

LE "LAIT NOIR" CHEZ PLINE L'ANCIEN

par
Pentti Aalto
Helsinki

En traitant les propriétés tinctoriales de certaines eaux Pline l'Ancien raconte (*Histoire naturelle* 2,230): in Ponto fluvius Asiaces rigat campos, in quibus pastae nigro lacte equae gentem alunt "dans le Pont, les juments qui paissent dans la plaine arrosée par le fleuve Asiacès donnent un lait noir dont se nourrit la population". Le traducteur J. Beaujeu dit dans une note (p. 261 note 2) que ce miracle ne nous a été rapporté par aucun autre texte¹. Il est possible que la propriété merveilleuse de l'eau de l'Asiacès soit à comprendre par une étymologie de ce nom, qui se réfère peut-être aux adjectifs indo-iraniens sanskrit *asita* (fém. *asikni*) "noir" ou vieux-perse *axšāēna*, sogdien ³γs³yn etc. "sombre, noirâtre", etc. D'autre part, quant au "lait noir", il doit évidemment être compris à la lumière du fait qu'il s'agit du lait de jument ou plutôt du *koumis*.

L'usage du lait de jument et la préparation du koumis étaient deux traits caractéristiques de la culture nomade scythique. Déjà Homère fait mention de l'usage du lait de cavale (*Iliade* 13, 5 s.) chez les ἵππημολγοὶ γλακτοφίγοι et Hésiode (frg. 55 de l'éd. Rzach) dit que ce sont des scythes². Hérodote nous donne une description détaillée de la préparation du koumis (4, 2): "Les scythes privent de la vue leurs esclaves pour recueillir le lait (des juments) dont ils font leur boisson, de la façon que voici: . . . Après la traite, ils versent le lait dans des vases profonds en bois et disposent tout autour de ces vases les aveugles; on agite le lait; la partie qui vient dessus est prélevée et tenue pour la meilleure; celle de dessous est moins

1 Le fleuve *Asiaces* (MSS aussi *Astaces*), chez les auteurs grecs Ἀξιόκις (p. ex. Ptolémée 3,5,18 et 3,10, 14) coulant entre le Dniestr et le Dniepr est encore mentionné chez Pline 4, 82 et chez Méla 2,7. Chez Solin nous rencontrons sur les rives de ce fleuve un peuple *Asiatae* correspondant aux *Asiaces* de Méla.

2 Voir l'opinion de Strabon 7,296.298.300.302.303 ainsi que les articles suivants de la *Realencyklopaedie* de Pauly-Wissowa: *Milch* par Herzog-Hauser (XV 1569), *Galaktophagoi* par Kiessling (VII 517), *Hippemolgoi* par Herrmann (III 1153). Homère octroie à ses galactophages l'épithète ἀγαυός "noble, illustre". Abayev veut cependant expliquer ce mot par l'iranien *a-gao- "n'ayant pas de vaches". D'après des scholies homériques il s'agit du nom d'un peuple.

estimée que l'autre"³. Une note du traducteur Ph. -E. Legrand expliquant que le dessus donnait du beurre, le dessous du fromage, me paraît inexacte: il s'agit surtout des deux sortes de koumis.

Le nom des scythes ainsi que celui des sarmates~sauromates se réfère nommément à des peuplades iraniennes quoiqu'il soit probable qu'il y avait aussi parmi ces peuplades des tribus d'origine finno-ougrienne et altaïque. Nous rencontrons l'usage du lait de jument ainsi que du koumis également en Iran ancien. Le lait de cavale se nomme en avestique *aspya.payah-*, le koumis *hurā* (=sanskrit *surā*). Ce dernier mot est glosé dans le *Nirangastān* (cité par Bartholomae *Air. Wb.* col. 1837) par *maḍō aspya.payanhō* "vin du lait de jument". L'expression (*ēvat*) *xšaudrinam payanham* "(combien) de boisson alcoolique" (Bartholomae col. 553) signifie aussi probablement le koumis.

