

Le sucre et le sel

Monsieur Igor De Garine

Citer ce document / Cite this document :

De Garine Igor. Le sucre et le sel. In: Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée, 35^e année, 1988. pp. 5-14;

doi : <https://doi.org/10.3406/jatba.1988.6672>

https://www.persee.fr/doc/jatba_0183-5173_1988_num_35_1_6672

Fichier pdf généré le 02/05/2018

INTRODUCTION

LE SUCRE ET LE SEL

Igor de GARINE *

Le sel et le sucre sont réputés essentiels à la vie et font partie intégrante du régime alimentaire de toutes les populations du monde. Ils fournissent à l'observation un registre qui autorise à les envisager aussi bien du point de vue du physiologiste que de celui du mythologue. Sans doute tient-on là une belle occasion de rechercher chez l'animal humain, omnivore mais doté de pensée symbolique, s'il existe des tendances profondes à ajuster des choix relevant de la culture aux exigences d'une biologie bien tempérée, garante de la survie de l'espèce. Sans aucun doute il convient d'éviter de se montrer trop expéditif dans une recherche des correspondances bio-culturelles aujourd'hui de mise, mais qui reflète surtout les angoisses de notre société urbaine, savante et nantie.

SEL, SUCRE ET CORPS HUMAIN

L'image des nouveaux-nés soumis à des tests de gustation est dans toutes les mémoires et l'on se plaît à évoquer le contraste entre le sourire du bébé expérimentant la saveur sucrée et la grimace de celui auquel on fait goûter un produit amer ou salé (CHIVA 1978). Sans doute, comme l'écrit Bellisle dans le présent journal, les « goûts pour » et les appétits spécifiques sont-ils pour une part ajustés aux besoins de l'organisme et préviennent-ils l'apparition de carences. Mais pourquoi la réaction du nourrisson aux produits salés n'est-elle pas positive et s'apparente-t-elle à l'aversion manifestée pour l'amertume (peut-être réminiscente d'un passé où l'Homme-cueilleur devait éviter de consommer des alcaloïdes) ?

Un apport quotidien de chlorure de sodium, sur lequel on n'a pas fini d'épiloguer, est nécessaire à l'équilibre des fluides contenus dans le corps. On s'est plu à signaler la faiblesse de la consommation des Sahariens dans un milieu pourtant soumis à de fortes chaleurs mais où l'acclimatation peut entraîner une réduction

(*) C.N.R.S., Anthropologie Alimentaire Différentielle (UPR 263). Laboratoire d'Ethnobiologie-Biogéographie du Muséum National d'Histoire Naturelle, 57 Rue Cuvier, 75005 PARIS.

des pertes de chlorure de sodium dans la sueur et les urines (PAQUES 1963; HARRISON *et al.* 1977). Il n'en reste pas moins que le manque de sodium entraîne la mort. Il en va différemment des sucres disponibles dans une grande quantité d'aliments et dont la valeur est simplement énergétique. Pourquoi donc existe-t-il une acceptabilité innée du goût sucré, avec un appétit illimité pour des concentrations de plus en plus fortes ? Il est vrai, comme l'écrit RAPPAPORT (1968 : 136-137), que les Maring de Nouvelle Guinée sont capables de consommer du sel par poignée, et qu'il existe partout dans le monde des circuits commerciaux du sel ou des marches vers le sel de la mer, ainsi que l'attestent les traditions de certains groupes de la forêt africaine (tels les Mvae du Cameroun). Il n'existe pourtant pas de «frénésie du sel» comparable à celle engendrée par le miel que l'on observe, par exemple, chez les Pygmées et qui justifie l'heureuse terminologie utilisée par LÉVI-STRAUSS (1967) lorsqu'il parle de la fille «folle de miel», héroïne ambiguë des *Mythologiques*, autour de laquelle semblent pivoter certains mythes amérindiens.

