

UNIVERSITÉ LIBRE DE BRUXELLES – LANGUES ET LITTÉRATURES FRANÇAISES ET
ROMANES – BA3

Le Gingembre

Étude diachronique

Lionel MEINERTZHAGEN

2006 - 2007

Exercice réalisé dans le cadre du cours de Syntaxe historique du français

LE GINGEMBRE

HISTOIRE DU GINGEMBRE

ÉTYMOLOGIE

Les hypothèses sur le terme souche sont nombreuses mais toutes s'accordent sur une origine commune : l'Inde. La plus répandue ferait remonter le mot au tamoule *inci* (gingembre) + *ver* (racine). En pali (langue proche du sanskrit), la forme devient unique *singiveram*, avant de passer au grec *zingiberis*. La latin donne une forme *zingiberi*, -eris, qui deviendra, en latin vulgaire *gingiber* et *gingivre* en ancien-français. La forme actuelle est une réfection entre cette dernière (1174 – 1176) et la forme *jénjevre* (fin 11^e s.).

DESCRIPTION

Le médecin Amédée Dechambre, sous la direction duquel, notamment, une immense encyclopédie médicale¹ a vu le jour, nous renseigne précisément sur le gingembre.

La partie employée dans le gingembre est le rhizome, que l'on dessèche et qu'on nous envoie tantôt couvert de son écorce, tantôt décortiqué. Les morceaux, qui ont au maximum une dizaine de centimètres de long sur 1 à 1,5 de large, sont fortement comprimés latéralement et portent sur leur bord supérieur trois à quatre lobes, également aplatis, courts, obtus à leur extrémité, et montrant en ce point une cicatrice qui représente la trace de la tige feuillée qui en partait. Ces rhizomes sont remplis de fécule, à grains ovoïdes, arrondis, et contiennent des larmes d'une matière oléo-résineuse qui lui donne une odeur aromatique agréable et une saveur piquante.

Il en distingue ensuite quatre formes ; nous verrons plus avant que ce ne sont pas les seules existantes :

¹ *Dictionnaire encyclopédique des sciences médicales*, ss. la dir. de A. DECHAMBRE, G. Masson, Paris, 1877 – 1889, t. 8, p. 698

- le « **gingembre noir** » ou « gingembre des Barbades » : recouvert de son écorce, devenue gris brun, il a subi l'action de l'eau chaude de telle manière que les grains d'amidons sont éclatés donc non réunis entre eux ;
- le « **gingembre de la Chine** » : il arrive en beaux morceaux, avec son écorce et souvent confit ;
- le « **gingembre gris** » ou « gingembre du Bengale », sans écorce sur les faces ;
- le « **gingembre blanc** » : ayant obtenu cette couleur artificiellement, il est décortiqué en gros morceaux allongés.

INTRODUCTION EN EUROPE

Le gingembre, en comparaison aux autres épices orientales, est arrivé tôt dans le bassin méditerranéen, probablement par l'entremise des phéniciens. Cela nous donne une information relativement au *terminus antequem* que l'on pourrait, dès lors, dater au 4^e siècle A.C.². Jusqu'au 1^e siècle, on aura souvent assimilé le gingembre au poivre, tant par les vertus que par le goût. Pline l'Ancien (23 – 79) nous écarte du doute. Il nous apprend également que son prix s'élève à six deniers pour une livre.

*non est huius arboris radix, ut aliqui existimavere, quod vocant zingiberi, alii vero zimpiberi, quamquam sapore simili. id enim in Arabia atque Trogodytica in villis nascitur, parva herba, radice candida. celeriter ea cariem sentit, quamvis in tanta amaritudine. pretium eius in libras VI.*³

Avant les arrivages, en Europe, de denrées comme les pommes de terre ou le riz, les épices étaient très prisées. Au Moyen Age, une livre de gingembre, comme une livre de poivre, valait approximativement le prix d'un mouton⁴. Les importations se font alors par le biais des Arabes dont le territoire est situé idéalement pour assurer les échanges entre l'orient et l'occident. Les Turcs, pour des raisons religieuses, vont s'interposer à ce commerce avec la chrétienté mais les Croisades, dont le seul motif religieux n'est pas si évident, vont rouvrir

² Conquête de la Phénicie par Alexandre le Grand en 332 A.C.

