**49 : La vodka, chaude au cœur des Russes**

*Le courrier de Cassandre n°49 pour une carte du Monde nouvelle, pour une géographie "curieuse" vous est offert ce 04.10.06 par les cafés-géo.*

Cette lettre 49 est offerte à Gilles Fumey, en prélude à un petit tour d’été en Russie du Nord.

« Depuis toujours, dès que s’achèvent les travaux des champs dans nos villages, le paysan se perche sur son poêle. Il n’en descendra qu’à la fin de l’hiver. Sitôt le soir venu, quelque part, au bout d’une ruelle, une lumière s’allume. Puis des rires, des chansons, une balalaïka, parfois même un violon, assez vite un vacarme. C’est une veillée ». C’était, tout au moins... Car aujourd’hui, qui ira voir comment on vit au fond des *isbas* ? Que de surprises à découvrir lors des longues nuits blanches de l’été 2007 !

Avant la lumière électrique et le poêle à gaz. Avant le fauteuil et la chambre. C’est le cosaque ukrainien Nicolaï Vassilievitch Gogol qui le dit : *Vechera na chutore bliz Dekanki*, « Les soirées dans un village à côté de Dekanki », devenu chez nous *Les Soirées du Hameau*, étaient des veillées. Des veillées ! Elles ressemblent peut-être à vos bals, disait Nicolas, il y a moins de deux siècles, « mais somme toute elles n’ont rien à voir avec eux. On va au bal exprès pour remuer les jambes ; chez nous, ce n’est pas pour danser que se réunit dans une maison une troupe de jeunes filles, mais pour s’installer devant un fuseau et un peigne en filasse. Au début, on dirait qu’elles ne sont pas là pour s’amuser : chacune chante, les yeux fixés sur son ouvrage. Mais voilà les garçons, un violoneux. Ce ne sont aussitôt que cris, jeux, danses, et toutes sortes de tours que l’on serait bien en peine de raconter. Le meilleur moment vient quand le cercle se resserre et que l’on commence à se poser des devinettes, à bavarder.

Alors, dit Nicolas, « nous vous ferons goûter des melons comme vous n’en avez peut-être jamais mangé. Et du miel sans égal. Un seul rayon emplit la chambre. Pur comme un larme, comme le cristal d’un pendant d’oreille. Et des gâteaux, du sucre...Et le beurre ! Avez-vous donc bu, déjà, du poiré fermenté avec des prunelles, de la vodka aux épices avec des raisins secs et des prunes ? Et la bouillie au lait ? Seigneur Dieu, que ne fait on ici-bas ! Venez chez nous, venez vite, vous verrez comme nous vous ferons manger : et vous le raconterez ensuite à qui vous voudrez » !

Pour les cérémonies importantes, on offre toujours du pain et du sel sur une serviette brodée tenue par la jeune fille de la maison. L’invité rompt un morceau de pain, le trempe dans le sel et le mange. Le sel était autrefois si précieux qu’on le stockait à Moscou dans un entrepôt fortifié, dans la Solianka, la rue au Sel. Les hors-d’œuvre doivent être colorés et mêler au moins concombre, betterave et jaune d’œuf. La couleur est déterminante dans l’ouverture de l’appétit, avant que n’arrivent les odeurs du plat chaud, emprunté à sa région d’origine et diffusé partout : *rassolnik* (soupe aigrelette) à Saint-Pétersbourg, *koulibiac* (mille feuille aux deux poissons) à Moscou, *borchtch koubanski* (soupe à la betterave) à Krasnodar, *pielmieni*(raviolis à la viande) en Sibérie et importés d’Asie centrale. Il fait bon se souvenir des temps où l’on mangeait à l’aise quand à nouveau un pays recommence à pouvoir vivre à l’aise.

C’est la géographe Françoise Plet qui l’écrit : « La géographie devrait investir un champ de recherche, l’alimentation, sans en rester à l’étude de la répartition du saucisson sec ». Ce jugement, sec lui aussi, Gilles Fumey s’applique depuis quelques années à le rendre plus moelleux.

Il est vrai que lorsqu’on fait rapidement la liste de tout ce que la géographie, science sociale, peut dire sur le goût, les tabous, les pratiques quotidiennes, les plats « nationaux », les interdits culturels, les « madeleines », l’authentique et les dégradations, le tourisme culinaire et l’inculture profonde des mangeurs d’exotique, la perte des références et l’ignorance de la symbolique globale de la cuisine, le rôle social de la mise à table, le couteau et la fourchette, la main droite et la baguette, le solide et le liquide, le plaisir et la boisson, la kermesse et le banquet... Sans compter tout ce qu’on pourrait dire du marketing de la santé, du surgelé, des goûts nouveaux imposés chaque jour par l’agro-alimentaire, des maladies du sucre et au gras, nouveau mal du siècle...

Allons, courage, au moins un arrêt sur image avant le départ.

