

L'odyssée des aromates

De la graine de coriandre du tombeau de Toutankhamon au civet de lapin à la ratatouille, petite histoire des aromates en Méditerranée.

SUZANNE AMIGUES *

Un jour où vous savouriez un couscous bien pimenté, une paella au vrai safran ou une simple salade de tomates assaisonnée d'oignons en anneaux et d'une pointe d'ail, il vous est peut-être arrivé de vous demander pourquoi et depuis quand la cuisine méditerranéenne fait un tel usage de condiments variés ?

La chaleur estivale des pays du soleil en est une cause évidente. Plus la température s'élève, plus l'appétit diminue-; il faut donc le stimuler par des substances aromatiques, agréables aux papilles et souvent propres à faciliter la digestion. En outre, de nos jours, la recherche du rendement fait livrer à la consommation des produits tendres mais insipides, dont on éprouve le besoin de rehausser le goût. Cependant, l'usage des aromates, aussi ancien que les civilisations méditerranéennes, s'explique différemment en ce qui concerne l'Antiquité. Les légumes, encore assez proches de l'état sauvage, étaient peu charnus, filandreux ; on réservait à la boucherie les bœufs trop âgés pour travailler, les brebis qui ne donnaient plus assez de lait ni d'agneaux. Aussi fallait-il soumettre la plupart des aliments végétaux ou carnés à une longue ébullition qui les transformait en fibres peu engageantes. Les fines herbes aidaient l'huile d'olive et le sel à en faire une nourriture acceptable.

Autre conséquence d'un climat chaud, l'altération rapide des denrées périssables. Certains aromates, aujourd'hui exclusivement culinaires, étaient aussi dans l'Antiquité de véritables médicaments. On a retrouvé en Italie, dans l'épave d'un bateau d'époque augustéenne, un coffret de bois renfermant des sachets d'étoffe pleins de graines de coriandre et de cumin. C'était la pharmacie de bord, avec le nécessaire pour soigner les troubles gastro-intestinaux inévitables après quelques jours de mer. Du reste, il n'y pas si longtemps que l'infusion de thym passait dans notre Midi pour un remède souverain

contre les coliques, et l'*aïgua boullida* – bouillon d'ail agrémenté d'une rasade d'huile d'olive et de tranches minces de pain rassis – pour la suite à donner aux repas de fête. Non sans raison, car il est reconnu que le thym et l'ail sont des antiseptiques puissants, capables d'arrêter la prolifération des bactéries dans le tube digestif. La science moderne n'a fait que confirmer sur ce point un savoir empirique fort ancien : au IV^e siècle avant notre ère, les éboueurs d'Athènes portaient des couronnes d'ail pour limiter les risques de leur métier insalubre.

Si nous nous tournons vers ce passé lointain pour tenter de préciser l'origine de nos principaux condiments, nous éliminerons d'abord les tard-venus, introduits dans l'Ancien Monde après la découverte de l'Amérique, à la fin du XV^e siècle. C'est le cas du piment et de la tomate, qui sèchent aujourd'hui en chapelets colorés sur les toits en terrasse des oasis nord-africaines ou sur les façades blanches dans les îles grecques. Ils sont venus d'outre-Atlantique, avec le poivron doux, le haricot et notre indispensable pomme de terre. Restent les plantes indigènes que l'on va cueillir dans la garrigue et les aromates d'origine orientale plus ou moins lointaine, soit acclimatés depuis une époque qui se perd, pour certains, dans la nuit des temps, soit importés plus récemment sous la forme d'épices aussi coûteuses que recherchées.