³ PLINE L'ANCIEN, *Histoire naturelle*, XII.xiv.28

⁴ Marjorie Jenkins, « Medicines and Spices, with Special Reference to Medieval Monastic Accounts », in *Garden History*, Vol. 4, No. 3. (Autumn, 1976), p. 47

la route avant que celle-ci, dès le 17^e siècle, ne soit précisément tracée par l'établissement européen de comptoirs et de Compagnies dans les Indes alors dites « Indes orientales ».

Au 15^e siècle, Venise, grande puissance économique, gérait les échanges commerciaux avec l'Orient et la redistribution dans toute l'Europe. En 1421, le doge Thomas Mocenigo se plaît à dire l'immense quantité de marchandise qui transite par la république.

*[...]Les Lombards achètent de nous tous les ans [...] trois mille charges de poivre, quatre cents fardes de canelle, **deux cents milliers de gingembre** [...]*⁵

Aujourd'hui, les quatre plus grands producteurs de gingembre sont l'Inde (275.000, 27%), la Chine (260.000, 25%), l'Indonésie (151.000, 15%) et le Nigéria (110.000, 11%)⁶.

CULTURE ET USAGE

Le gingembre était très utilisé chez les Anciens pour ses prétendues vertus médicinales : asthme, toux invétérée, indigestions, troubles visuels, etc.

Un témoignage du 18^e siècle donne quelques indications quant à son mode de culture.

*Le Gingembre se débite de deux manières, **confit ou tel qu'il sort de la terre**. On sait que cette épice n'est autre chose que la racine d'une plante qui s'élève peu, cette racine a cela de particulier, qu'elle continue à croître après qu'elle a été arrachée, si on ne la fait ratisser par les Nègres. Ceux qui n'ont pas assez d'esclaves pour cette opération, sont obligés d'échauder leur gingembre **dans de l'eau bouillante**. Celui qui est préparé de cette manière, ne vaut pas le premier. Il se vend 40 pour cent meilleur marché.*⁷

⁵ Georges-Bernard DEPPING, *Histoire du commerce entre le Levant et l'Europe depuis les croisades jusqu'à la fondation des colonies d'Amérique*, t. 1, Paris, 1830, p. 175

⁶ <http://fr.wikipedia.org/wiki/Gingembre>

⁷ G.M. BUTEL-DUMONT, *Histoire et commerce des Antilles anglaises*, 1758, p. 18

Un siècle plus tard, il en est consacré une description plus détaillée de ses atouts culinaires. L'accent est mis sur son goût si prononcé qu'on le confisait pour en atténuer le piquant.

*Il a une odeur piquante, une saveur aromatique très vive, presque brûlante, qui le fait employer comme condiment dans les parties septentrionales de l'Europe. Dans l'Inde, on **affaiblit son âcreté en le confisant au sucre**, après l'avoir coupé en rondelles. Quand on cultive le gingembre dans les jardins on le tient en serre chaude pendant l'hiver, et on le multiplie par division des pieds.*

*[...] L'huile volatile du gingembre, à laquelle il doit sa saveur poivrée, est plus légère que l'eau et d'une âcreté extraordinaire. Dans l'Inde, on emploie surtout cette racine, comme **aromate**, pour l'assaisonnement des viandes, usage qui s'était autrefois répandu dans quelques contrées du nord de l'Europe, mais auquel nous avons presque entièrement renoncé. On prépare avec cette racine fraîche, dans les pays où croît la plante, une sorte de **confiture** de goût très agréable, excitante et employée pour favoriser la digestion et prévenir le scorbut dans les voyages de long cours.⁸*

Reconnu aujourd'hui comme apéritif, stomachique, antiscorbutique,... il est, selon les Arabes, pectoral et aphrodisiaque. L'essence sert en frictions sur les douleurs rhumatismales.

