

## Épices & Littérature

### Extraits de Magellan - Stefan Zweig : Transport des épices page 24-26

L'Orient se trouve alors à une distance incommensurable de l'Occident. Quels obstacles, quels dangers, les vaisseaux, les caravanes et les convois ne doivent-ils pas surmonter en chemin en ces temps de guerres et de pirateries ! Quelle n'est pas l'odyssée du plus infime grain, de la moindre fleur, entre le vert arbuste de l'archipel malais et le port final, le comptoir de l'épicier européen ! Aucune de ces épices n'a en soi rien de bien rare. Aux antipodes, à Tidore, à Amboina, à Banda, à Malabar, le cannellier, le giroflier, le muscadier et le poivrier croissent et prospèrent comme chez nous les chardons. Dans l'archipel malais, un quintal d'aromates ne coûte pas plus cher qu'une pincée en Occident. Mais la marchandise doit passer par une infinité de mains avant d'atteindre par delà les mers et les déserts le dernier acheteur, le consommateur. La première manipulation, comme toujours, est la plus mal payée ; l'esclave malais qui cueille les fleurs fraîches et sur son dos bronzé les porte au marché dans un faisceau d'écorce n'a pour tout salaire que sa peine. Son maître, lui, en tire déjà un profit ; un marchand musulman lui achète sa charge et la transporte sur un frêle prao en huit et dix jours, voire plus, sous un soleil de plomb, des Moluques à Malacca (non loin de l'actuel Singapour). C'est ici qu'une première araignée a tendu sa toile. Le maître du port, le sultan de Malabar, exige un tribut du trafiquant pour le transbordement des marchandises. Ce n'est qu'une fois la taxe acquittée que l'odorante récolte pourra être chargée sur une nouvelle jonque, plus grande cette fois ; puis, déployant ses rames ou sa voile carrée, le petit bâtiment glisse lentement d'un port à l'autre de l'Inde : ce sont alors des mois de navigation monotone et d'interminables stationnements par calme plat, sous un soleil de feu et un ciel sans nuages ; c'est parfois aussi la fuite soudaine devant les typhons ou les corsaires. Cette traversée de deux ou trois mers tropicales n'est pas seulement exténuante, elle est aussi infiniment dangereuse ; un navire sur cinq devient presque infailliblement la proie des tempêtes ou des pirates. Mais Cambagda est enfin dépassée, Ormuz, le port du golfe Persique, ou Aden, celui de la mer Rouge, sont atteints, et avec eux les portes de l'Arabie heureuse ou de la Perse. Le nouveau mode de transport qui s'offre à présent n'est pas moins épuisant ni moins périlleux. Les chameaux en longues files patientes attendent par milliers dans ces ports de transit ; sur un signe de leur maître, ils plient docilement le genou et on hisse sur leur dos les ballots de poivre et de muscade. D'un pas lent et balancé, les vaisseaux du désert emportent leur fardeau à travers l'océan de sable. Après un voyage de plusieurs mois, les caravanes arabes amènent la marchandise soit à Beyrouth ou à Trébizonde, en passant par Bassorah, Bagdad et Damas – noms évocateurs des Mille et une Nuits ! – soit au Caire, par la route de Djedda. Ces pistes interminables sont fort anciennes et étaient déjà familières aux marchands au temps des Pharaons et des Bactriens. Malheureusement, les pirates bédouins les connaissent fort bien aussi ; une agression audacieuse anéantit souvent d'un seul coup le fruit de plusieurs mois d'efforts. Ce qui a échappé aux Bédouins et aux tempêtes de sable passe par les mains de brigands officiels, les émirs du Hedjaz, les sultans d'Égypte et de Syrie qui prélèvent un tribut considérable sur chaque chamelée, sur chaque sac. On évalue à cent mille ducats les droits de transit annuellement perçus sur le trafic des épices par un seul de ces forbans : le sultan d'Égypte. Maintenant, supposons Alexandrie et les bouches du Nil atteintes sans encombre ; là encore, un ultime profiteur, et non des moindres, guette sa proie : la flotte vénitienne. Depuis le perfide anéantissement de sa rivale Byzance, la petite république a le monopole du commerce des épices orientales. Au lieu de transporter la denrée plus loin, on l'amène directement au Rialto, où les facteurs allemands, flamands et anglais l'achètent aux enchères. Puis des chariots aux roues robustes emportent à travers les neiges et les glaces des cols alpins ces mêmes fleurs qui deux ans

plus tôt s'épanouissaient au soleil des tropiques. Finalement, la marchandise parvient au détaillant et à la clientèle.

