calcinés, de quelques carcasses de bêtes brûlées dégageant un arôme particulièrement intense.

Il y a vingt mille ans environ, à l'âge de glace, la surface de cette mer qu'on appellerait plus tard le détroit de Béring gela à tel point qu'un groupe d'humains particulièrement aventureux fut en mesure de rejoindre le continent américain. Ces hommes devinrent des chasseurs extrêmement efficaces dont le goût insatiable pour la viande fut probablement à l'origine de l'extinction des mammoths, des cerfs géants et des paresseux géants. Leur culture s'est vu donner le nom du premier lieu où furent découvertes leurs pointes de javelot en silex : Clovis.

À côté de la pure et simple nécessité organique de s'alimenter, la nourriture a également toujours eu une dimension sociale dont l'essence change d'une période à l'autre. À telle époque, c'est le fait de se retrouver tous ensemble autour d'une table qui prévaut ; à telle autre, ce sont les mets posés sur la table qui permettent de montrer à quelle couche de la société on appartient. À certaines périodes, c'est le moment de la journée où l'on sert à manger qui importe en premier lieu, alors qu'à d'autres on s'intéresse soudain

pour le principal à la préparation culinaire elle-même, à tous les beaux petits instants lors desquels le beurre se met à fondre en grésillant, où une sauce fumante arrive à ébullition et où le moment vient d'arroser le rôti. Les réflexions culinaires de nos chasseurs de gros gibiers de la culture Clovis devaient tourner principalement autour de tout ce qui précédait la cuisine proprement dite, en l'occurrence la traque et l'abattage de la proie. La chasse au mammouth, par exemple, requiert d'être planifiée, elle suppose une bonne connaissance du terrain – et beaucoup de patience. Les chasseurs Clovis recherchent le plus souvent une colline près d'une rivière ou d'un autre point d'eau, leur offrant une vue avantageuse sur les environs, le temps qu'un troupeau de mammouths vienne s'y désaltérer. Dans l'attente de leur arrivée, ils se chargent bien souvent de tailler d'autres lames dans la pierre, des lames mortelles. Celles-ci ne sont pas particulièrement imposantes, mais longues et aiguisées. Pour passer le temps, certains s'attachent à graver dans la pierre tantôt un dessin géométrique décoratif, tantôt une belle fleur. Dans tous les cas, les pointes sont fixées aux extrémités de javelots légers et, dès que les premiers malheureux mammouths font leur apparition, ceux-ci sont prestement lancés dans leur direction.

La forme légèrement rainurée de ces pointes a de grands avantages, elle cause immédiatement de graves saignements chez tout animal, quel que soit l'endroit du corps où il est frappé. Il n'est donc point nécessaire d'être un brillant lanceur, il suffit ici d'attendre que le mammouth ait perdu suffisamment de sang et donc de force pour s'en approcher et lui donner le coup de grâce. Les colossales bêtes sont ensuite dépecées sur place – un travail collectif – puis les morceaux de viande animale apportés ailleurs, tandis que le cours d'eau se teinte d'un rouge sang. Il est impossible de savoir exactement comment les morceaux de viande étaient préparés, s'il existait de succulentes variantes de la recette

COMMENT BIEN CUISINER UN MAMMOUTH ?

de base – mais on peut concevoir une épaule de mammoth braisée accompagnée d'herbes sauvages et de baies. Le goût qui était au juste celui de la viande de mammoth demeure aussi un mystère de l'histoire de l'humanité. Un certain club de gentlemen new-yorkais a prétendu pendant des décennies avoir servi à ses membres, en 1951, de la viande de mammoth prétendument préservée dans la glace arctique, mais, hélas, des analyses ADN ultérieures ont permis de démontrer que c'est de la tortue verte qui avait été simplement servie à l'occasion de ce dîner « âge de glace ».