LE GINGEMBRE EN SITUATION

L'auteur du présent travail a choisi de retracer une histoire succincte de l'usage du gingembre dans la cuisine des siècles passés. Pour ce faire, il a sélectionné trois textes au travers desquels il essaiera de dégager la tendance d'une époque : *LE MANUSCRIT DE SION* (1325), *LE PLATINE EN FRANCOYS* (1505) et *LE CUISINIER ROÏAL ET BOURGEOIS* de François Massialot (1705).

⁸ *Encyclopédie du dix-neuvième siècle : répertoire universel des sciences, des lettres et des arts, avec la biographie de tous les hommes célèbres*, sous la direction de Ange de Saint-Priest, au bureau de "l'Encyclopédie du XIXe siècle", Paris, 1836-1853, t. 13, pp. 508-509

Nous supposons que ces éditions témoignent d'usages bien établis dans la culture culinaire et reprennent des recettes antérieures de plusieurs décennies à leur date de parution. Ainsi, si, par exemple, nous évoquons le 16^e siècle pour le *PLATINE*, il sera davantage question des années 1450 – 1500 et donc de la seconde moitié du siècle précédent.

APPROCHE LEXICALE

Le gout du gingembre se manifeste sous diverses formes, tantôt des variantes graphiques du terme-même « gingembre », tantôt sous un autre lexème s'il n'est qu'élément d'une composition (janse, cloche de gingembre).

Le glossaire d'ancien français nous montre deux plantes de la même espèce (gingembre et galanga, ou garingal) et une préparation dans laquelle intervient le gingembre : la jance, sauce bouillie à base de gingembre et d'amandes. Le galanga, plante voisine du gingembre, s'en approche aussi par le goût et se voit également très prisée en Asie du Sud-Est.

Le tableau suivant renseigne sur la répartition des occurrences décelées dans les textes (reproduits) étudiés.

	gingem/enbre	gin/ynigibr/rre	garinga(l)	galin/anga	janss/ce	TOTAL
M. de S.	43	0	3	0	6	43 + 3 + 6 = 52
Platine	0	61	5	4	3	61 + 9 + 3 = 73
Cuisinier	5	0	0	0	0	5 + 0 + 0 = 5
TOTAL	48	61	8	4	9	109+12+9=130

De prime abord, il permet de se représenter l'importance du gingembre dans la cuisine des 14^e et 16^e siècles. Par la même occasion, il montre que son usage diminue fortement dès le 18^e siècle. Cela peut sembler paradoxal dans la mesure où son importation a été systématisée par la route des Indes. Le 16^e siècle est aussi l'apogée de l'usage du galanga dans les recettes de cuisine.

LE MANUSCRIT DE SION

Le gingembre n'y apparaît jamais seul. Il est toujours accompagné d'autres épices (poivre, safran, cumin, maniguette, noix de muscade, clous de girofles, de la cannelle ou sa fleur, du

persil, de la sauge, du cerfeuil, du raifort) et souvent de pain grillé. On prescrit de l'affiner et de broyer la composition. On recommande ensuite de la délayer dans du lait chaud, de l'eau bouillante, du bouillon, du jus de cuisson, de la graisse de lard, du vin, du vinaigre, du verjus, voire du jaune d'œuf ou du fromage, puis de joindre le produit de cette opération au reste de la préparation, souvent bouillie ou frite.

Le teint global de la préparation à base de gingembre doit tendre tantôt au gris clair, tantôt au gris foncé, et elle sert à donner, ou relever, le goût.

Il intervient dans les recettes de porc, de volaille, du bœuf, du veau, du poisson, en brouet ou en sauce.

Dans les compositions, les rares utilisations de garingal apparaissent conjointement au gingembre, ne s'y substituant donc pas. La différence de goût, bien que la plante soit de la même espèce, devait donc être perceptible.

Se manifestant sous les deux formes dans un environnement identique, « gingenbre » ne semble être qu'une alternative libre pour « gingembre ».

La janse intervient auprès de poisson et de volaille.