### **Extraits de Magellan - Stefan Zweig : Poivre page 23**

Cependant, pour se faire une idée approximative de la valeur insensée qu'atteignent les épices, qu'on veuille bien se rappeler qu'au début du XIe siècle ce même poivre que l'on trouve aujourd'hui à profusion sur toutes les tables et qu'on gaspille ni plus ni moins que si c'était du sable se vendait au grain et valait son pesant d'argent. Il présentait une telle stabilité monétaire que beaucoup d'États et de villes comptaient avec lui comme avec un métal précieux; il permettait d'acquérir des terres, de payer une dot, d'acheter un droit de bourgeoisie; beaucoup de princes et de cités établissaient leurs tarifs douaniers par quantités de poivre, et lorsqu'au Moyen Age on voulait dire d'un homme qu'il était immensément riche on le traitait de "sac à poivre".

[https://www.ebooksgratuits.com/html/zweig\\_magellan.html](https://www.ebooksgratuits.com/html/zweig_magellan.html)

### **Piment et croyances : entre légendes et traditions**

Le piment a toujours été entouré d'une aura de mystère et de fascination. Dans certaines cultures, on lui prête des pouvoirs magiques et surnaturels.

Ainsi, en Amérique centrale, les Mayas considéraient le piment comme un cadeau des dieux, capable de guérir les maladies et de chasser les mauvais esprits. Ils l'utilisaient également comme monnaie d'échange et comme offrande lors de rituels religieux.

Au Japon, on raconte que les samouraïs mangeaient du piment avant d'aller au combat, pour se donner du courage et de la force. Ils pensaient que le piment leur permettait de mieux résister à la douleur et de vaincre leurs ennemis.

En Afrique de l'Ouest, on pense que le piment a le pouvoir de protéger contre les mauvais sorts et les esprits maléfiques. Les guérisseurs traditionnels utilisent le piment dans leurs rituels de guérison et de protection.

Enfin, en Amérique du Sud, on raconte que le piment aurait été créé par le dieu du feu, pour réchauffer les hommes pendant les nuits froides.

En Chine, on pense que manger du piment éloigne la malchance et attire la prospérité. Les Chinois utilisent également le piment comme porte-bonheur, en accrochant des guirlandes de piments rouges séchés à l'entrée de leur maison.

<https://www.lepalaisdupiment.fr/post/le-piment-dans-la-culture-populaire-entre-l%C3%A9gendes-et-traditions>

## **FENOUIL**

Les croyances à son sujet sont fortes et nombreuses. On mettait ainsi les graines de fenouil dans le trou de la serrure afin d'empêcher les mauvais esprits d'entrer dans la maison.

La botte de fenouil, bénie la veille de la Saint-Jean et placée à la porte d'entrée, devait protéger la maison des maléfices.

Une décoction de fenouil sur le pis des vaches les immunisait contre l'ensorcellement du lait.

La ville de Funchal dans l'île de Madère tient son nom de funcho, "fenouil" en portugais et le doit à l'abondance de fenouil autour de la cité dont l'odeur avait surpris les marins portugais au 15<sup>e</sup> siècle.

L'huile essentielle tirée de la plante fleurie purifie les peaux grasses et écarte les insectes. Les graines de fenouil donne une teinture jaune.

## **Épices et croyances <https://www.mille-et-une-epices.com/epices-et-croyances/>**

Les épices et plantes aromatiques ont nourri l'imaginaire des hommes avant de rehausser le goût de leurs aliments, voici quelques légendes et croyances du monde entier.

### **Badiane ou anis étoilé**

Les habitants de Sibérie croyaient autrefois que la fumée produite par la combustion des graines de badiane accroissait les pouvoirs psychiques.

