Alain CHRISTOL

SCYTHICA 6: QUAND LA BIÈRE FERMENTE...: OSSÈTE ÆNTAUYN

Revue des Etudes Georgiennes et Caucasiennes № 6-7, 1990-1991

Le verbe ossète *æntauyn*, qui sert de causatif à *ænqizyn* "fermenter", n'a pas reçu d'explication satisfaisante (on hésite entre **tu* "être sûr", **tav* "être fort" et **tav* "semer, répandre").

Il est proposé dans cet article de l'analyser comme causatif de **tu* "cracher", avec préverbe **ham* "ensemble"; on retrouve ainsi une technique archaïque pour la fermentation d'une bouillie de féculents, à partir de la salive humaine; cette technique se conserve chez les Indiens d'Amazonie et la mythologie germanique en garde le souvenir (*Kvasir*).

1. Ossète *æntauyn* "faire fermenter"

Dans l'épopée des Nartes, toute maîtresse de maison doit savoir faire fermenter le *rong*, boisson mythique des banquets: échouer dans une telle entreprise est un déshonneur qui peut conduire la femme défaillante au suicide ou à toutes les concessions[1].

La préparation d'un liquide alcoolisé par fermentation est exprimée par le verbe *æntauyn* (*æntyd-*, dg. *æntauun*, *æntud-*) "faire fermenter". La structure de ce verbe est celle d'un causatif, à degré *a* radical, et le sens est celui qu'on attend pour un causatif. La même racine donne *æntuan* "ferment, levure".

Il ne semble pas que la langue connaisse le verbe intransitif **æntauyn* "fermenter". Elle emploie, sur une racine différente, *ænqizyn* (*ænqyzt-* ; dg. *ænqezun*, *ænqizt-*) "fermenter". On a ainsi:

[1] La femme de Soslan accepte de céder à Satana sa place dans le lit conjugal pour qu'elle l'aide à faire fermenter le rong (*L.H.*, P. 40; *M.E.* I. P. 556) ou la bière (*Narty.* I. P. 104), dans la crainte que son époux ne la punisse de mort pour son échec déshonorant.

(1) *bægæny fycgæ xorz skodta, fælæ iyl æntuan kuy nykkodta, uæd næ s.ænqyzti* (*Narty* I, p. 103).
"la bière réussit bien à bouillir, mais, quand elle y versa la levure, elle ne fermenta pas"[2].

Les deux verbes, s'ils appartiennent à deux racines distinctes, ont en commun le préverbe *æm-*, de **ham-* "ensemble", qui convient à l'opération complexe et globale qu'est la fermentation; malheureusement, ni la racine **qaiz/qiz* "fermenter", ni la racine **taw/tu* "faire fermenter" n'ont d'étymologie claire. Il est donc difficile d'expliquer la scission lexicale entre deux notions qui paraissent étroitement solidaires.

Le but de cet article est de montrer que le lexique ossète conserve le souvenir d'une technique rituelle très ancienne de fabrication de la bière ou de toute autre boisson fermentée.

2. Problèmes étymologiques

Le verbe *æntauyn* a un homophone digor *æntauun* "râteler le foin" qui pourrait en être rapproché si le sens originel de **taw* était "mélanger"; en faveur d'une telle hypothèse, on peut évoquer *(y)s.tauyn* "mélanger (dans un chaudron par exemple)".

Il existe aussi un verbe *tauyn*, *tyd-* (*itaun*, *itud-*) "semer, répandre"; les formes digor prouvent l'existence à date ancienne d'un préverbe **vi-*. Si on veut rapprocher ce verbe de *æntauyn*, en partant de l'idée qu'on "ensemence" de levure le chaudron de bière, le rapprochement avec les verbes signifiant "mélanger" devient difficile, même si l'ensemencement et le mélange sont deux phases d'une même opération, la préparation d'une boisson fermentée.