On peut toutefois supposer que cette viande était plutôt dure et qu'elle devait donc être grillée un certain temps. Et peut-être les hommes Clovis s'asseyaient-ils alors autour du feu pour confectionner leurs nouvelles tuniques à partir de la fourrure du mammoth tout en devisant sur le déroulement de leur journée. Une soirée festive habituelle, imprégnée du fumet de la viande en train de cuire lentement – on en salive déjà. Jusqu'à ce que l'éternelle question soit posée : quand donc le repas sera-t-il prêt ?

Vers 5500 avant notre ère

Purée de céréales et pain d'épeautre,
Europe centrale

Pendant des milliers d'années, l'homme erre à travers les bois et les savanes, il abat les animaux qui pullulent, cueille et consomme ce qui pousse avec luxuriance. Il ne peut que tomber de temps à autre sur une poignée de céréales sauvagement sortie du sol, et c'est ainsi que la graine est semée. Depuis que le dernier âge glaciaire a pris fin, il fait plus chaud. Partout, les céréales jaillissent de la terre, les hommes se mettent peu à peu à les récolter et à les transformer, avant de les cultiver à grande échelle. L'homme met ici à profit tout ce qui l'avantage par rapport aux animaux avec lesquels il se dispute une nourriture à laquelle il n'est pas bien difficile d'avoir accès : il se tourne vers des denrées alimentaires comme les céréales, qui sont immangeables à l'état brut et qui doivent tout d'abord être transformées avant de pouvoir donner, comme par magie, quelque chose de comestible. Les campements temporaires au milieu d'une nature particulièrement dense laissent place à des villages entourés de champs toujours mieux agencés et cultivés d'une génération à l'autre, on y met toujours plus de soin, en se dépensant pour cela sans compter. « Ce n'est pas nous qui avons domestiqué le blé, c'est lui qui nous a domestiqués », écrit Yuval Noah Harari¹.

À ce stade, l'existence entière de l'homme tourne autour de la nourriture. L'entretien de la terre, la mise en culture, la récolte et le traitement de ses denrées déterminent tout son quotidien. Même son habitat est conçu de manière à servir à entreposer et à préparer la nourriture. En fin de compte, ce lieu de vie est tout simplement un cellier habitable pourvu d'un coin cuisine. Un hameau type des débuts de l'âge de pierre est fait de plusieurs longs bâtiments bordant peut-être un petit étang. Les maisons sont assez vastes, d'environ 20 mètres de long, et jusqu'à trente personnes vivent probablement dans chacune. Une maison de ce genre est solidement bâtie sur des poteaux en bois. Des mains infatigables ont tressé des cannes et entouré les pieux de soutènement avec ce treillis avant de crépir le tout d'une glaise épaisse. Et couronnant l'ensemble une toiture en pente couverte de chaume de roseaux. À l'instar d'immenses chapeaux mous, ces toits s'inclinent presque jusqu'au sol. La lumière du jour ne pénètre à l'intérieur que par la porte d'entrée, située à une extrémité de ce bâtiment évoquant par sa forme un tunnel.

Le cœur de chacune de ces maisons est l'âtre, l'endroit où l'on fait le feu : le foyer, où l'on cuisine. Toujours situé au beau milieu de l'habitation. Il est probable que tous les habitants de la maison s'asseyent autour de ce feu pour les repas. On a coutume de dire – et c'est devenu un lieu commun – que la cuisine est le cœur même du foyer. C'est ici, au néolithique, aux premiers jours de l'habitat humain, que cet énoncé trouve son origine. La maison est de surcroît le lieu le plus sec du village (et probablement aussi celui qu'on tient le mieux à l'œil et qu'on contrôle le plus, des voleurs de céréales devaient rôder à travers le hameau), raison pour laquelle il y existe au moins un espace où sont entreposées les réserves. C'est à un étage intermédiaire ouvert, sous le toit, qu'on en stocke encore davantage : des bouquets d'herbes mis à sécher y pendent possiblement aussi