Du civet de lapin à la ratatouille et même aux figes sèches, le thym parfume tout en Provence et ailleurs dans l'ouest du bassin méditerranéen. Au-delà de la botte italienne, il disparaît, remplacé par le thym dit "en têtes" parce que ses rameaux durs, presque épineux, se terminent par des inflorescences globuleuses dont les bractées sont imbriquées comme les tuiles d'un toit. C'est une excellente plante mellifère, qui a valu sa réputation au miel de l'Hymette, la haute colline qui domine Athènes. A cet aromate plus puissant que délicat, on préférerait dans la Grèce classique une espèce locale de serpolet, le "thym de Sibthorp" de son nom savant, que l'on cultivait en le faisant ramper sur la margelle d'un puits ou en le laissant retomber d'un muret en pierre sèche. La sarriette des jardins, venue chaque année de semis, était elle aussi estimée. Parmi ses congénères sauvages, il faut citer pour l'Ouest méditerranéen la sarriette des montagnes, ce sous-arbrisseau vivace à fleurs blanches et feuilles aromatiques qui fournit aux Provençaux le *pèbre d'ail* dans lequel on roule les petits fromages de chèvre. Elle est remplacée dans le monde égéen par une autre espèce plus décorative, avec ses feuilles vert foncé et ses fleurs d'un rose pourpre étagées le long de la tige, plus âcre aussi. Pour dire que

Pour dire que l'on vous regarde de travers, le comique grec Aristophane a forgé l'expression "lancer des regards de quelqu'un qui a mangé de la sarriette".

l'on vous regarde de travers, le comique grec Aristophane a forgé l'expression "lancer des regards de quelqu'un qui a mangé de la sarriette" !

On ne dédaignait pas les menthes, dont une petite espèce présente chez nous aussi dans les fossés humides, la menthe pouliot, a même un pres-

tigieux passé mythologique. Quand la déesse Déméter arriva à Eleusis, où elle devait fonder les célèbres Mystères, elle refusa la coupe de vin qui lui était offerte au palais où elle était accueillie et exigea la mixture destinée à devenir la boisson rituelle des initiés-: de la farine d'orge légèrement grillée diluée dans de l'eau additionnée de menthe pouliot. Hygiénique et économique, c'était dans l'usage courant la boisson des paysans un peu rustres et des femmes à qui leur mari interdisait le vin, de crainte de les voir devenir "biberonnes".

Mais l'aromate grec par excellence, c'est aujourd'hui encore l'origan – non pas l'espèce commune dans nos campagnes, à vrai dire peu odorante, mais sa congénère orientale à gros bouquets de fleurs blanches et feuilles délicieusement parfumées, utilisables en cuisine même plusieurs années après leur cueillette. Les effluves d'origan qui sortent des "tavernes" de Plaka, au pied de l'Acropole d'Athènes, restent pour de nombreux visiteurs le souvenir olfactif d'un voyage en Grèce.

On ne peut quitter le domaine des aromates indigènes en Méditerranée orientale sans évoquer le safran. Le produit commercial est constitué par les stigmates d'un crocus dont chaque fleur possède trois de ces minces filaments rouge orangé, doués d'un fort pouvoir colorant et d'un goût particulier. La plante existe à l'état sauvage en certains points de la Grèce et de l'Asie Mineure, et on en recueillait naguère le produit, pour un profit modeste sans doute, car même les stigmates plus développés de l'espèce cultivée sont extrêmement légers-: il en faut cinquante pour atteindre, une fois secs, le poids de 0,4-gramme! C'est dire que le safran était autrefois comme aujourd'hui un aromate des plus coûteux. La Grèce antique ne l'utilisait pas en cuisine, mais en médecine, surtout gynécologique, en teinture et en parfumerie.

Non contents d'utiliser les herbes de leurs garrigues, les anciens Méditerranéens ont très tôt demandé à l'Orient des senteurs et des saveurs nou-

RETSINÉ, LE PLUS ANCIEN VIN DU MONDE

Bien sûr, il ne s'agit jamais d'un grand cru. Mais plutôt d'un vin pour la soif. Depuis toujours, les Grecs boivent ce vin blanc très populaire aromatisé à la résine de pin. A l'extrémité du golfe de Corinthe, au mont Cithéron où Œdipe fut abandonné par son père et recueilli par un berger, tous les pins sont gemmés pour recueillir la sève nécessaire à la fabrication du retsiné. Pratique très ancienne qui remonte à plusieurs millénaires, comme l'ont démontré deux spécialistes des vins antiques, André Tchernia et Jean-Pierre Brun, en reconstituant chez Hervé Durand, au mas des Tourelles près de Beaucaire, une cave et un pressoir d'après les indications des agronomes romains Columelle et Caton. Ignorant le soufre, les Anciens utilisaient massivement la résine et le poissage des *dolia*, ces récipients vinaires de grande capacité, pour la conservation des vins. Aujourd'hui encore, la résine, jouant le rôle d'un antiseptique, est mélangée au vin, en bloc ou fondue dans l'eau bouillante. Evidemment, ce goût de térébenthine ne convient qu'au vin ordinaire. Mais c'est certainement un des plus vieux procédés de conservation du vin, puisque les archéologues ont mis en évidence la trace de résine dans une jarre néolithique iranienne vieille de sept mille ans.