Nombreux sont les auteurs qui ont voulu trouver une «justification biologique» à la consommation ou à la prohibition des aliments salés, sans toutefois s'appuyer avec suffisamment de compétence sur une connaissance précise des mécanismes physiologiques auxquels ils se réfèrent. Le guerrier Tsembaga s'appêtant au combat, tel qu'il est décrit par Rappaport, consomme des aliments symboliquement chauds et en particulier la graisse fortement salée de porc. Belliqueux et «échauffé», il doit s'abstenir d'aliments froids et humides qui tempérraient son ardeur. Il ne boit donc rien pendant toute la journée du combat, lequel est d'ailleurs fortement ritualisé. Comme l'indique l'auteur avec un humour peut-être involontaire (RAPPAPORT *op. cit.* p.136), le fait de ne pouvoir se désaltérer après avoir consommé de la graisse de cochon très salée a pour résultat d'écourter cette journée de combat ce qui, dans une perspective fonctionnaliste, possède toutes les conséquences heureuses que l'on peut imaginer. Sur le plan biologique la nourriture salée aura, entre autres, permis aux combattants de transpirer normalement tout en conservant un volume sanguin suffisant (p.137...).

C'est une démarche inverse qu'adoptent les Indiens du Sud-Ouest des Etats Unis, dont la consommation de sel a été étudiée par KROEBER (1942). En reprenant les mêmes données, NEUMANN (1980 : 7) fait remarquer qu'une diminution de la teneur de sodium du corps est accompagnée par une production d'aldostérone et que la sécrétion d'adrénaline supprime les inflammations, les dommages causés aux tissus; cette baisse élève le métabolisme, mettant de l'énergie supplémentaire à la disposition du corps. L'auteur, interprétant McCANCE & WIDDOWSON (1985), ajoute à cela qu'une certaine déshydratation se traduit au niveau du psychisme par une diminution du jugement et un accroissement de la témérité. Ces aspects concourent à développer passagèrement les qualités nécessaires à un formidable guerrier. Il ne nous appartient pas ici de questionner dans le détail de telles affirmations. C'est avec une même méticulosité, rarement étayée par des observations biologiques d'une qualité suffisante, que l'on a justifié les tabous sur le sel respectés un peu partout dans le monde par les femmes enceintes puis allaitantes, les nourrissons, les femmes au cours de leurs règles et les individus des deux sexes au cours de la maladie ou du deuil.

L'usage des aliments sucrés pour provoquer des réponses comportementales spécifiques est plus rare, bien que l'on offre des friandises et des confiseries pour

susciter la douceur et la sympathie. C'est simplement au niveau des hypothèses que l'on peut suggérer que les opiacés endogènes secrétés à la suite de la stimulation gustative du sucre agissent comme la morphine et atténuent les signaux douloureux (cf. BELLISLE, ce numéro). Dans une telle perspective, il serait séduisant de considérer le grignotage constant, principalement de produits sucrés, auquel se livre le citadin, en particulier nord-américain, comme un comportement adaptatif destiné à diminuer l'incidence des stress occasionnés par une quotidienneté devenue trop agressive. De tels rapprochements sont stimulants et peut-être certains constituent-ils de véritables corrélations. Il est rare cependant que les conditions d'observation réalisées dans un milieu non-expérimental puissent permettre d'établir les faits de façon scientifique. Il y a là un obstacle majeur à la collaboration entre les Sciences de l'Homme et de la Société et les Sciences de la Vie. Celui-ci ne sera surmonté que si l'on parvient à réaliser dans le milieu naturel de l'Homme, c'est-à-dire dans sa société, des conditions d'observation aussi rigoureuses que celles qui règnent en laboratoire. La gageure est difficile mais non impossible à tenir.

A PROPOS DES EXCÈS

A vrai dire la perception des saveurs salées et sucrées et le comportement qu'elles induisent, beaucoup plus qu'ils ne démontrent la sagesse profonde du corps, instinctive et biologique chez l'Homme, en dévoilent la folie, le caractère ludique et approximatif. C'est par la recherche d'un plaisir non étroitement ajusté aux exigences de la biologie de son corps que l'Homme réalise finalement un équilibre nutritionnel, plus ou moins adéquat, mais qui lui permet de se perpétuer biologiquement, pas forcément cependant de la façon optimale que les disponibilités et les contraintes du milieu dans lequel il évolue lui permettraient. Il n'existe pas chez l'Homme d'indicateurs d'alarme qui signaleraient dans son comportement des transgressions aux conséquences biologiques néfastes. Le plus souvent d'ailleurs, celles-ci n'apparaissent négatives qu'à moyenne ou à longue échéance, rendant difficile l'établissement de relations de cause à effet entre l'abus du sucre ou du sel et l'apparition de certaines maladies.