au plafond. Et il est vraisemblable que notre maison regorge de cette étonnante découverte qui, à côté de la culture des végétaux et de la sédentarité, est à l'origine d'une autre immense poussée civilisationnelle : le pot en terre cuite. Les cruches, les plats creux et les amphores sont d'une beauté merveilleuse. Les lignes courbes, les gouttelettes concentriques et les dents aux mouvements onduleux sont gravées dans l'argile cuite, des cercles et des spirales couleur terre ornent les ventres bombés des coquilles. Avant que ces récipients ne soient conçus, les denrées étaient conservées au fond de cavités creusées dans le sol et dans des paniers où elles ne tardaient pas à s'avarier lorsqu'elles n'étaient pas dévorées par toutes sortes d'animaux. Grâce au pot en argile, il devient possible de constituer des réserves en bien plus grandes quantités. Et, naturellement, on ne peut bien cuisiner que depuis qu'il existe des pots.

Malgré sa nouvelle existence de cultivateur, l'homme n'a pas réellement amélioré son mode de vie. Avant toute chose, pour ce qui est de son alimentation, il a opté pour un très insipide manque de diversité qui, de surcroît, présente un grand risque. Son projet alimentaire semble, vu d'aujourd'hui, clairement végétarien : il s'adonne moins à la chasse ; l'époque des animaux économiquement utiles vivant à portée de main a débuté. Il y a donc de temps à autre sur la table de la viande de porc, de bœuf, de mouton ou de chèvre. Mais la denrée la plus importante, c'est le blé. Une gigantesque entreprise, et très risquée. Car même si les céréales peuvent désormais être stockées, des réserves ne suffisent pourtant pas à compenser une récolte avariée et, dans un tel cas de figure, c'est l'impitoyable famine qui menace.

Aujourd'hui, toutefois, c'est une atmosphère festive qui règne au village. La récolte est bonne et les celliers sont pleins. Le blé – on parle ici de formes très précoces ayant tout juste dépassé le stade sauvage originel, en l'occurrence

l'engrain et l'amidonnier – est pour l'instant légèrement grillé afin d'être mieux conservé. C'est ensuite qu'intervient le laborieux processus consistant à moudre le grain à l'aide de lourdes pierres à écraser. Les journées, au néolithique, sont rythmées par le son d'une pierre grosse comme le poing que l'on frotte contre une pierre plate plus grande, un son accompagné de forts bruits de frappe, monotones, lorsque les deux se heurtent. Une fois le grain moulu, les glumes, c'est-à-dire les enveloppes qui contenaient les graines, doivent être éliminées ; une autre vraie corvée, particulièrement ingrate, que l'on doit à la révolution agricole. Le pain, fait à partir de farine et d'eau, est vraisemblablement cuit dans un four en glaise en forme de coupole, qui se trouve à l'extérieur de la maison. Un pot dans lequel mijote sans doute une sorte de bouillie a été placé pendant ce temps au-dessus du feu ouvert que l'on fait là où l'on cuisine. Les hommes connaîtront encore très longtemps les potées de céréales. La variante disponible aux débuts de l'âge de pierre est peut-être relevée au moyen de pois ou de lentilles, cueillis à la bonne saison dans les forêts ; on trouve aussi, dans le pot placé au-dessus du feu, au beau milieu de la maison, des baies, des champignons et des noix.

Le pain est prêt, il s'agit de galettes plates, dures. Il faut mordre avec grande prudence dans ce pain qui sort tout juste du four, faute de quoi on pourrait se faire très mal aux gencives. Car il est impossible d'en écarter toutes les glumes. Ces pointes minuscules sont incroyablement dures et peuvent causer de sévères blessures dans la cavité buccale – encore une contrariété spécifique au néolithique. Et l'homme de rejoindre la tombe au bout d'à peu près trente-cinq années de vie sur cette terre. Il a travaillé dur tout au long de son existence et il n'a pas particulièrement bien mangé. Et pourtant il est à l'origine de tout ce que nous sommes aujourd'hui.