ANDRÉ PITTE

velles. A la limite des condiments et des légumes, nous trouvons l'ail et l'oignon, l'un et l'autre originaires de l'Asie centrale, où l'on a identifié leurs ancêtres sauvages. Leur domestication est fort ancienne : la culture de l'ail est attestée en Mésopotamie dès le III^e-millénaire, auquel appartiennent aussi les représentations égyptiennes de l'oignon dans les pyramides d'Unas et de Pépi II. Nous ignorons à quelle époque ils ont été introduits en Grèce, mais au IV^e siècle avant notre ère ils y sont présents dans de nombreuses variétés, de goût plus ou moins prononcé, de précocité différente, dont chacune convenait à un usage spécifique. On choisissait ainsi les grosses gousses de l'ail de Chypre, à piler crues, pour faire mousser la préparation appelée *muttôtos*, apparentée à notre aïoli – quoique différente, car elle ne comprend jamais un jaune d'œuf émulsionné dans l'huile. Dans les recettes les plus simples, on n'ajoutait à l'ail écrasé que des olives noires, ou bien de l'huile et du vinaigre, pour obtenir une mixture médicamenteuse administrée aux hydropiques. Les gourmets faisaient une sauce, toujours à base d'ail pilé, mais enrichie de fromage, d'amandes ou de pignons de pin, de miel et de fines herbes. La *scordalia* de la cuisine grecque moderne en perpétue la tradition.

Pour répondre à une question que les Provençaux ne peuvent manquer de se poser, il faut convenir que nous savons très peu de chose du basilic, dont les feuilles broyées constituent leur "pistou". La plante est originaire de l'Inde, commune dès l'époque classique dans les jardins grecs – puisque vers 320-300 avant notre ère Théophraste en décrit longuement la culture – et aujourd'hui encore merveilleusement prospère sur le moindre rebord de fenêtre au pays des dieux.

Sur la coriandre et le cumin, originaires du Proche-Orient, on dispose de renseignements précis, fournis à la fois par les objets de fouille et par les textes. Complément indispensable de tous les légumes (artichauts tendres, champignons) accommodés "à la grecque", la graine ronde de la coriandre figure dès le XIV^e siècle avant J.-C. parmi les restes végétaux découverts dans le tombeau de Toutankhamon. Les données grecques sont à peine plus récentes, puisque *ko-ri-ja-da-na* se lit dans les inventaires mycéniens d'aromates exhumés à Mycènes et à Pylos sur le continent, à Cnossos en Crète. Le cumin est présent dans la documentation archéologique égyptienne à partir du Nouvel Empire, et son nom, emprunt sémitique qui confirme l'origine de la plante, voisine sur les tablettes mycéniennes avec celui de la coriandre. Les Grecs de l'époque classique le cultivaient couramment et en connaissaient si bien le fruit très étroit qu'ils définissaient un avaré comme

Les Grecs de l'époque classique cultivaient couramment le cumin et en connaissaient si bien le fruit très étroit qu'ils définissaient un avaré comme "quelqu'un qui scierait en deux un grain de cumin".

"quelqu'un qui scierait en deux un grain de cumin".

Jusqu'à ces dernières années, les épices de l'Inde et du Sud-Est asiatique – poivre, cannelle, clou de girofle et noix muscade – passaient pour être arrivées

dans le bassin méditerranéen au plus tôt sous l'Empire romain, si ce n'est au Moyen Âge. Des découvertes récentes obligent à réviser cette opinion.