Le nom turc du lait fermenté *qumīs* se trouve déjà d'après Barthold (*Encyklopaedie des Islam* II 1197) dans le *Qutadγu Bilig* (écrit en 1069)⁴. Il est très intéressant de voir que les deux sortes de koumis décrites par Herodote existent chez les turcs et que la partie de koumis qui pendant le barattement vient dessus et qui est considérée comme la meilleure se nomme "le koumis noir", *qaraqumīs*. Il nous semble que la description du "lait noir" chez Pline l'Ancien se réfère à cette même espèce de koumis.

La description la plus célèbre de la préparation du koumis et du koumis noir se rencontre chez Rubruc (*Itinerarium* 4, 1 ss., éd. par Wyngaert dans son *Itineraria Franciscana*): *Ipsum cosmos, hoc est lac iumentinum fit hoc modo...*

(2) *Congregata ergo magna multitudine lactis, quod est ita dulce sicut vaccinum, dum est recens, fundunt illud in magnum utrem sive bucellum, et incipiunt illud concutere cum ligno ad hoc aptato, sed grossum est inferius sicut capud hominis et cavatum obtus; et quam cito concutiunt illud, incipit bullire sicut vinum novum et accescere sive fermentari, et excutiunt illud donec extrahant butirum. 3 Tunc gustant illud, et quando est temperate pungitivum, bibunt... (4) Faciunt etiam caracosmos, hoc est nigrum cosmos, ad usum magnorum dominorum... concutiunt ergo lac in tantum, quod omne quod spissum est in eo vadit ad fundum recte, sicut feces vini, et quod purum est remanet superius et sicut lac serum vel sicut mustum album. Feces sint albe multum et dantur servis et faciunt multum dormire. Illud clarum bibunt domini, et est pro certo valde suavis potus et bone*

3 ... Καὶ τὸ μὲν αὐτοῦ ἐπιστάμενος ἀπαρύσαντες ἠγέονται εἶναι τιμωτέρον τὸ δ'ὑπιστάμενον ἦσσον του ἐτέρου.

4 Le *χάμον* "cervoise faite d'orge par fermentation" chez Priskos (*Excerpta de legationibus* p. 55), Ulpian (*Dig.* 33, 6, 9) et Jules l'Africain a été par quelques savants identifié avec le turc *qumīs* mais évidemment sans raison. Ce mot se rencontre aujourd'hui même en néerlandais sous la forme *kamme~kam* avec les dérivés *kammen* "brasser" et *kammer* "brasseur" (cp. aussi Holder, *Alt-celtischer Sprachschatz* I col. 728).

efficacie⁵: “Le *cosmos*, qui est le lait de jument, se prépare de cette manière... Quand ils ont recueilli une grande quantité de ce lait qui est aussi doux que celui de vache, surtout lorsqu’il est frais, ils le versent dans une grande outre ou tout autre récipient et commencent à le battre avec un morceau de bois préparé à cet usage, gros comme une tête d’homme à la partie inférieure, et creux à l’intérieur. Aussitôt qu’il le battent, il commence à bouillir comme le vin nouveau, à aigrir ou à fermenter, et ils le battent jusqu’à ce qu’ils en tirent du beurre. Ils le goûtent alors, et quand il est un peu piquant, ils le boivent... Ils font aussi du *caracosmos*, qui est du *cosmos* noir, à l’usage des grands seigneurs... Ils battent donc le lait jusqu’à ce que tout ce qu’il a d’épais descende droit au fond, comme la lie du vin, et que ce qu’il y a de pur reste au-dessus et ressemble à du petit-lait ou du moût blanc. Le dépôt, qui est aussi très blanc, est donné aux serviteurs et fait beaucoup dormir. Les maîtres boivent la partie claire, et il est certain que c’est une boisson très agréable et d’un excellent résultat” (trad. par A. T’Serstevens, *Les précurseurs de Marco Polo*, p. 216 s.). Il est à noter que Rubruc et Marco Polo ainsi que les autres voyageurs médiévaux font également usage du mot *koumis* lorsqu’ils parlent de cette boisson chez les mongols¹. D’après Yule (*Travels of Marco Polo* I p. 259 note 2) le *qaraqumis* est décrit aussi dans l’*Histoire* de Wassâf ainsi que dans le chapitre CXXVIII du *Yuan che* sous le nom du “lait noir de jument”. L’explication du mot *koumis* par P. Langlois dans *La Grande Encyclopédie* repose sur la préparation et l’usage de cette boisson chez les kirghis. Sa description des propriétés du “koumis fort” se réfère évidemment au “koumis noir” des autorités mentionnées ci-dessus.

