



## Qui a inventé la cuisine ?

« Eh bien ! Mangeons » dit l'homme ;  
il ne dit pas « Réfléchissons »

M. J. de Larra

Depuis quand cuisine-t-on ? Qui a été le premier cuisinier (ou la première cuisinière) ? Et puis, tant qu'on y est, qui a inventé le mot *cuisine* ?

Un peu d'étymologie pour commencer. « Cuisine » appartient, avec « cuire », à une vaste famille d'origine indo-européenne. **Pek** serait l'ancêtre, signifiant cuire ou mûrir, devenu au fil du temps et des voyages **kek** pour finalement être prononcé **cöquère** par les Latins.

Le vulgaire l'a rendu en **cöcère** pour cuire. Les Italiens en ont fait **cuocere** et les Espagnols **cocer**. Les Allemands disent **Kochen**, les Anglais **cook**, les Suédois **koka**.

Bizarrement, les Roumains disent **frige** alors que les Perses (Iraniens) annoncent **pokthan**. On reconnaît aussi très bien l'originel **pek** dans le **pakana** des Panjabi (Inde et Pakistan), dans le **pakāunu** des Népalais.



Chez les Roms on retrouve le **pek** des origines tandis que les Basques, qui veulent toujours se distinguer, disent **egosi**.

Le **cöquère** latin a donc donné **cocina** pour cuisine, à la fois lieu de préparation des repas et préparations elle-même. Mais il a eu une descendance bien plus riche que ça : de **biscuit** à **autocuiseur** en passant par **cuisinier**, **cuistot** et **biscotte**. Certains l'ont aussi trouvé dans **cuistre**, **queux** (de maître queux), **concocter**, **décoction** ou **précocité**. Ou même dans **abricot**, **cocagne**, **cake** et **quiche**.

Une bien belle famille donc, unie autour de l'idée de déguster un bon repas.

Mais depuis quand les hommes parlent de cuisine ? Depuis quand préparent-ils leurs repas ? On reviendra plus loin sur les origines préhistoriques de la cuisson des aliments. Pour ce qui est de la préparation, on pourra difficilement trouver des traces probantes dans les tiroirs des paléontologues.

Si préparer un repas signifie simplement faire cuire un gigot de mammoth, alors, tous les hommes du paléolithique se sont mis à cuisiner voici cinq cent mille ans, époque des premiers foyers réguliers. Mais s'il s'agit de mélanger des ingrédients pour améliorer les qualités ou les goûts de certains, là, on n'a guère d'indices sur ces premières recettes, ou sur les manières de procéder.

Ce que nous enseigne l'histoire ancienne est la fonction communautaire du repas. On pense que l'invention de la cuisson a été l'occasion pour un groupe de « manger ensemble », le partage devenant alors la règle. Celui qui a fait cuire le gigot ne va pas le manger tout seul. Alors que les



chimpanzés, même côte à côte, restent très individualistes au moment de manger. Puis, le repas devient un rituel de la vie de communauté.

Certains chercheurs supputent que la préparation de plats élaborés tire son origine des préparations médicinales. Les peuples de chasseurs-cueilleurs sont en effet très forts pour mélanger des décoctions de plantes « magiques », tandis que leurs repas sont d'une simplicité et d'une monotonie déconcertantes : on fait bouillir ou griller et c'est tout. Le chaman serait donc l'ancêtre du cuisinier ?

L'évolution vers la cuisine raffinée a sans doute pris ses origines dans cette rencontre entre le repas-banquet convivial – qui est aussi un moyen d'impressionner les autres, les voisins, comme l'attestent les antiques descriptions de fabuleux banquets offerts par des rois à leurs alliés ou leurs ennemis – et la création de préparations rituelles, magiques.

Bref, le cuisinier fut à l'origine un peu sorcier, un peu diplomate et organisateur de fête.

### Les origines de la cuisson

Nos ancêtres ont peut-être inventé ce processus il y a plus de cinq cent mille ans. L'archéologie nous livre des traces de foyers très anciennes. Certaines approchent même le million d'années. Ces feux domestiques deviennent en tout cas réguliers à partir de 500 000 av. J.-C. Et parfois, ils sont associés à des os calcinés, ce qui semble bien indiquer qu'on cuisinait le gigot à cette époque. C'était le temps des hommes anciens : *Homo erectus* en Asie et en Afrique, *Homo heidelbergensis* en



Europe. Des humains grands comme vous et moi mais affublés d'une mâchoire proéminente, d'un front fuyant au-dessus d'un crâne aux dimensions assez modestes : 800 cm<sup>3</sup>, 1 000 à tout casser. Ce n'était pas des grosses têtes. Du moins jusqu'à cette époque, car les observateurs attentifs n'ont pas manqué de constater qu'à partir de cette époque, on assiste à une progression régulière et significative de la taille du cerveau. Comme si la cuisson de la viande (et des plantes) aurait favorisé la croissance des cellules grises.

Peut-être. Ce qui est très probable, c'est que la cuisson a amélioré la santé des gens en éliminant pas mal de microbes. Les plantes fibreuses ont été rendues plus digestes et donc plus nutritives. Une meilleure alimentation, une meilleure santé auraient donc pu ouvrir la voie vers une croissance accélérée du cerveau.

Tout ça reste à prouver. Des générations de rats et de souris nourris avec de la nourriture équilibrée et dans des conditions d'hygiène irréprochables ne se sont pas mises à raisonner comme Descartes, pour autant. La théorie du steak bien cuit qui rend intelligent n'est peut-être pas une bonne piste.