Le poivre, qui accompagne aujourd'hui le sel sur toutes les tables, croît spontanément dans les forêts tropicales du Malabar, sur la côte sud-ouest de l'Inde. Les premières occurrences de son nom grec, *peperi*, emprunté au sanskrit, se trouvent dans les traités médicaux de l'école hippocratique (V^e-IV^e-siècles), où le poivre est prescrit – parcimonieusement – comme antiseptique des organes génitaux féminins et des voies respiratoires. C'est seulement au début de notre ère que les Romains l'importent par cargaisons entières et construisent des entrepôts spéciaux pour ce condiment mis désormais à toutes les sauces. Mais il est maintenant établi que le poivre est arrivé au moins en Égypte bien plus tôt qu'on ne le pensait. Le traitement de la momie de Ramsès-II à Paris, en 1976-1977, a révélé l'existence de grains de poivre dans le nez et dans la cavité abdominale du roi, embaumé en 1213 avant notre ère. Sans doute s'agissait-il d'un produit rare et coûteux, mais la "route des épices" était dès lors ouverte.

La cannelle est absente, du moins pour le moment, de la documentation égyptologique. En Grèce, son emploi, strictement médical, est analogue à celui du poivre et pareillement attesté dans la collection hippocratique. Cependant dès le VII^e siècle avant notre ère, la poétesse Sappho citait la cannelle, avec la myrrhe et l'encens, comme aromate à brûler pour produire

MARSALA, LE PORT DE DIEU

Des Phéniciens aux Normands, tous les peuples de la Méditerranée et d'ailleurs ont séjourné en Sicile. Mais le nom de ce comptoir proche des salines de Trapani, à la pointe occidentale de l'île, date de la domination arabe au IX^e siècle : *Marsah Allah*, "le port de Dieu", chose bien naturelle quand on se trouve à quelques dizaines de milles nautiques de l'Afrique du Nord. Très proche du xérès pour son élaboration, le marsala est un vin obtenu avec des raisins séchés auquel on ajoute indéfiniment des apports de vin jeune. C'est la technique de "*la solera*" andalouse, où le vin ancien éduque le vin nouveau (ce dernier est versé d'une hauteur d'homme dans un fût de vin plus ancien). Les plus grandes bouteilles de très longue garde développent des arômes prodigieux de fruits secs et de miels.

ANDRÉ PITTE



une fumée odorante à l'occasion d'un grand mariage. Son témoignage a été confirmé en 1985 par l'identification, dans un dépotoir de l'Héraion de Samos, d'un jeune fruit de cannellier parmi des tessons de céramique du VII^e siècle précisément.

Les données concernant le girofle et la muscade, tous deux natifs des Moluques, en Indonésie, sont peu nombreuses et incertaines. Le premier entre dans la littérature antique au I^{er} siècle de notre ère, sous la forme d'une brève notice de Pline consacrée à ce produit importé "pour son arôme", donc à des fins culinaires et non médicales. L'origine grecque de son nom (*karuophullon*, d'où vient notre mot "girofle") suggère une introduction plus ancienne, peut-être à Alexandrie, mais on ne peut rien affirmer. La prudence est également de règle au sujet de la noix muscade, peut-être identifiable avec la noix exotique dont Théophraste et Pline affirment qu'on extrayait une huile aromatique qui entrait dans la composition des parfums les plus raffinés. "Aimez-vous la muscade ? On en a mis partout", s'exclame l'hôte du "repas ridicule" qui a inspiré la satire célèbre de Boileau. C'est dire qu'encore en notre XVII^e siècle seul un parvenu pouvait gaspiller sa fortune en achetant cette épice en quantité déraisonnable.

S'il est permis d'aimer la muscade, il serait dangereux d'en abuser : une seule noix suffit à provoquer somnolence, stupeur et délire. Le safran aussi devient toxique à haute dose, et le poivre irrite les muqueuses digestives. Mais, utilisés avec modération, ces aromates exotiques devenus aujourd'hui accessibles se marient harmonieusement aux herbes de garrigue et aux légumes-condiments pour donner à la cuisine méditerranéenne une diversité exceptionnelle de saveurs.

* Suzanne Amigues est professeur de grec ancien à l'université de Montpellier. Elle a consacré l'essentiel de ses recherches au monde végétal connu dans l'Antiquité classique. Elle est l'auteur des *Etudes de botanique antique* (De Boccard, 2002) et d'une édition commentée de l'ouvrage de Théophraste, *Recherches sur les plantes* (quatre tomes parus, Les Belles Lettres, 1988-2003, tome 5 et dernier en préparation).