### **Basilic**

Cette plante, provenant de l'Inde, fut apportée en Égypte probablement par Alexandre le Grand. Elle fut par la suite diffusée en Europe, d'abord à Rome où elle était cultivée dans les jardins de César, puis s'étendit à toute l'Europe méridionale.

En Inde, la cueillette du basilic était accompagnée par un rituel mystérieux et était strictement réglementée. Le basilic était dédié à Vishnu et Krishna, portant le nom de tulsi, l'herbe sacrée. Il était également associé aux rites funéraires. Une branche de basilic était déposée entre les mains du défunt, lui assurant ainsi protection dans les autres mondes. Ce symbole obscur le suivit jusqu'en Grèce où il devint symbole de mort.

Les Égyptiens, quant à eux, y découvrirent un puissant bactéricide et le firent entrer dans la longue liste des plantes servant à la momification, contribuant ainsi à renforcer son macabre symbolisme.

... Heureusement, le basilic perdit au fil du temps sa symbolique funeste devenant un signe de paix et d'amour. Offert aux visiteurs en signe de paix et de bienvenue, il était aussi offert par un homme à sa fiancée, qui en l'acceptant jurait de l'aimer toute sa vie. Un pot de basilic placé sur la fenêtre servirait de protection.

### **Cannelle**

En plus de ses supposées propriétés aphrodisiaques, cette écorce favoriserait la spiritualité, le succès, l'accroissement des pouvoirs psychiques et la guérison. La cannelle est une épice passe-partout pour tous rituels de magie dont le but est d'accroître ses biens.

Réduite en poudre et mélangée à du gingembre et du poivre de la Jamaïque, elle attirerait la prospérité. Sous forme d'encens la cannelle servirait à augmenter les facultés psychiques.

## **Carvi**

Au Moyen Age, il entrait dans la composition des filtres d'amour destinés à préserver la fidélité.

## **Coriandre**

L'épice la plus cultivée au monde et une des plus anciennes (des graines de coriandre ont été trouvées dans les tombes des pharaons) servait au Moyen Age, entre autres utilisations plus classiques, de répulsif contre les puces.

## **Curcuma**

Cette plante est vénérée en Inde car elle y est associée à la fécondité et dotée de vertus magiques.

## **Fenugrec**

Dans l'Égypte du Nouvel Empire (XVI<sup>e</sup>-XI<sup>e</sup> siècles av JC), le fenugrec servait de cure de jouvence et était censé redonner à une peau âgée l'éclat de la jeunesse : « [...] la calvitie, les rougeurs, les rides, les taches de l'âge disparaissent [...] » écrivait un scribe égyptien.

## **Genévrier**

Son feuillage aurait dissimulé l'enfant Jésus aux soldats romains; depuis lors, cet arbuste est consacré à Marie.

En Italie, il est considéré comme un protecteur.

Au Moyen Age, on suspendait des branches de genévrier au seuil des maisons pour se protéger des mauvais sorts.

## **Poivre de Jamaïque**

Utilisé, dans les îles, pour aider un malade durant sa convalescence (en plaçant quelques grains sous l'oreiller), le poivre de Jamaïque est aussi brûlé afin d'attirer la chance et la prospérité.

## **Safran**

Les Égyptiens l'importèrent de Mésopotamie car cette épice était réputée pour ses propriétés aphrodisiaques.

A Rome, elle était censée combattre les méfaits de l'ivresse et de la toux.

Au Moyen Age, en France, elle était supposée servir à faciliter les accouchements.

## **Épices & Citations**

Il [Barnier] alla fatalement à cette liqueur qui tire des sommités de l'absinthe, de la racine d'angélique, du calamus aromaticus, des semences de badiane, un enchantement pareil à celui que l'Asie et l'Afrique demandent au chanvre...

*(E. et J. De Goncourt, Sœur Philomène, 1861)*

Vous vous mettez au coin du feu, et vous nous commanderez un grand bol de vin chaud avec du sucre et de la cannelle.

*(Musset, Il ne faut jurer de rien, 1840)*

Chocolat : le mélange de l'amande du cacao grillée avec le sucre et la cannelle ; car avec du cacao tout seul, on ne fait que de la pâte de cacao et non du chocolat.