Il faut enfin signaler *tuag* (dg. *tauæg*) "sûr, acide", utilisé en particulier pour le lait, mais aussi pour des fruits:

(3) æxsyr ys-tuag i / æxsyr qarm ran tağd tuag kæny.
"Le lait a sûri / À la chaleur, le lait sûrit vite".

---

[2] Il s'agit ici de bière (la forme moderne *bægæny* s'est substituée à *æluton*, mot archaïque); la terminologie est la même pour le *rong*:

(2) *uycy (rondžy gærztæ) æntuanæi kuyddær fæqæstæ sty, aftæ ænqizyn baidydtoi* (*Nartæ*. I. P. 109).
"Dès qu'elles (= les cuves de rong) entrèrent en contact avec la levure, alors elles se mirent à fermenter".

Dans cet ensemble peu homogène sémantiquement, trois racines I.-E. peuvent intervenir, qui ont été proposées pour expliquer le verbe *æntauyn*:

– **tu* "être sûr, amer" (BAILEY 1960, P. 24)

– **tav* "être fort" (BIELMEIER 1977, P. 222)

– **tav* "semer, répandre" (ABAEV III, P. 240).

Chacune d'entre elles peut convenir pour la préparation d'une boisson "forte", mais ne peut à elle seule rendre compte de toutes les formes homonymes de l'ossète.

3. Morphologie

Le degré long radical de *æntauyn* est normal dans un verbe dont le sens est évidemment causatif: "faire fermenter". Il n'existe pas, apparemment, de formes au degré "plein" **tæu-*, et la racine est polarisée entre degré long **tau-* et degré zéro **tu-*.

Le substantif *æntuan* lui-même est formé sur le degré long, soit **æntauæn*[3], avec réduction, régulière en iron, de *-auæ-* à *-ua-*.

(4a) – Dg. *cauæn*, ir. *cuan* "chasse", de **čyāv.ana* (BIELMEIER 1977, P. 274).
(4b) – Dg. *nauær*, ir. *nuar* "tendon", de **snāvar* (ABAEV II, P. 194).

Le degré zéro n'est donc attesté que dans le thème de prétérit. On sait qu'en ossète l'opposition entre transitif (causatif) et intransitif est exprimée par l'alternance radicale au présent, mais pas les désinences au prétérit. On ne peut donc attacher une trop grande importance morphologique à ce degré zéro. L'analogie interviendra d'autant plus facilement que le degré radical n'est pas pertinent au prétérit.

Il existe plusieurs verbes qui opposent prét. *-y-* (dg. *-u-*) à prés. *-au-* (cf. *G.S.O.*, P. 39):

(5a) *stauyn*, *styd-* "faire l'éloge", I.-E. **steu-* (ABAEV III, P. 146)[4].

---

[3] Le suffixe déverbatif *-æn* (**-ana*) est fréquent et sert à former des noms d'instruments, ou des adjectifs de possibilité (*G.S.O*; PP. 87-88). *Æntuan* sera donc "ce qui sert à faire fermenter".

[4] Le verbe grec στεῦται "se faire fort de", moyen sur degré plein, conserve probablement la structure ancienne; le sanskrit (*stauti / stute*) a dédoublé un moyen de structure anomale (degré plein) en un actif (+ *a*, donc degré long) et un moyen (- *a*, donc degré zéro). L'opposition actif ~ moyen ayant disparu en ossète, les degrés radicaux ont été redistribués entre présent (long) et prétérit (zéro = skt *stuta*).

(5b) *ardauyn, ardyd-* "exciter contre", I.-E. **a-drāv-* (ABAEV I, P. 62).
(5c) *rævdauyn, rævdyd-* "caresser", I.-E. **fra-dwā-* (ABAEV II, P. 385).

Pour ces verbes, il n'existe pas de présents formés sur le degré plein (**stauyn*, etc.); la polarisation a joué en faveur de l'écart maximal dès lors qu'il n'existait qu'un seul présent.

