

La solution de l'énigme

Lorsque je tombai pour la première fois sur l'objet, mon hôte l'utilisait à l'envers comme support pour une casserole bouillante.

Cela me parut évident que ce bel objet en bois ancien devait servir à tout autre chose. Même l'usage sans doute très pratique comme cendrier n'avait rien à voir avec sa destination première!

Il m'apparut clairement que cet ustensile mystérieux avait toujours eu sa place à la cuisine et qu'il devait servir à une préparation culinaire. Mais il ne devait sûrement pas s'agir d'une antique planche à Knoepflis de Suisse centrale!

D'après mon hôte, le produit fini fabriqué au moyen de cet ustensile me serait familier et de plus je l'aimerais beaucoup. Il s'agirait d'une boisson très répandue et très appréciée dont la préparation exigerait encore d'autres ustensiles. Comme ceux-ci m'étaient montrés par la même occasion, je tenais la clef de l'énigme: il s'agissait naturellement du café.

Au coin du feu, nous aurions pu tout-de-suite nous mettre au travail avec ces beaux vieux ustensiles. Malheureusement il nous manquait l'essentiel: une poignée de café vert. Si nous l'avions eue sous la main, nous aurions pu préparer cette boisson jadis précieuse comme les nomades et la population rurale de Turquie avaient l'habitude de la faire pendant des siècles. Dans une poêle plate, forgée à la main et nommée «tava», dont le manche peut se replier en deux pour le transport, on aurait fait rôtir les fèves vertes. Grâce à la petite éminence placée au centre, on aurait même pu remuer les grains en les faisant tourner autour de la poêle.

Pour les refroidir, on les verse dans une coupe plate en bois, munie d'un bec. L'objet mystérieux se révèle donc être un refroidisseur de grains de café. Ensuite les fèves sont moulues dans un mortier de bois appelé «dibek» ou vulgairement «gum-gum». On mélange la fine poudre à de l'eau, à raison de 8-10 grammes par décilitre, pour obtenir un délicieux café turc.

On remplit d'eau froide, de café en poudre et de sucre un «Ibrik», petit récipient conique en cuivre étamé à l'intérieur. On porte ce mélange à ébullition trois fois rapidement puis on consomme le délicieux breuvage, que les vrais orientaux boivent jusqu'au marc.

Nous sommes habitués à tirer notre café quotidien en appuyant sur le



bouton d'une machine automatique. En redécouvrant toutes les opérations manuelles nécessaires à sa préparation à l'ancienne, nous nous posons des questions sur l'origine et la propagation de cette fève qui a fait l'histoire de la culture.

Certains botanistes pensent que l'origine du café se situerait en Ethiopie où on le mentionne déjà au 9ème siècle. D'après d'autres sources, on aurait cultivé cette plante vers 675 en Arabie au bord de la mer rouge ou même vers 575 à la pointe sud de la péninsule arabe à l'emplacement du Yémen actuel. L'exportation des fèves de café prit son essor en même temps que l'Islam se propageait en Afrique du Nord, dans le sud de l'Europe et en Asie mineure. Le premier café d'Europe s'est ouvert à Venise.

Les chrétiens fanatiques tenaient ce breuvage pour une boisson du diable, parce que les Arabes en faisaient un usage immodéré. Ils cherchèrent donc à en empêcher la propagation et obtinrent qu'il soit interdit par l'Eglise. Le pape Clément VII l'autorisa de nouveau, le bénit et dit: «Le café est tellement bon que ce serait dommage d'en laisser l'usage aux seuls incultes».

Barbara Vögeli