*(Anthelme Brillat-Savarin — Physiologie du goût)*

La Caille de Treize-Vents contisée à l'écrevisse, cuisses confites, ruban de daikon safrané et jus parfumé à la cardamome noire.

*(Une recette de Valentin Morice, une étoile Michelin, la Table du Boisniard, Chanverrie)*

Recette de légumes rôtis et caramélisés au miel et au carvi sauvage. (Le Devoir)

Dans le café on avait fait bouillir du clou de girofle, de la cannelle et du safran.

*(Guillaume Apollinaire, 1880-1918)*

Des plats véhéments, assaisonnés à la marjolaine et au macis, à la coriandre et à la sauge.

*(Huysmans, Là-bas, t. 1, 1891)*

Quelque rameau cueilli Sur un cumin, ... *(Péguy, Quatrains, 1914)*

Il ne faut pas craindre d'épicer, même assez fortement, tous les mets; le piment, le gingembre et le curcuma ou safran de l'Inde, sont en général préférables.

*(Freycinet, Voyage en terres australes, 1815)*

Le long de la route, à droite, à gauche, il n'y avait toujours que de grands chardons séchés, des fenouils géants aux ombelles jaunes.

*Émile Zola (1840-1902)*

Au rayon audacieux, un jerez fino, cet étrange vin andalou, muté à l'alcool, élevé sous voile, tranchant comme un yatagan, aux arômes de fruits secs, de cuir et de fenugrec.

*Ouest-France, André Thomas, 23/09/2018*

Un jour, il la surprit pleurant derrière un épais buisson de genièvre.

*Henri-Émile Chevalier (1828-1879)*

Les îles, où l'on voit à la fenêtre ouverte

Pendre l'âtre orchidée et la vanille verte, (...)

mettent dans mon cœur

Leur flamme, leurs soupirs, leur force et leur odeur.

*(Anna de Noailles, Les Éblouissements, 1907)*

Des sucres d'orge au gingembre; il paraît que ça emporte la bouche.

(Mauriac, *Asmodée*, 1938)

Ça sentait comme quand on prépare les grosses salades d'été et qu'on écrase au fond du saladier le vinaigre et l'ail et la poudre de moutarde.

(Giono, *Le grand troupeau*, 1931)

Des graines sèches de nigelles, dans leur sachet de papier, font, au rythme de son pas, un bruit de pluie et de soie égratignée au creux de l'autre poche

(Colette, *La Maison de Claudine*, 1922)

Les princes sont comme la muscade, il n'en faut pas mettre partout sous peine de ne plus l'aimer.

(Montesquiou, *Mémoires*, t.3, 1921)

Ajoutez au beurre de cuisson des noisettes une prise de paprika doux, une cuillerée de vin blanc, deux cuillerées à café de glace de viande

(A. Escoffier, *Les grandes heures de la cuisine française*, 1935)

Voilà Bixiou, s'écria Blondet, il en sera: rien de complet sans lui. Sans lui, le vin de Champagne m'empâte la langue, et je trouve tout fade, même le piment des épigrammes

(Balzac, *Splendeur et misère des courtisanes*, 1844)

À un piment Ajoutez des ailes : Une libellule rouge !

*Matsuo Munefusa, dit Basho — Haikai*

À l'heure safran qui suit l'aurore.

(Suarès, *Voyage d'un Condottière*, t. 3, 1932)

On emballait le pain de sucre drapé d'un biais de papier indigo, les cinq kilos de chocolat, la vanille, la cannelle, la noix-muscade, le rhum pour les grogs, le poivre noir et le savon blanc.

(Colette, *Sido*, 1929)

La honneurs, les rangs, les dignités sont comme le safran, qui se porte mieux et vient plus abondamment quand il est foulé aux pieds.

(Saint François de Sales, 1567-1622)

Dans le café on avait fait bouillir du clou de girofle, de la cannelle et du safran.

*Guillaume Apollinaire (1880-1918)*

Les îles, où l'on voit à la fenêtre ouverte Pendre l'âpre orchidée et la vanille verte, (...) mettent dans mon cœur Leur flamme, leurs soupirs, leur force et leur odeur

(Anna de Noailles, *Les Éblouissements*, 1907)

*Fin*