Originaire de la ville hanséatique de Gdansk, en Pologne, et fabriquée avec du seigle, du blé, des betteraves, puis, à partir du xvie siècle, avec des pommes de terre, voire du maïs, la vodka a été introduite en Russie par des moines. Que n’auront-ils transmis et défriché, ceux-là, mais c’est normal, ils ont longtemps été ce qui se faisait de plus lettré dans le monde occidental ! La vodka, sans prétexte médicinal, est devenue si vite un alcool créateur de joie, apprécié du peuple, qu’Ivan le Terrible en fit un monopole d’État. Les maîtres du monde apprennent vite ! Il semblerait que le liquide, obtenu après fermentation, était distillé dans des alambics à colonnes provenant d’Italie (c’est à Salerne, au XIe siècle, que la distillation a été « inventée » en Europe, bien après le Proche-Orient et l’Indus cependant). La « petite eau » était distillée trois fois et pouvait titrer jusqu’à 96 ou 98 en degré alcoolique. C’est en ajoutant de l’eau pure et déminéralisée, pour ramener le degré à 40, que l’on obtient la vodka standard. En fait, la Moskovskaya - dont le nom dure encore -, était réputée la meilleure avant le règne de Pierre le Grand, tout simplement parce que sa provenance des usines du monopole était garantie. Alors que l’autre, la vodka des distillations clandestines, pouvait se révéler douteuse, au moins irrégulière, quelquefois mortifère. On distinguait, dès cette époque, la première qualité, « larme de pain », produite à partir de blé. Aujourd’hui encore la « Pchnitchnaya » subsiste, quoique de diffusion confidentielle. C’est, de loin, celle que Cassandre préfère.

Les vodkas de très basse qualité n’ont cessé d’exister. La lutte contre la contrefaçon sera éternelle. L’une d’elles était même qualifiée de « vodka du quatorzième degré », le degré le plus méprisé de l’échelle des fonctionnaires instituée par Pierre le Grand (degré non alcoolique mais souvent fortement alcoolisé !). Il fallut que Catherine II, inquiète de la baisse des revenus officiels, autorise les nobles à distiller dans leurs domaines pour qu’aussitôt la qualité revienne. Pourquoi ? Parce qu’il en allait de l’honneur familial ! Installer l’orgueil dans la concurrence, quelle vision éclairée d’un avenir glorieux ! On aimerait connaître la marque que Catherine aimait à offrir à Voltaire et à Goethe. Quant à Linné (Carl von), en traversant la Moscovie, il ne s’y trompe pas : « La Vodka dans les mains du philosophe, du médecin et d’un homme simple : un ouvrage très curieux et utile pour tous ». Il est possible cependant que l’amélioration constatée soit due à d’autres causes, notamment à la rectification par le charbon. Un filtrage au charbon de bois - le bois du bouleau principalement, mais le bois de pommier est encore meilleur — permet d’obtenir une pureté hautement revendiquée.

Quant au titrage à 40°, devenu hélas la limite supérieure de la vodka moderne, il viendrait du chimiste Mendeleïev, l’inventeur de la Table des éléments, ce qui fait de lui, Dimitri Ivanovitch, un double bienfaiteur de l’humanité. Ce n’est pourtant qu’en 1894 que le gouvernement russe délivrera un brevet à sa vodka, dénommée aussitôt *Moskovskaya Osobaya* (« la spéciale de Moscou »).

Avant le xviiie siècle (aujourd’hui encore), on buvait la vodka au poids, puisée dans un seau qui, plein à ras bord, ne devait peser qu’exactement trente livres. Plus lourd, c’est que de l’eau avait pris la place de l’alcool ! On buvait la petite eau par 150 grammes à la fois, une*charka*. Dix *charkas* constituaient une *stopa*, mais il valait mieux être plusieurs. Puis la *stopa*fut remplacée par la *chtof*, qui contenait 1,23 litre : c’est pourquoi l’authentique bouteille de vodka peut aujourd’hui encore compter 62,3 centilitres, comme la *Magadanskaya chtof*, et non pas 50 ou 75 dans les supermarchés.

Dans la cuisine nationale russe, la vodka est indispensable avec les plats gras de viande et les plats salés de poisson, et réciproquement. On la recommande pour accompagner le jambon, la viande salée, les blinis (avec de l’huile, de la crème fraîche *smetana* et, si possible mais ne rêvons pas, du caviar), ainsi que les *pielmieni*. On boit aussi la vodka avec les œufs de saumon, avec le *balik*, poisson toujours salé et fumé, des hors-d’œuvre de chou fermenté, concombres et champignons salés.

Mais trêve de salivations complaisantes. Les Allemands atteignent les faubourgs de Leningrad le samedi 19 juillet 1941. La ville est bloquée. Le 4 septembre, les bombes commencent à tomber. Le 8, plus un seul camion de ravitaillement ne passe. Hasard ou espionnage, les réserves alimentaires sont aussitôt détruites à la bombe incendiaire. Hitler veut aller vite pour briser le moral des Russes et repartir vers le Sud. On serre les ceintures. Puis, le 6 décembre, « la route de la vie » s’ouvre, par Zaborie, Novaya, Ladoga, grâce au lac gelé. Ah ! Le non réchauffement climatique ! 872 jours, plus de deux ans à survivre sans mourir de faim ! Sur un peu plus de 3 millions d’habitants, 800 000 seulement verront la fin du siège le 27 janvier 1944.

*« Toi qui n’es pas devenue ma tombe,   
Ville de granit, ville infernale et chère,   
Tu es pâle, figée et muette.   
Mon ombre est sur tes murs,   
Mon reflet sur tes canaux »*

écrit Anna Akhmatova dans *Poème sans héros*. Les survivants auront faim longtemps.

**Pierre Gentelle**