

Manger ou la saveur du monde : autour du goût

To eat or the world's flavour: Around the taste

D. Le Breton

Laboratoire « Dynamiques européennes »
CNRS, Faculté des sciences sociales,
Université de Strasbourg, Strasbourg.

Résumé

Comme les autres sens, le goût est une émanation du corps tout entier selon l'histoire personnelle de l'individu. Le goût qualifie la perception des saveurs avant de déborder ce domaine pour englober la préférence pour des objets ou une activité. La gustation du monde emprunte son vocabulaire à la tradition culinaire, il engage le goût ou l'appétit de vivre.

Mots-clés : : Goût – goût de vivre – saveur – nourriture – anthropologie.

Summary

As other senses, taste is an emanation of the whole body according to the personal story of the individual. The taste qualifies the perception of flavors before extending beyond this domain to include the preference for objects or activity. The gustation of the world borrows its vocabulary from the culinary tradition, it commits the taste or the zest for life.

Key-words: Taste – zest for life – flavour – food – anthropology.

Le sens des saveurs

- À l'inverse des autres sens, le goût exige l'introduction en soi d'une parcelle du monde. Les sons, les odeurs, les images, naissent hors du corps. La gustation d'un aliment ou d'une boisson implique l'immersion en soi. Elle apparaît en bouche au moment de la destruction de son objet qui se mêle alors à la chair en laissant sa trace sensible. Comme les autres sens, le goût est une émanation du corps tout entier selon l'histoire personnelle de l'individu [1]. Une large part du goût provient des messages olfactifs. Si l'agueusie est la perte de la perception des saveurs, l'anosmie après un accident, à cause de la destruction du nerf olfactif, amène à ne plus ressentir le goût des aliments. Toute nourriture porte alors en elle la même fadeur. Sans la vue ou la consistance dans sa bouche, l'anosmique ne sait pas ce qu'il mange. Même s'il a conservé le sens du sucré, du salé,

de l'acide et de l'amer, tout aliment reste fade. Sans les arômes, l'alchimie du goût ne prend pas. On mange autant avec le nez qu'avec la bouche. L'appréciation des saveurs sollicite, non seulement l'olfaction, mais aussi la manière dont les plats sont visuellement apprêtés et leur tactilité au moment où ils sont mangés.

- La cuisine est une musique du goût où les notes sont les saveurs et leur mélange, associées à des aliments, des sauces, des condiments, des dosages, des cuissons, etc. Elle est un art d'apprêter les saveurs pour le plaisir des mangeurs. L'appréciation d'un aliment ne dépend pas seulement de sa catégorisation comme consommable, il doit être également savoureux.

Hors de l'ingestion de nourritures, de boissons ou de friandises, la sphère gustative donne des métaphores essentielles pour juger de la qualité d'existence. Le goût qualifie la perception des saveurs avant de déborder ce domaine pour

Correspondance

David Le Breton

Laboratoire « Dynamiques européennes »
CNRS – UMR 7367
Maison interuniversitaire des sciences
de l'Homme – Alsace (MISHA)
10, rue du Général-Rouillois
67083 Strasbourg cedex
dav.le.breton@orange.fr

Sociologie de l'alimentation

englober la préférence pour des objets ou une activité. La gustation du monde emprunte son vocabulaire à la tradition culinaire, il engage le goût ou l'appétit de vivre [1].

Les différentes saveurs

- Il est d'usage, dans nos sociétés, de distinguer quatre saveurs de base, sur lesquelles s'ordonne le goût des aliments :
 - le salé ;
 - le sucré ;
 - l'acide ;
 - et l'amer.

Leur détermination, cependant, ne rencontre pas l'assentiment d'autres traditions culturelles. Cette classification des saveurs est une convention occidentale.

Les japonais y ajoutent, par exemple, le *umami*, lié au glutamate couramment employé dans la cuisine asiatique.

Aristote distingue entre le doux et l'amer, et décrit les autres saveurs comme des intensités différentes sur une même ligne, « *les saveurs dérivées, du premier, l'onctueux, du second, le salé. Les saveurs intermédiaires sont l'aigre, l'âcre, l'astringent, l'acide ; telles semblent être à peu près les différences des saveurs* » [2].

Pline décrit « *treize genres de saveurs* » : le doux, le sucré, le gras, l'amer, l'âpre, l'âcre, le piquant, le vif, l'acide, le salé ; des « *saveurs mêlées* » comme celles du vin qui unissent l'âpre, le piquant, le doux ou le sucré ; une saveur particulière, unique, celle du lait ; et enfin, l'eau dont l'absence de suc et de saveur marque une catégorie à part [4].

En 1751, Linné en compte dix : l'humide, le sec, l'acide, l'amer, le gras, l'astringent, le sucré, l'aigre, le muqueux, le salé.

Les Chinois en énumèrent cinq : le sucré, le salé, l'amer, l'acide et l'âcre.