4. Kvasir et la bière mythique

Si l'épopée des Nartes évoque l'invention de la bière, c'est dans un cadre humain. Observant le comportement étrange d'animaux qui avaient consommé des graines de houblon, un des Nartes, ou Satana, utilise ces graines pour faire fermenter des cuves de malt[5].

D'autres domaines indo-européens se sont montrés plus conservateurs, et les Germains connaissaient un être mythique, *Kvasir*, dont le nom évoque la boisson russe bien connue, le *kvas*, fait de pain de seigle, de sucre et de levure (DUMÉZIL 1986, P. 75).

La naissance de *Kvasir* est instructive: cet être d'une sagesse et d'une science sans égales au monde est né d'un vase où Ases et Vanes avaient craché pour sceller leur réconciliation au terme d'une guerre difficile (DUMÉZIL 1936, P. 7; 1986, P. 74).

Dès 1936, G. DUMÉZIL avait étudié une légende finnoise qui mentionne l'emploi de bave de sanglier par le premier brasseur (P. 5); à cette occasion, il mentionnait la technique, largement représentée à travers le monde, qui consiste à utiliser la salive, animale ou humaine, pour obtenir la fermentation d'une bouillie de céréales, ou de plantes féculentes, et la transformer en boisson alcoolisée[6].

L'équivalent moderne du *rong* mythique, le *rang* des Svanes (ABAEV 1949, PP. 349-353) est une sorte d'hydromel. Les conteurs ont assimilé, inconsciemment sans doute, les boissons mythiques aux techniques modernes:

---

[5] Uryzmæg et un moineau ivre de houblon (*Narty* I, P. 110). C'est Satana qui tire parti de cette observation et fabrique la nouvelle boisson.

[6] Il n'est pas impossible, comme le suggère G. DUMÉZIL 1936 (P. 14), que la légende du sanglier d'Erymanthe, qu'Héraklès devait apporter vivant à Eurysthée, conserve le souvenir d'un mythe de création d'une boisson à base de céréales, puisque Eurysthée est à l'intérieur d'un pithos pour accueillir le sanglier qu'Héraklès tient au-dessus de la cuve. Dans une civilisation comme celle de la Grèce égéenne, le vin avait éliminé les autres formes de boissons fermentées et fait oublier les antiques procédés de fabrication.

les Tcherkesses remplacent le *rong* par le vin blanc (*M.E.* I, P. 473); les Ossètes par la bière ou le kvas.

C'est ainsi que les Alains du Caucase ont oublié les méthodes archaïques de préparation de la bière. Il semble toutefois que cette technique oubliée ait laissé une trace dans le vocabulaire, comme elle survit dans le mythe chez les Germains.

5. De cracher à fermenter

En ossète, "cracher" se dit *tu*(*tæ*) *kænyn* (dg. *tutæ kænun*), avec l'auxiliaire dénominatif *kænyn* "faire" et le substantif *tu* (pl. *tutæ*) "crachat". Cette structure syntaxique, dénominatif "faire X", est bien représentée dans les langues du Caucase (lezgi: X *avun*, etc.) comme en turc (X *etmek*) ou en persan (X *kardan*).

La forme digor peut être un emprunt à l'iron car ir. *u* correspond normalement à dg. *o*. Il existe un terme spécifique digor *listuq*[7], en relation de paronomase avec la forme iron. Iron *u* suppose une ancienne diphtongue **au*, mais il s'agit peut-être d'une création autonome, sur des bases onomatopéiques; d'autres langues, iraniennes aussi bien qu'indo-européennes, ont des formes proches, sans qu'il soit possible de reconstituer un étymon commun[8].

Si la fermentation a d'abord été obtenue par la salive humaine, on attend, comme en Amazonie, une cérémonie rituelle[9] où plusieurs personnes se

---

[7] Ce mot est considéré comme un composé **lixs-tug*; de *lixsun*, *lixst-* "cracher" (**raik* "lancer", ABAEV II, P. 46), le second terme étant apparenté à ir. *tu*.