Vers 1730 avant notre ère

Potée d'agneau avec gâteau à l'orge,
Babylone

L'une des plus anciennes recettes de cuisine couchées par écrit nous dit ceci : « Potée d'agneau. On utilisera de la viande. Préparer l'eau. Ajouter du sel fin, des gâteaux à l'orge secs, des oignons, des échalotes de Perse et du lait. Couper le tout en petits morceaux et ajouter un poireau et de l'ail. » C'est vers 1730 avant notre ère que ces mots ont été gravés dans une écriture cunéiforme akkadienne à l'aide d'un stylet en roseau sur une tablette en argile, très vraisemblablement dans la ville de Babylone. L'argile, qui n'a pas été cuite, cède doucement sous la fine pointe du stylet. Cette recette n'a pas été la seule à être transcrite, il en existe d'autres encore – autant de directives pour la préparation de bouillons, de diverses potées et d'un gâteau de volaille au cœur duquel, surprise, se niche la viande ; ce sont au total vingt-cinq recettes que l'on pourra encore déchiffrer dans un avenir lointain. Ces tablettes sur lesquelles ces recettes ont été gravées furent ensuite cuites afin de les durcir, moyennant quoi elles ont alors adopté une couleur orange vif. Et on les a archivées – un immémorial témoignage qui sommeillera fort longtemps avant de disparaître sous des ruines et sous terre jusqu'au jour où on l'exhumera, presque quatre mille ans plus tard.

Babylone est, à ce moment de l'histoire où la potée d'agneau est consignée par écrit, la plus grande ville du monde. Ses immeubles, étroitement serrés les uns contre les autres, sont ceints d'un gigantesque mur. Lorsqu'ils pénètrent dans la métropole, les étrangers ont le sentiment de se retrouver au cœur d'un labyrinthe, bien que les rues soient rectilignes. Mais les rangées d'habitations se ressemblent à tel point qu'il est facile de les confondre, partout ce sont des façades lisses, dénuées de fenêtres, qui dissimulent leurs intérieurs aux regards étrangers. Au cœur de la ville, une tour immense, faite de terrasses monumentales, s'élève très au-dessus de toutes les toitures, on dirait jusqu'au ciel. À en croire la légende, cette tour devait être plus haute encore, mais les hommes qui l'édifiaient cessèrent à un moment de s'entendre entre eux, leurs très différentes langues ayant fini par les plonger dans un désarroi total. Il est bien clair que la fondation de l'une des premières mégalo-poles du monde ne peut qu'être une expérience commotionnante. C'est dans cette rencontre avec le chaos incarné, le sentiment d'impuissance éprouvé en face d'une société ayant prospéré avec une telle rapidité qu'il faut trouver encore une fois l'origine profonde de l'invention peut-être la plus importante de l'humanité : l'écrit. C'est à Babylone et dans les autres cités-États de Mésopotamie, qui se développèrent si vite, que l'on met en écrit le monde afin de lui conférer un certain ordre.

Car comment avoir prise sur cette fière Babylone, sur ce superbe Moloch, si on ne s'efforce pas de l'administrer et si l'on n'édicte pas des règles ensuite consignées par écrit ? Chaque détail qui participe de la nouvelle société urbaine doit être documenté pour pouvoir être contrôlé. L'invention de l'écrit marque dans le même temps la date de naissance de la bureaucratie. Au début, les scribes gravent des pictogrammes sur leurs tablettes d'argile. Une coupe, par exemple, représente un « repas ». Une coupe avec une tête

à son côté signifie « manger ». Ces pictogrammes ne servent pas seulement à désigner directement telle ou telle chose, ils sont aussi interprétés comme des sons. Il en résulte des signes phonétiques, ce qui est simple et pratique. L'écrit peut maintenant représenter le mot parlé au moyen de ses symboles. Un prodigieux acte d'abstraction. Nos recettes babyloniennes sont déjà immortalisées dans l'argile à l'aide de signes phonétiques de ce type.