Dans nos civilisations de l'abondance, l'Homme, sédentaire et jouisseur, a perdu les vertus du chasseur-cueilleur. Il n'est plus capable de brûler ses excédents caloriques, autrement que par le « jogging », et il meurt du diabète ou de maladies cardiovasculaires. Il s'est alors donné un bouc émissaire, le sucre, « sweet and dangerous » comme l'écrit YUDKIN (1972) et dont DUFTY (1975) dans son ouvrage *Sugar Blues* nous décrit les effets pernicioseux, pour lui comparables à ceux des drogues. Ne s'agit-il pas là d'une réaction d'enfant gâté caractéristique de nos civilisations wébériennes et urbaines, marquées par la morale protestante où l'on ne saurait avoir d'indulgence pour la douceur ... alimentaire (cf. en anglais *indulge*) ? En effet, il n'est guère de sociétés traditionnelles où l'alimentation quotidienne soit indûment sucrée et menace la santé. La société décrite par Fox (1977) à Roti, une des îles de la mer de Timor, dont l'un des produits de base est la sève du palmier lontar (*Borassus sundaicus*), constitue une exception, avec les

castes spécialisées de la péninsule indienne. On pourrait être tenté d'établir ici une dichotomie entre les sociétés d'agriculteurs, dont le régime riche en sucre est abondamment pourvu d'hydrates de carbone, qui valorisent le sel, et les sociétés de chasseurs qui accèdent fréquemment à des nourritures à saveur salée et qui, comme les Inuit, n'ont pour le sel aucun appétit particulier ou, comme les Pygmées, sont très amateurs de miel (BAHUCHET 1985 : 214-226). La subtilité de la perception des saveurs sucrées des populations de savane, où les aliments sucrés sont rares, est supérieure à celle des populations de la forêt, là où ils sont pléthoriques (HLADIK 1989). N'est-ce pas là une illustration de la condition humaine, caractérisée par le souci de valoriser et de rechercher précisément ce qui est difficile à obtenir (de GARINE 1989) ?

Le sel, que les sociétés humaines savent utiliser de façon concentrée depuis le néolithique, n'est pas seulement un condiment, c'est aussi l'un des principaux agents de conservation des produits vivriers dans les sociétés pré-machinistes. La consommation excessive de produits salés ou conservés dans la saumure possède des conséquences pathologiques difficiles à mesurer mais qui semblent indiscutables. C'est le cas des sociétés rurales françaises chez qui se pratique encore le «pèle-porc», où en dépit de l'avènement du congélateur, de nombreuses parties de l'animal font l'objet de salaisons dont la consommation possède une part de responsabilité dans l'hypertension artérielle caractéristique des catégories les plus âgées de la population. Que dire des civilisations traditionnelles vietnamiennes dans lesquelles la plupart des opérations de technologie alimentaire, dessiccation, macération, marinade, ont abondamment recours au sel et aux autolysats ? Sait-on que le nuoc-mam, condiment omniprésent, contient 280 grammes de chlorure de sodium par litre (NGUYEN 1952) ?

Les recherches interdisciplinaires récentes entreprises sur l'étiologie du cancer du rhino-pharynx (HUBERT & de THÉ 1982) suggèrent que le facteur alimentaire doit être incriminé; l'ingestion des nitrosamines et nitrosamides cancérigènes serait vraisemblablement liée à la consommation du poisson séché et salé en Chine du Sud et au Groënland, et à l'usage de certaines viandes semi-séchées et salées conservées dans l'huile en Afrique du Nord (Ho 1978). Nous voici loin des conceptions quelque peu panglossiennes affichées vis-à-vis des sociétés traditionnelles : il n'existe pas de sagesse innée freinant les comportements aberrants du point de vue biologique. Ici non plus les transgressions néfastes à l'équilibre biologique ne sont bridées par aucune réticence innée, bien au contraire on observe une accoutumance asservissante, bien connue des industriels de l'alimentation. La désinvolture n'est peut-être pas totalement innocente, avec laquelle sont commercialisés les laits concentrés sucrés dans des populations qui n'en connaissent pas l'usage et les administrent parfois sans dilution à leurs bébés.