LA PLATINE EN FANÇOYS

L'introduction mentionne les ravitaillements en épices nécessaires, dont le gingembre fait partie, distinguant les grosses (gingembre et gingembre « mequin »⁹) des menues ou fines (galanga).

D'emblée donc, et dès les premières recettes, outre sa présence grandissante, le gingembre est décliné sous différentes formes (« mequin », blanc). Le gingembre « mequin » est beaucoup plus rare que le gingembre blanc, dont l'usage est commun, et son unique occurrence le fait intervenir aux côtés du gingembre blanc et de galanga.

Son utilisation en composition avec d'autres épices ou aromates, avec du pain et délayé dans du bouillon est tout à fait comparable à ce que l'on a pu trouver de le *MANUSCRIT DE SION*. La formule est récurrente « *Et prennés vostres espices...* ».

⁹ Se dit du gingembre qui a transité par La Mecque.

Ici aussi, le galanga vient s'adjoindre au gingembre dans les préparations. Il n'est jamais utilisé sans ce dernier.

Les habitudes culinaires faisant intervenir le gingembre n'ont point changé. On le retrouve toujours tant auprès de viandes, de volailles que de poissons.

LE PLATINE ajoute, lui, les vertus officinales de l'aliment.

LE CUISINIER ROÏAL ET BOURGEOIS

S'il apparaît beaucoup moins dans cet ouvrage, l'usage du gingembre mérite d'être signalé dans la mesure où son environnement diffère. Certes il ne fait pas exception quant aux recettes dans lesquelles il intervient (viande, poisson, volaille) mais il s'accompagne d'une multitude d'épices et d'éléments nouveaux. S'ajoutent aux précédents : sel, laurier, thym, beurre, basilic, tranches de citron, coriandre, fenouil, anis et des fines herbes de manière générale.

Cet alliage est le plus souvent pilé et on en saupoudre la pièce de viande, de poisson ou de volaille, avant de passer à l'étape suivante.

LE GINGEMBRE DANS LES DESSERTS

Cet ajout *a posteriori* s'explique par le fait que les précédents ouvrages n'envisagent guère les préparations sucrées ou, plus précisément, de desserts. Pour appuyer notre étude, nous traiterons du gingembre tel qu'il est exploité dans l'*OPUSCULE* de Nostradamus (1555). Bien que la proportion de gingembre dans les (trois) présentes recettes soit bien moindre que sa consommation dans les préparations salées du *PLATINE*, par exemple, sa mention n'est en rien superflue.

Pour faire la confiture du gyngembre verd, que combien qu'il soit dit gyngembre verd, si est ce qu'il se fait d'un gyngembre appellé mecquin, pource qu'il est de la Mecque, ou Mahomet est ensevely.

La recette nous confirme d'emblée que le gingembre « mecquin » dont il a été fait mention est jugé meilleur que le blanc. Pour ôter son « piquant » (autrement « *il mettroit le feu à la*

gorge »), le gingembre est d'abord bouilli. Une fois l'opération accomplie, il est séché, poêlé avec du miel (non du sucre) et refroidi. Cette préparation profite surtout aux hommes impuissants.

Pour conserver l'eau du gyngembre, qui est pour faire bonne pouldre, pour faire souverain vin hippocras.

La préparation consiste à plonger le gingembre dans des litres d'eau portée à ébullition de sorte qu'elle s'imprègne de la saveur de l'aliment. On enlève le gingembre et à l'eau qui l'immergeait, on ajoute quelques litres. Une fois cuit, on le presse sans le rompre au dessus de la marmite d'eau et on laisse celle-ci s'évaporer pour ne garder, en dépôt, que « l'eau du gingembre ».

Pour faire d'une racine confite qui est hyringus, qui aura toutes les vertus, bontés & qualités que a le gyngembre verd & sera de goust plus souefve, & sera tout semblable au gyngembre verd.

Une fois bouillies dans de l'eau, les racines d'hyringus et de gingembre (cloche de gingembre, c'est-à-dire son rhizome) sont séchées, couvertes de sucres, bouillies à nouveau et cuites en sirop, le tout saupoudré de « bon » gingembre et de poivre moulus. Ensuite, du gingembre il n'est plus fait mention.