[8] ABAEV III, P. 308; substantif en persan, avec un dénominatif analytique: *tuf zadan* (= "frapper un crachat").

Grec *ptu-*, skt *ṣṭhīv-*, lat. *spu-*, etc. ont une parenté phonétique évidente mais en dehors des correspondances régulières.

[9] Rituelle, car la bière, comme le *soma* védique, est boisson d'hommes, de guerriers, et son pouvoir doit être discipliné.

Pour l'Amazonie, *cf.* LÉVI-STRAUSS 1955 (P. 417) (*kahui* à base de maïs); MAN 1982 (P. 68) (*tepae* de manioc):

"Les femmes préparent le *tepae* de manioc en écrasant entre leurs doigts les tubercules cuits, dont elles mâchent à intervalles réguliers une bouchée qu'elles recrachent dans le récipient. Cette technique... est utilisée par un grand nombre de tribus d'Amazonie; elle a pour effet l'addition d'enzymes au mélange. Les enzymes entraînent la fermentation et, au bout de quelques jours, le liquide s'alcoolise".

10 Заказ № 2665

rassemblent pour apporter le ferment de leur salive à une bouillie de céréales; une telle opération pouvait être exprimée par **ham tu* "cracher ensemble".

Sur ce syntagme, il était possible de fabriquer un causatif **ham tāw* "faire cracher ensemble", pour désigner l'acte de l'initiateur de l'opération.

Un tel verbe aboutira, régulièrement, à oss. *æntauyn*, avec la longue radicale des causatifs. Quand la technique de fermentation change, probablement par passage de la salive humaine à la salive animale puis à des ferments plus élaborés[10], le verbe descriptif **ham tu*, n'a plus raison d'être dans la langue; au contraire, le causatif, spécialisé techniquement dans l'expression de la mise en fermentation, continue à exprimer une opération dont le résultat espéré est toujours le même, si la méthode a changé.

On a donc là une hypothèse étymologique qui peut s'appuyer à la fois sur des éléments mythiques indo-européens et sur des données ethnologiques contemporaines. Cette même étymologie rend compte d'un autre fait: l'indépendance lexicale de "fermenter" par rapport à "faire fermenter" (*cf.* 1).

6. De la bouillie à la bière

La base de la fabrication de la bière est une bouillie de céréales, qu'on fait cuire pour amorcer la transformation de l'amidon en glucides. La bouillie liquide peut être consommée, avant une véritable fermentation et sans filtrage: c'est la *buza* des pays turcs, d'où le mot est passé en russe (*buza*, VASMER I, P. 232) et dans les langues balkaniques.

Le même mot peut désigner une boisson enivrante, ainsi en russe, mais dans la description d'un banquet caucasien, chez Lermontov:

> "Tiens, prenez les Tcherkesses... dès qu'ils se saoulent à la buza, dans un mariage ou un enterrement, c'est la bagarre à coups de sabre"[11].

---

[10] Certains champignons assurent, naturellement, le rôle de la salive; ainsi pour la bière tibétaine (JEST 1975, P. 183).

"Le ferment *phabs* est fabriqué de la manière suivante: des boulettes de farine de sarrazin... sont mélangées avec des plantes de haute altitude *Artemisia* et séchées au soleil; après quelques jours, les boulettes se couvrent d'une efflorescence blanchâtre, filaments d'un champignon du genre *Actinomyces* produisant une diastase permettant la transformation des glucides en alcool".

[11] *Un héros de notre temps, Bela* (1840); cité *in O.R.L.* (P. 95).

En digor *uæras* désigne la "petite bière", bière faiblement alcoolisée, faite à la maison (rus. *braga*[12]); le correspondant abkhaz, *waras*, désigne aujourd'hui la bière et traduit rus. *pivo*, géorg. *ludi*.

Dans les gloses jasses notées par un greffier hongrois au XVe siècle, on lit (NEMETH 1959, P. 14, 1. 8):

oras: *boza*, soit jasse *oras* = "bouillie de céréales fermentée".