Je n’ai trouvé aucune mention de l’*hurâ* iranienne ou sa couleur soit précisée⁷. D’autre part le sens du turco-mongol *qara* en tant qu’épithète du *koumis* n’est pas à proprement parler “noir” mais “limpide, transparent”. Ce sens a aussi été noté par les lexicographes, p. ex. en turc (chez Radloff II c. 134 et IV c. 745) *qarasu* (~ *суγ* ~ *sū*) “eau noire” > “eau limpide”, en mongol (Ramstedt, *Kalmückisches Wörterbuch* p. 168 a) *xar usū* = *xara usū* (Mostaert, *Dict. Ordos* p. 366) id., *xara ari’kxi* “eau-de-vie de céréales”⁸. Ilse Laude-Cirtau-

5 Cp. Marco Polo ch. 70: sachiès qu’il boivent lat de jument, Mès si voz di qu’il la bent en tel mainere k’ele senble vin blanche et est bone à boire, et l’apellent *chemius*.

6 Dans l’*Histoire secrète des mongols* le § 85 – traduit improprement par Pelliot et Haensch – décrit la préparation du *koumis* de la même manière que les autres sources citées: ger-tün belge sün tü-sürü’ed esüg-iyen söni-de üdür çayitala bülekü büle’e “le signe de la yourte était qu’ayant transvasé le lait on barattait le *koumis* pendant la nuit jusqu’au jour blanchissant” (voir Mostaert, *Sur quelques passages de l’Histoire secrète des mongols* p. 26).

7 Il y a en indo-iranien certains noms de couleurs qui ressemblent de près au turco-mongol *qara*, p. ex. le mot sanskrit *hāra* dans *Hāra-hūna* (écrit aussi *Hārahūra*) “nom d’un peuple hunnique dans le *Mahābhārata*”, l’aveistique *harata*, le khotanais *haryāsa*, l’ossète (dig.) *xaerae*, le prakrit de Kroraina *khara(-varna)*. H.W. Bailey (*Asiatica* p. 16 s.) suppose que le sens original de ces mots est “rouge”.

8 Cette dernière expression se rencontre probablement dans le titre d’un pamphlet mongol cité par Heissig, *Ein Volk sucht seine Geschichte*, p. 194.

tas⁹ (p. 33) pense que le sens "limpide" devrait être dérivé du sens "simple", mais les descriptions de la préparation du "koumis noir" suggèrent plutôt à mon avis un développement sémantique "noir" > "sans couleur" > "limpide".

Les langues iraniennes ont eu plusieurs adjectifs signifiant "noir", mais aucun d'eux ne semble posséder simultanément la signification "limpide, transparent". La mention évidente du "koumis noir" chez Pline l'Ancien (mort en 79 après Jésus-Christ) pourrait par conséquent être considérée comme un témoignage indirect très ancien de l'existence de tribus altaïques parmi les peuples nomades des steppes pontiques¹⁰.

⁹ *Der Gebrauch der Farbzeichnungen in den Türkdialekten*. Ural-Altäische Bibliothek 10. Wiesbaden 1961.

¹⁰ D'après Méla (*Chorographie* 1, 116) un peuple nommé Turcae, qui se nourrissait de la chasse, habitait les grandes forêts au nord-est des sauromates et des autres peuples scythiques. La forme du nom n'est pas sûre parce que ce peuple doit être identifié avec les Ἰὺρκαί chez Hérodote.