## *Êtes-vous cuisine ou salle à manger ?*

L'heure du repas approche, il est temps de se rendre aux offices, comme on appelait la cuisine, dans les demeures seigneuriales.

La plupart des cuisines de chez nous sont équipées, à peu de chose près, des mêmes choses : cuisinière, réfrigérateur, table de préparation, meubles où sont rangés tous les ustensiles nécessaires ainsi que les aliments non périssables.

Il y a parfois une table et des chaises, pour ceux qui prennent leur repas dans la cuisine. Mais, dans les logements modernes, l'office est souvent de dimension ridiculement petite, le repas se prend alors dans une salle réservée : la salle à manger. Avec sa grande table en chêne (ou en plaqué chêne), ses chaises monumentales et son buffet en bois exotique, le lieu souvent manque de chaleur et n'est pas propice à ouvrir l'appétit.

Et puis il y a les hypocrites qui ont une immense salle à manger mais déjeunent le plus souvent dans la cuisine. La salle à manger étant réservée aux grandes occasions, ceux-là n'ont



pas le sens du bien-être au quotidien, et oublie trop souvent que tous les jours que l'on vit méritent d'être de grandes occasions.

Cette situation est finalement assez récente et issue d'une tentative d'imitation de la vie de château (si on y réfléchit bien on se rend compte que toute l'évolution de nos modes de vie du XX<sup>e</sup> siècle a suivi cet objectif : imiter les plus riches. La pelouse cherche à être un parc en miniature, le lave-linge un domestique pour pas cher).

Avant cela, et aussi dans presque toutes les cultures « traditionnelles », la cuisine est au centre de l'habitation. Elle est le lieu où l'on prépare les repas, bien sûr, mais aussi celui où l'on mange, où l'on se rencontre, où l'on reçoit.

Dans les vieilles fermes, on entre par la cuisine, souvent la plus grande et la plus belle pièce, la mieux chauffée aussi. C'est autour de la table que les visiteurs s'installent, pas sur un immonde canapé. C'est là qu'on boit le coup, à la bonne franquette. C'était souvent dans la cuisine que les enfants restaient à jouer lorsqu'il pleuvait. C'était sur la grande table en bois – recouverte d'une magnifique toile cirée – qu'ils faisaient leurs devoirs. Bref, la cuisine, c'était l'endroit de la convivialité. Ce serait peut-être dommage de n'en faire plus qu'une pièce « technique », froide et sans vie.

Mais, bon, chacun fait comme il l'entend. Présentement, le repas est à préparer, c'est donc bien dans la cuisine qu'il faut se rendre.



## *Mais qui fait pourrir mes victuailles ?*

Cherchons, fouillons à la recherche de quelques ingrédients propices à la préparation d'un succulent repas. Le garde-manger ?... vide ! juste une vieille croûte de pain à demi moisie. Le frigo ? Un restant de fromage complètement desséché, du beurre rance, de la crème fraîche qui ne l'est visiblement plus depuis belle lurette. Ah ! Un sachet de salade toute prête ! Malheur ! Les feuilles sont toutes brunies, liquéfiées et terriblement malodorantes !

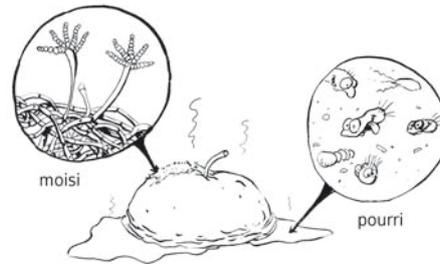
Pour un livre sur la cuisine et l'alimentation, ça commence plutôt mal, puisque je vais entamer l'ouvrage sur ce qu'il y a de moins ragoûtant : le **moisi** et la **pourriture**.

### **Cultures de champignons**

La moisissure présente l'aspect d'un feutrage souvent bleuâtre ou verdâtre, d'où émergent parfois de minuscules tiges coiffées de sphères sombres. Il s'agit en fait d'une colonie de champignons.



Les champignons sont les représentants d'un règne entier, appelé officiellement **Eumycètes**. Ce groupe réuni au moins cent mille espèces d'une très grande diversité, allant de la levure, minuscule et unicellulaire, à des géants de plusieurs kilomètres carrés. Leurs points communs sont à chercher dans leur constitution intime ainsi que dans le fait que tous se nourrissent de matière organique, et aucun n'est capable de bouger.



Hormis les levures, les champignons sont formés de filaments appelés **hyphes**, entrecroisés en un méli-mélo blanchâtre nommé par les spécialistes le **mycélium**. C'est ce mycélium qui forme le corps du champignon et c'est lui qui couvre la tranche de pain et pénètre dans les fruits, les rendant immangeables.

L'air est truffé de microscopiques et invisibles germes de microbes et de moisissures (les **spores**). Nous les respirons, les avalons et ils se déposent partout. Une spore champignonnesque pourra germer puis se développer si elle atterrit sur une surface propice. Il lui suffit de trouver un peu d'humidité, une température pas trop fraîche et de la matière biologique morte. Une tranche de pain légèrement humide fait donc parfaitement l'affaire, aussi bien qu'un fruit trop vieux, un fromage abandonné, un morceau de bois ou de cuir.

De la spore d'une *Aspergillus niger*, par exemple, émerge donc un fil, ou plutôt une file de cellules. Tant qu'elles trouveront à manger, ces cellules se cloneront, allongeant, ramifiant le filament. Ainsi, l'aliment se trouve peu à peu envahi. Avec