Le mot est distinct de *casa* "kacha, grains cuits" (1. 8) = ir. *kas*, dg. *kasæ*.

Le champ sémantique de **waras* montre que la notion de bière est restée longtemps associée à celle de bouillie, que les progrès techniques, en particulier le filtrage, n'ont pas eu d'incidences immédiates sur le lexique. On retrouve là un conservatisme comparable à celui que suggère l'étymologie proposée pour *æntauyn*. On notera enfin que les termes techniques voyagent, associés, selon toute vraisemblance, à leurs référents. On a ainsi un accès à l'histoire de techniques qui n'ont guère laissé de traces archéologiques, comme la fermentation de la bière[13].

BIBLIOGRAPHIE

ABAEV I, II, III, IV: ABAEV V.I. *Istoriko-ètimologičeskij slovar' osetinskogo jazyka* [Dictionnaire historique et étymologique de la langue ossète]. Moskva/Leningrad, I, 1958; II, 1973; III, 1979; IV, 1989.

1949: –, *Osetinskij jazyk i fol'klor* [Langue et Folklore des Ossètes], Moskva/Leningrad, 1949.

BAILEY 1960: BAILEY, H.W., Arya II, *B.S.O.A.S.* 23, 1960, PP. 13-39.

BIELMEIER 1977: BIELMEIER R., *Historische Untersuchungen zum Erb- und Lehnwortschatzanteil im Ossetischen Grundwortschatz*, Frankfurt/Bern/Las Vegas, Peter Lang, 1977.

DUMÉZIL 1936: DUMÉZIL, G. Un mythe relatif à la fermentation de la bière, *E.P.H.E., Section des Sciences Religieuses, Annuaire 1936-1937*. Paris. PP. 5-15.

1986: –, *Loki*. Paris. Flammarion. 1986.

---

[12] Ce mot est considéré comme un emprunt au turc bulgare, d'après tchouvache *păraka* "drêche, résidu d'orge après soutirage de la future bière" (VASMER I. P. 205).

[13] DUMÉZIL 1936 (P. 14) a rapproché un nom antique de la bière en Espagne *caelia* (Pline) du finnois *kalja* "bière faite à la maison".

G.S.O.: ABAEV V.I. *A grammatical sketch of Ossetic*. Indiana University, Bloomington/La Haye. Mouton. 1964.

JEST 1975: JEST, C., *Dolpo, communautés de langue tibétaine du Népal*. Paris. C.N.R.S., 1975.

LEVI-STRAUSS 1955: LÉVI-STRAUSS, C., *Tristes tropiques*. Paris. Plon, 1955.

L.H.: DUMÉZIL G. *Le livre des Héros, légendes sur les Nartes*, Paris, Gallimard, 1966.

MAN 1982: MAN, J., *Les nomades de la jungle équatorienne, les Waorani*, Amsterdam/ Éd Time-Life/ 1982.

M.E. I, II, III: DUMÉZIL G. *Mythe et épopée*. Paris, Gallimard, I, 1968: II, 1971; III, 1973.

Narty I, II, III: *Narty. osetinskij geroičeskij èpos* [Les Nartes, épopée héroïque des Ossètes]. Moskva. I (textes ossétes), 1990; II (traduction russe), 1989; III (Commentaire), 1991.

NEMETH 1959: NEMETH J.N. *Eine Wörterliste der Jassen, der Ungarländischen Alanen*, Abhandl. Ak. Wiss. Berlin 1958/4. Berlin. 1959.

O.R.L.: *Osetija v russkoj literature, edd.* D.A. GIREEVA/M.T. LUKAŠENKO, Ordžonikidze, 1963.

VASMER I, II, III, IV: VASMER. *Ètimologičeskij slovar' russkogo jazyka* [Dictionnaire étymologique de la langue russe]. Moskva. I-IV. 1964-1973.