PRESTIGE ET COMMERCE

Nous abordons ici l'un des aspects symboliques principaux de la consommation des produits sucrés : leur valeur de prestige. L'histoire du sucre de canne, de sa confection, de son «raffinement», de sa commercialisation et de sa consommation est connue avec un grand luxe de détail. L'on a décrit avec minutie son

expansion dans le club des sociétés de l'ancien monde dotées de mémoire écrite (SABBAN; FLANDRIN ce numéro) et le rôle qu'il a joué dans la colonisation des Amériques (MINTZ 1985). C'est avec finesse que l'on a mis en évidence son rôle de marqueur de la distinction au sens où l'entend BOURDIEU (1982). Il est intéressant que ce rôle persiste dans les sociétés des pays en voie de développement influencées par les modèles occidentaux, alors que, comme on l'a dit, on a assisté à sa dévalorisation progressive depuis l'avènement de l'ère industrielle dans les sociétés puritaines anglo-saxonnes. Celles-ci sont à l'origine de ce rôle de «bouc émissaire de la permissivité» qu'on lui prête dans une société moderne, agglutinante, qui s'efforce de réconcilier diététique et gourmandise (DOBBING 1987; FISCHLER 1987). Mais l'on peut se demander si l'histoire du sucre de canne raffiné et, à la rigueur, du miel épuise la totalité des rapports entretenus par l'Homme avec les produits sucrés et s'il n'est pas judicieux d'envisager aussi les sociétés pré- ou non-industrielles.

La confection du sel concentré est beaucoup plus ancienne et l'on connaît des sites de production depuis le néolithique en Europe (3000 ans avant J. C. à Wieliczka en Pologne) (GOULETQUER 1974). Des sociétés traditionnelles spécialisées dans l'extraction et la commercialisation du sel existent depuis des temps immémoriaux aussi bien au Sahara qu'en Nouvelle Guinée (GODELIER 1972). En Afrique de l'Ouest les circuits des caravanes depuis les mines d'Aulil, de Taghaza, de Sebha Ijil étaient connus des géographes arabes du Moyen Age (MAUNY 1961). Au Sahara de nos jours le sel de Bilma, In Gall, Tigidda-n-Tesemt continue d'être commercialisé avec profit (LEWICKI 1974; BERNUS *et al.* 1972).

Il existe une commercialisation ancienne du sucre candi, denrée de luxe offerte en cadeau aux puissants comme le mentionnent BARCELO & LABARTA (ce numéro). En Andalousie, Abd al Rahman III (912-961) reçoit en cadeau d'un de ses ministres dix quintaux de pains de sucre. Depuis Grenade, Valence et la Sicile cette marchandise faisait l'objet d'un commerce actif contrôlé par les Italiens, mais on ne semblait pas observer une solennité comparable à celle qui accompagne les circuits du sel. Celui-ci a bien souvent valeur de sceau. Ainsi chez les Baruya de Nouvelle Guinée, chez qui des barres de sel noircies de suie dans l'âtre et parfois vieilles de dizaines d'années n'ont plus rien d'un condiment consommable (GODELIER 1972) : elles matérialisent des alliances et sont, selon l'auteur, devenues simplement «bonnes à penser».

On s'est abondamment appesanti sur le fait que, dans le contexte latin, le terme «salaire» vient de «sel», ainsi que sur les redevances auxquelles la commercialisation de cette denrée de luxe a donné lieu en Europe, jusqu'à une époque récente. Il est cependant possible d'aller plus loin.

Le sel est solennel; consommé dans le cadre sacré du foyer, il participe de la nature du groupe de parenté. Peut-être est-ce pour cette raison que, dans le cadre des populations islamiques, tuer un ennemi avec lequel on a partagé le sel et la nourriture et qui ne les a pas encore évacués relève, en quelque sorte, de l'inceste (AUBAILE-SALLENAVE, ce numéro). Le caractère rituel du sel ne se limite pas aux civilisations islamiques et judéo-chrétiennes. La distinction entre nourritures et offrandes, sans sel, salées au sel de potasse obtenu par solifluxion de cendres végétales, au natron ou au sel gemme, est essentielle dans les sociétés africaines tant sur le plan rituel que médical. On s'est donné beaucoup de mal

pour trouver un fondement diététique rationnel aux tabous sur le sel qui accompagnent certaines périodes critiques de l'existence, grossesse, allaitement ou deuil. C'est que le sel est un condiment sérieux que l'on n'utilise pas seulement pour ses propriétés organoleptiques. Pour reprendre l'expression de C. Lévi-Strauss, a-t-on jamais entendu parler d'une fille « folle de sel » ? Son rôle est souvent rituel. Il sert à marquer sur le plan symbolique la destination des aliments consommés, offerts ou sacrifiés, leur caractère profane ou sacré selon toutes les modalités que l'ingéniosité culturelle des hommes est susceptible d'offrir.