Nombre d'éléments probants parvenus jusqu'à nous qui témoignent de la pratique de l'écrit des Babyloniens sont des listes. Les marchandises, les finances publiques, les quantités de bière brassée à partir d'un pain d'orge fermenté que reçoit tout travailleur, le nombre et les proportions des murs de la ville, les deniers du culte, les rues et les bâtiments de la ville, sont l'objet de listes. En ce sens, les premières recettes de cuisine connues peuvent également être lues comme une pure et simple énumération d'ingrédients dont les quantités ne sont toutefois pas précisées plus avant. Les denrées alimentaires les plus importantes dans l'espace mésopotamien sont l'orge, le sésame, les dattes et la bière (alors que dans l'univers culturel syro-levantin, c'est le blé, l'huile d'olive, les figues et le vin qui sont consommés avant tout). Les Babyloniens commencent de surcroît à s'intéresser aux produits laitiers, essentiellement pour diverses sortes de fromage de brebis. Si celle-ci est aussi appréciée pour sa viande, les nombreux marais offrent en outre une grande diversité de poissons et d'oiseaux. On trouve également sur les listes babyloniennes deux cents sortes de pains, ils sont faits à base d'orge mais aussi d'amidonier. Les céréales sont toujours laborieusement concassées et râpées à la main au moyen de meules. Toutefois, selon des hiérarchies complexes inhérentes aux sociétés citadines, on dispose de détenus que l'on peut assigner à cette tâche ingrate.

La potée d'agneau est vraisemblablement destinée aux tables des couches supérieures de la société, comme le laisse supposer la belle diversité de ses ingrédients. Elle est préparée dans une grande casserole placée au-dessus d'un feu ouvert. On peut reconstituer le processus : la viande est tout d'abord cuite dans la graisse d'une queue de mouton. On y ajoute progressivement de l'eau et du lait, ainsi que divers aromates. On laisse le tout mijoter un bon moment. On émiette les gâteaux à l'orge dans la potée, histoire d'aboutir à un beau velouté.

Pourquoi exactement ces recettes sont-elles couchées par écrit, alors qu'elles sont vraisemblablement connues du grand nombre et transmises verbalement depuis déjà longtemps ? On ne peut qu'émettre une hypothèse à ce sujet. À l'évidence, la rage d'écriture des Babyloniens s'empare de chaque aspect de leur quotidien multidimensionnel – tout, véritablement tout doit être couché par écrit. On lit ainsi sur la première ardoise décrivant la ville de Babylone, là encore sur le mode de l'énumération – une énumération qui n'oublie aucune brillante dimension de la métropole antique : « Babylone – siège de la vie ! / Babylone – puissance des cieux ! / ... Babylone – ville de la vérité et de la justice ! / Babylone – ville de la surabondance ! / ... Babylone – ville dont les habitants festoient constamment ! » On le voit, il s'agit là encore, de nouveau, de surmonter une diversité vraiment débordante, en la mettant en écrit. Les recettes de cuisine font possiblement partie de cette stratégie d'ordonnancement. À cela s'ajoute le fait que l'écrit est aussi synonyme de collectivisation : le fait de tout coucher par écrit et de s'efforcer de conférer un ordre à toute chose concourt à l'apparition d'une communauté citadine soudée. Les plats sont par conséquent déclarés d'intérêt général : comme on le verra encore à maintes reprises, la nourriture a le pouvoir de conférer à une population son identité. La potée d'agneau rappelle de façon évidente la *pacha*

irakienne, un plat encore très apprécié aujourd'hui, pour lequel on fait bouillir plusieurs parties du mouton avant de les préparer conformément aux instructions jadis gravées sur les tablettes d'argile. On peut donc raisonnablement parler de la potée babylonienne comme d'un premier plat national. Une fois gravée dans la pierre, elle s'est dès lors transmise de génération en génération au fil des millénaires.