Le gingembre vert dont il est question dans les trois recettes « possède une note citronnée, camphrée qui s'atténue au séchage et alors seul reste le piquant. C'est pourquoi il est conseillé de l'utiliser frais, surtout qu'il se conserve très bien »¹⁰.

CONCLUSION

Cette étude succincte nous aura permis de voir combien l'usage systématique et intense du gingembre est concentré dans la période des 14^e et 15^e siècles. Toutefois, il reste un élément d'assaisonnement qui ne sera jamais totalement abandonné et intervenant dans

¹⁰ <http://www.toildepices.com>

tous les domaines culinaires, tant dans la confection de plats principaux que dans celle de desserts, de sauces ou de boissons. *LE CUISINIER FRANÇOIS* de La Varenne (11^e édition, 1680) ne fait que confirmer cette propension à la diminution puisque l'aliment n'y apparaît qu'à quatre reprises.

Un facteur explicatif pourrait-être sa banalisation vu son arrivage régulier et stabilisé ou le goût pour d'autres assaisonnements. On peut également imaginer que le progrès technique, ou simplement l'évolution des habitudes de cuisine, jouent un rôle notoire étant donné qu'il servait précédemment à relever le goût de préparations souvent bouillies ou frites, encore au 17^e siècle. Dès le 18^e, on s'aperçoit que le mode de cuisson n'est plus aussi systématique et le souci de présentation acquiert une importance prépondérante. Ce sera d'autant plus vrai au 19^e siècle, comme on peut l'apprécier dans *LE CUISINIER IMPÉRIAL* (1805).

BIBLIOGRAPHIE

1. Ginger. *The American Heritage® Dictionary of the English Language, Fourth Edition*. [En ligne] Houghton Mifflin Company, 2004. [Citation : 11 mars 2007.] Dictionary.com <http://dictionary.reference.com/browse/ginger>.
2. **Rey, Alain**. *Dictionnaire historique de la langue française*. Paris : Dictionnaires Le Robert, 1998. Vol. 2.
3. **Jacob, Yves**. *Jacques Cartier*. Saint-Malo : l'Ancre de Marine, 2000. pp. 21-23.
4. **A. Dechambre**. *Dictionnaire encyclopédique des sciences médicales*. Paris : G. Masson, 1877 - 1889. p. 698. Vol. 8.
5. **l'Ancien, Pline**. *Histoire naturelle*. Vol. XIII.xiv.28.
6. *Medicines and Spices, with Special Reference to Medieval Monastic Accounts*. **Jenkins, Marjorie**. 1976, Garden History, Vol. 4, n° 3, p. 47.
7. **Depping, Georges-Bernard**. *Histoire du commerce entre le Levant et l'Europe depuis les croisades jusqu'à la fondation des colonies d'Amérique*. Paris : s.n., 1830. p. 175.
8. **Butel-Dumont, G.M.** *Histoire et commerce des Antilles anglaises*. 1758. p. 18.
9. **Ange de Saint-Priest**. *Encyclopédie du dix-neuvième siècle : répertoire universel des sciences, des lettres et des arts, avec la biographie de tous les hommes célèbres*. Paris : bureau de l'Encyclopédie du XIXe siècle, 1836 - 1853. pp. 508-509. Vol. 13.
10. *Toil d'épices*. [En ligne] <http://www.toildepices.com>.
11. Gingembre. *Wikipédia - l'encyclopédie libre*. [En ligne] <http://fr.wikipedia.org/wiki/Gingembre>.

TABLE DES MATIÈRES

Histoire du gingembre	2
Étymologie.....	2
Description	2
Introduction en Europe	3
Culture et usage.....	4
Le gingembre en situation	5
Approche lexicale	6
Le Manuscrit de Sion.....	6
La Platine en Fançois	7
Le Cuisinier roïal et bourgeois.....	8
Le gingembre dans les desserts.....	8
Conclusion	9
Bibliographie.....	11