MIEL, SUCRE ET DOUCEUR

Il n'en va pas de même avec le sucre ou plus exactement la gamme des aliments sucrés que l'Homme trouve à sa portée dans différents milieux naturels. Si l'on peut considérer dans les sociétés traditionnelles le sel comme un élément d'une « endo-cuisine », les aliments sucrés font partie d'une « exo-cuisine ». C'est principalement dans les civilisations hautement perfectionnées sur le plan technique que l'on voit apparaître des aliments sucrés sur la table, entremets et desserts. Les éléments sucrés du régime viennent du dehors, ils sont plus souvent consommés sur les lieux de leur obtention, fruits que l'on ramasse dans la brousse ou dans le verger. Le miel qui, dans la plupart des sociétés traditionnelles, constitue la nourriture dans laquelle la saveur sucrée est la plus concentrée, mérite une mention spéciale (MARCHENAY, ce numéro). S'il est englouti sur place au pied de l'arbre ou de la falaise, en particulier par les femmes et les enfants, son obtention est toujours l'objet d'un exploit. L'apiculteur contemporain s'expose encore aux piqûres des abeilles, les collecteurs Gurung, Chenchus ou Pygmées y ajoutent le danger d'une chute mortelle. De ce point de vue il n'est pas de nourriture, et surtout aussi douce, qui provienne d'un milieu aussi peu apprivoisé par la Culture. C'est dans cette perspective que, dans les sociétés pygmées de la grande forêt africaine, le prestige du dénicheur de miel peut être comparable à celui du chasseur d'éléphant (BAHUCHET 1985 : 430).

Dans la plupart des grandes civilisations, de la Chine à nos jours, les sucreries font l'objet d'une fabrication spécialisée. Il existe, depuis bien longtemps, des maisons de thé, des confiseries et des pâtisseries où les consommateurs donnent libre cours à leur appétit pour les produits sucrés en devisant dans une ambiance moins contraignante que celle du repas familial qui d'ailleurs, la plupart du temps, ne comporte pas de dessert. Même dans nos sociétés contemporaines, l'entremets ou la tarte du repas dominical, amoureuxment préparés par la maîtresse de maison, continuent de s'opposer aux pâtisseries élaborées que l'on déguste entre ami(e)s dans les salons de thé.

Il n'existe pas de distinction entre les groupes biologiques d'une même société en ce qui concerne l'appétit pour le sel. Ce n'est pas le cas du sucre pour lequel femmes et enfants sont tenus de manifester, et manifestent, une préférence qui participe de leur nature « douce et bonne ».

Nous voici confrontés aux usages métaphoriques, ils sont essentiels. Comme l'écrit ROZIN (1987 : 97) « Le sucre éveille le bonheur et le plaisir. Les mots *sweet* et *sugar* (nous ajouterions *honey*) connotent la douceur, la bonté et les délices

dans bien des domaines». S'il n'existe pas de correspondance aussi étroite dans la langue française, peut-être est-ce, comme l'écrit FLANDRIN (ce volume) parce que notre peuple, par rapport à ses voisins et pour des raisons culturelles et historiques complexes, n'apprécie guère la saveur sucrée et surtout son mélange avec d'autres goûts. Sans doute s'agit-il ici d'une exception. En effet l'usage métaphorique et symbolique des termes relatifs au doux et à la saveur sucrée pour désigner la douceur, la bonté et le caractère hédonique d'une sensation s'observe dans la plupart des cultures et constitue probablement l'un de ces universaux tant recherchés des civilisations humaines. La plupart des littératures populaires illustrent ces aspects. Ainsi chez les Moussey du Tchad :

«Le bouc et la hyène confrontés au lion sont obligés de recourir à un subterfuge pour sauver leur vie. Le bouc coupe un morceau de la peau de la hyène, le trempe dans du miel et le donne au lion qui l'avale et dit : "Hi! ta chose là, elle est bonne. Donne-m'en encore!". Et, affichant le goût immodéré que l'on éprouve pour le sucre, le lion réclame indéfiniment cette friandise au grand dam de la hyène écorchée vive, qui finit par mourir.»