Les Indiens, puisant dans la tradition ayurvédique, en distinguent six : le sucré, le salé, l'amer, l'acide, le piquant et l'astringent.

Les Desana, Indiens de l'Amazonie colombienne, en reconnaissent cinq : doux, amer, acide, astringent, et épicé [4].

Les Thais en comptent huit (sucré, salé, amer, acide, pimenté ou piquant, fade, astringent et gras — associé à la noix de coco), mais décrivent également des odeurs qui rehaussent ces saveurs (un mets qui dégage une « *bonne odeur sucrée* », ou un autre « *une bonne odeur salée* »). Le même terme désigne d'ailleurs à la fois odeur et saveur. Le poivre est aussi une odeur [5].

Les Birmans en répertorient six : doux, acide, piquant, salé, astringent, amer, outre le sucré et l'acide.

Les Sereer Ndut du Sénégal mêlent le salé, l'amer et le pimenté en une seule catégorie, même s'ils en perçoivent les nuances [6].

- Selon les cultures et la manière dont ils s'en arrangent, les individus développent des sensibilités gustatives liées à des préférences culinaires, des sauces, des mélanges de saveurs qui leur appartiennent en propre [1]. Pour l'homme ordinaire, les saveurs ne viennent pas se ranger sous la seule bannière de quatre ou cinq saveurs, elles vont bien au-delà, connaissant mille formes et mille valeurs à travers leur mélange. Un fruit ou un gâteau ne s'apprécie pas seulement par leur saveur sucrée, sinon un morceau de sucre ferait aussi bien l'affaire. « *Le nombre de saveurs est infini, dit Brillat-Savarin, car tout corps soluble a une valeur spéciale, qui ne ressemble à aucune autre* » [7].

Savourer la présence des autres

- Le mot anglais *taste* vient du moyen anglais *tasten* qui traduit un examen par le toucher. La racine latine du terme renvoie à *taxare* : toucher avec précision. *Sapio*, pour les latins, possédait la signification métaphorique de sentir avec droiture. Le dictionnaire Robert rappelle que *Savor* et *sapor* sont des termes parents en latin. Le premier est issu du second. *Sapor* renvoie au « *goût, à la saveur caractéristique d'une chose* ». *Sapor* est aussi employé au figuré, par exemple, en parlant d'un homme sans personnalité (*homo sine sapor*). C'est un dérivé de *sapere* : « *avoir du goût* ». De même, lié à *sapere* (« *savoir* »), saveur est utilisé en

moyen français (1440-1475) au sens de « *connaissance de quelque chose* ». En d'autres termes, « *Il n'y a rien dans la sagesse qui n'ait passé par la bouche et le goût, dans la sapidité* » [8]. Avoir du goût déborde la simple aptitude sensorielle, mais témoigne d'une capacité notable à arranger son intérieur, à manifester un jugement sur les choses, à les apprécier. Le sapide qualifie une manière d'incorporer le monde à soi, de s'en approprier la substance. « *Mais à l'instant même où la gorgée mêlée des miettes du gâteau toucha mon palais, écrit Proust, je tressaillis, attentif à ce qui se passait d'extraordinaire en moi. Un plaisir délicieux m'avait envahi, isolé sans la notion de sa cause. Il m'avait aussitôt rendu les vicissitudes de la vie indifférentes, ses désastres inoffensifs, sa brièveté illusoire, de la même façon qu'opère l'amour, en me remplissant d'une essence précieuse : ou plutôt cette essence n'était pas en moi, elle était moi* » [9].

- Le sens du goût est un qualificatif du goût de vivre. On goûte l'existence ou un plaisir physique, on le savoure ou, à l'inverse, on trouve la vie fade, sans saveur, insipide. On gâte une sauce comme une situation prometteuse. On risque alors de se faire assaisonner. On déguste la beauté d'un paysage comme la saveur d'un mets. On pimente une action comme un plat qu'il convient de rehausser. On cherche à mettre du sel à un événement afin d'en accroître la saveur. Une histoire est piquante, salée, pimentée, épicée, un peu crue, etc. Un plaisir âcre, une peine amère, une plaisanterie d'un goût douteux, des propos ou des couleurs aigres, on s'aigrit avec le temps, une affaire tourne au vinaigre, une beauté peut être acide, un caractère acerbe. On n'ignore pas la « *cuisine* » des politiques, qui ne présume rien de « *bon* » quant à « *la sauce* » avec laquelle on « *va être mangé* ». L'ambiguïté de propos ou de caractère appelle une métaphore culinaire : on reste mi-figue mi-raisin face à une situation où on ne reconnaît ni chair ni poisson, ni lard ni cochon. Le sel de la vie la rend plus douce à savourer.

- Le vocabulaire gustatif est particulièrement prisé pour dire la tonalité des relations sociales, la manière dont

Download English Version:

<https://daneshyari.com/en/article/3274511>

Download Persian Version:

<https://daneshyari.com/article/3274511>

[Daneshyari.com](https://daneshyari.com)