«Le glouton de la mythologie moussey se trouva nez-à-nez avec un homme aux cheveux longs en train de creuser le sol pour capturer des mulots. Il voulut s'en saisir. L'homme lui dit : "Coupe donc un peu de mes cheveux longs et mange-les". Le glouton s'exécute et s'écrie : "Halala, ils sont bons. Donne m'en encore!" »

Dans les deux cas, les protagonistes utilisent le terme *jifia*, qui signifie à la fois bien, bon et sucré. C'est dans cette perspective que *cara jifira* veut dire à la fois une fille belle, bonne, douce et partant, consentante. Si l'on peut dire dans nos sociétés d'une personne «tu es le sel de ma vie», il n'existe pas de terme comparable à «sweetheart» pour évoquer la saveur salée.

La puissance de l'appétit pour la saveur sucrée, l'équivalence de celle-ci avec la douceur, la bonté, le plaisir, - et finalement l'ambiguïté que possède cette notion car elle est génératrice de gourmandise, d'abus et peut-être de déséquilibre - font qu'il y est abondamment fait référence dans toutes les littératures orales.

Ceci n'est pas valable pour le sel. Ce n'est pas le moindre paradoxe qu'un élément aussi essentiel à l'existence physique de l'Homme, un produit cher et dont l'usage est si souvent ritualisé, apparaisse aussi rarement dans des manifestations réputées évocatrices de l'inconscient collectif des cultures.

LES GOÛTS RÉUNIS

Marguerite DUPIRE, dans un récent article (1987) sur les universaux en matière de goûts et d'odeurs et traitant des Ndut du Sénégal, a montré la nécessité de s'évader du cadre, souvent conservé inconsciemment, des grandes civilisations de l'ancien monde liées par une histoire commune, à l'intérieur duquel on situe d'ordinaire le débat sur les goûts. On tend à se référer au sucre raffiné et au sel épuré des mines ou des salines, mais il s'agit ici de produits usinés à la saveur concentrée. D'ailleurs les tests de gustation effectués sur des populations culturelles radicalement différentes et situées dans des écosystèmes divers, font référence à ce même registre fondé sur les saveurs isolées dans le cadre de nos civilisations industrielles. DUPIRE écrit (*op. cit.* p.10) : « Dans un environnement naturel, le

salé se distingue difficilement de l'amer à l'inverse de ce que nous Européens pourrions croire ... le sucré (sucrose) n'est ... pas un goût simple.»

Les grandes civilisations ont progressivement relégué au second plan les produits directement utilisables par l'entremise desquels ils avaient jadis accès aux saveurs sucrées et salées. Ces produits subsistent encore aujourd'hui dans beaucoup de sociétés rurales traditionnelles. Chez les Moussey, au Tchad, la quête de la saveur sucrée est surtout une affaire d'enfants qui la traquent un peu partout, dans les jeunes tiges des graminées sauvages, dans celles des sorghos sucriers, où il faut de bonnes dents pour aller la chercher. Il en est certainement de même de la canne à sucre sur ses lieux d'origine, sucrée sans doute, mais douce ? Le plaisir est la récompense d'un décorticage et d'une mastication où la *texture* du broyat obtenu est associée au goût. Dans une même perspective, il existe ce que l'on pourrait appeler un registre de «sucre poussiéreux», pas onctueux du tout. On y accède par le grignotage de fruits du jujubier et d'autres *Zyzyphus*, du péricarpe de la noix du palmier doum (*Hyphaene thebaica*), par la consommation des fruits des *Bauhinia* ou du *Detarium*; on pourrait multiplier les exemples.

Le sucré onctueux et doux est partout accessible à partir du miel, mais se rend-on compte que bien souvent les rayons sont mastiqués pour l'exprimer ? Sa saveur et sa texture sont alors mêlées à celle de la cire. Ce n'est sans doute pas par hasard que le miel, la douceur par excellence, est associée à la graisse, symbole de prospérité. Pour les Massa et les Moussey, le beurre (*mira*) est : *mbul mira* (la «graisse» du lait), et le miel (*yuma*) est : *mbul yuma* (la «graisse des abeilles»). La félicité gastronomique est marquée par deux expressions : *ti mula* - «ça goûte gras»; *ti jibete* - «ça goûte sucré».

Enfin, c'est au travers de la pulpe des fruits que l'on accède, dans ces populations, à la saveur sucrée. Fruits charnus du prunier myrobolan (*Spondias monbin*, *Capparis afzelii*), pomme-cannelle (*Annona senegalensis*), mangues, figuiers et agrumes de toutes espèces, la liste en serait longue. Ces fruits étant fréquemment consommés avant maturation complète, le moins que l'on puisse dire c'est que la saveur sucrée y est associée à l'acidité. On doit donc distinguer dans ces cultures au moins deux saveurs : le *sucré doux* (et peut-être «gras») du miel, le *sucré acide* des fruits. Il serait possible d'affiner cette classification. Chaque société possède la sienne, plus ou moins latente et qui reflète l'expérience originale qui lui est propre.

Il en est de même de la saveur salée. Le NaCl est dans beaucoup de sociétés traditionnelles un condiment de luxe, même de nos jours. C'est bien souvent au travers du filtrat obtenu par solifluxion de cendres végétales que les villageois africains font la connaissance de la saveur salée (PORTÈRES 1950). Les sociétés sahariennes utilisent comme eau de boisson des eaux diversement sodées et font usage du natron : carbone hydraté naturel de sodium ($\text{Na}_2\text{CO}_3 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$). Comme le souligne M. DUPIRE (*op.cit.* p.10), amertume et saveur salée sont souvent associées. C'est ici que l'on peut tenter de relever une opposition entre sucré et amer-salé et qu'il est possible, avec quelque fondement, d'opposer le salé au sucré.

L'analyse pluridisciplinaire de la perception des saveurs, des attitudes, des concepts et des systèmes de représentation qu'elles engendrent exige, si l'on désire rechercher certaines régularités, que l'on tire parti d'une variété de cultures

encore notables mais qui va en s'amenuisant. S'il apparaît légitime sur le plan biologique de rechercher des universaux en matière de perception des saveurs, il semble prudent, lorsque l'on se réfère à leurs aspects métaphoriques, de tenter de saisir leurs diversités là où elles sont observables, donc aussi ailleurs que dans les sociétés urbaines industrialisées. Sans doute doit-on éviter de se laisser enfermer par inadvertance dans le cadre de représentations qui sont seulement caractéristiques des grandes civilisations historiquement interconnectées. Celles-ci sont aujourd'hui dominées sur le plan alimentaire par une idéologie qui se veut scientifique, non-permissive et combat cet appétit immodéré (et «immoral»?) pour la douceur sucrée, sans doute inscrit dans les gènes de l'Homme et que l'on voit encore se manifester sans complexe dans certaines cultures.

BIBLIOGRAPHIE

- AUBAILE SALLENAVE F., 1989.- Le sel de l'alliance *JATBA XXXV*
- BAHUCHET S., 1985.- *Les Pygmées Aka et la forêt centrafricaine*. Paris, SELAF.
- BARCELO C. & A. LABARTA, 1989.- Le sucre en Espagne (711-1610). *JATBA XXXV*
- BELLISLE F., 1989.- Appétit pour le sel et goût pour le sucre : considérations physiologiques. *JATBA XXXV*
- BERNUS E. & S., 1972.- Du sel et des dattes. Introduction à l'étude de la communauté d'In Gall et de Tegidda-n-Tesemt. Niamey, *Etudes Nigériennes* N°31.
- BOURDIEU P., 1982.- *De la Distinction. Critique sociale du Jugement..* Paris, Editions de Minuit.
- CHIVA M., 1979.- Comment la personne se construit en mangeant. *Communications*, 31 : 107-119.
- DOBBING J. ed, 1987.- *Sweetness*. London, Berlin, Heidelberg, New York, Springer Verlag.
- DUFTY W., 1975.- *Sugar Blues*. New York, Warner Books.
- DUPIRE M., 1987.- Des goûts et des odeurs : classification d'universaux. *L'Homme*, 27^e année, N°10 : 5-26.
- FLANDRIN J.L., 1989.- Le Sucré dans les Livres de Cuisine française du XIV^e siècle au XVIII^e. *JATBA XXXV*
- FISCHLER C., 1987.- Attitudes towards sugar and sweetness in historical and social perspective in DOBBING (J., ed.), *Sweetness*.
- FOX J.J., 1977.- *Harvest of the palm*. Cambridge, Massachussets and London, Harvard University Press.
- GARINE I. de, 1989.- Organisation des repas, valeur attribuée aux aliments et structures socio-économiques, in C.M. HLADIK, S. BAHUCHET et I. de GARINE.(éds), *Se Nourrir en Forêt équatoriale : Anthropologie alimentaire des populations des régions forestières humides d'Afrique*. Paris, UNESCO : 78-82.
- GODELIER M., 1972.- Monnaie de sel et circulation des marchandises chez les Baruya de Nouvelle Guinée. Genève, *Cahiers Vilfredo Pareto*, N°21 : 121-147.
- GOULETQUER P., 1974.- The development of salt making in prehistoric Europe, *Essex Journal*, Vol.9, N°1.
- HARRISSON G.A., J. S. WEINER, J. M. TANNER & N. A. BARNICOT, 1977.- *Human Biology*, Oxford University Press.

- HLADIK C.M., 1989.- Perception gustative et qualités organoleptiques des aliments in C.M. HLADIK, S. BAIHUCHET & I. de GARINE (éds), *Se Nourrir en Forêt équatoriale : Anthropologie alimentaire des populations des régions forestières humides d'Afrique*. Paris, UNESCO : 78-82.
- Ilo J.H.C., 1978.- An epidemiological and clinical study of naso-pharyngeal carcinoma, *Int. J. Radiol. Oncol. Biol. Phys.*, 4 : 181-198.
- HUBERT A. & THÉ G. de, 1982.- Complémentarité alimentaire, modes de vie et cancer du rhino-pharynx, (NPC). Paris, *Bulletin du Cancer*, 69, 5: 475-482.
- KROEBER A.L., 1942.- Cultural elements distribution XV : Salt, Dogs, Tobacco, *University of California Publications in Anthropological Records*, 6 : 1-20.
- LEVI STRAUSS C., 1967.- *Du Miel aux Cendres*, Paris, Plon.
- LEWICKI T., 1974.- *West African Food in the Middle Ages*.. London, Cambridge University Press.
- MC CANCE R.A. & WIDDOWSON E., 1965.- Nutritional Changes in O.G. EDHOLM & A.L. BACHARACH (eds), *the Physiology of Human Survival*. New York, Academic Press : 207-334.
- MARCHENAY P., 1989.- Miel, miellats, miellées. *JATBA XXXV*
- MAUNY R., 1961.- *Tableau géographique de l'ouest africain au Moyen Age*. Dakar, IFAN.
- MINTZ S., 1985.- *Sweetness and power : the place of sugar in modern history*. New York, Viking.
- NEUMANN T.W., 1980.- Salt taboos in the South-East : a biocultural approach, paper submitted to *Current Anthropology*.
- NGUYEN L.P., 1952.- Note sur la fabrication de la cuve à nuoc-mam de Nha Trang., *Bull. Soc. Et. Indoch.*, Vol. XXVII, 1 : 59-62.
- PAQUES C., 1963.- Alimentation sans sel dans une population nomade saharienne utilisant des eaux exclusivement salées : approche de l'excrétion urinale (Na1K). *C.R. Acad.Sc.* Tome 256 : 331-332.
- PORTÈRES R., 1950.- *Les sels alimentaires. Cendres d'origines végétales, sels de cendres...* Dakar : Dir. Gén. Santé Publique, vol. VI, 79 p.
- RAPPAPORT, 1968.- *Pigs for the Ancestors*. Newhaven and London, Yale University Press.
- ROZIN P., 1987.- Sweetness, sensuality, sin, safety and socialisation : some speculations in DOBBING (J., ed.) *Sweetness*.
- SABBAN F., 1989.- Sucre Candi et Confiseries de Quinsai. *JATBA XXXV*
- YUDKIN J., 1972.- *Sweet and dangerous*. New York, Bantam Books.