



Ethnobière la sahti

Alban SCHMID

Mis à part le géant danois Carlsberg, les pays nordiques européens ne sont guère connus pour leur tradition brassicole. Au contraire, ils ont la réputation de distiller des spiritueux et d'imposer des mesures restrictives sur la production et la consommation de boissons alcooliques de toutes sortes.

De plus, le visiteur sera aisément excusé s'il suppose que la lager à fermentation basse représente la vraie tradition brassicole nordique. Si cela peut être dit du Danemark, la culture brassicole indigène de la Finlande est très différente : les lagers finlandaises représentent un style produit commercialement importé d'Europe centrale au 19^e siècle. Au contraire, la sahti constitue l'authentique tradition brassicole finlandaise. C'est une bière rustique, forte, non filtrée, essentiellement brassée maison, et l'une des rares représentantes d'une survivance séculaire en Europe (avec le lambic, par exemple).

Historique

Le poème national épique finlandais, le Kalevala, contient près de 200 lignes narrant « l'invention » de la bière. Cet indice nous indique que les Finlandais ont une culture indigène de la bière qui remonte à plusieurs siècles, et probablement même plus. En effet, grâce aux traditions folkloriques et aux découvertes archéologiques, les racines de la culture brassicole scandinave peuvent être retracées au moins au 9^e siècle apr. J-C. L'origine probable du terme « sahti » est controversée, mais la plupart des linguistes penchent pour l'interprétation selon laquelle le mot dériverait du germanique « saf », devenu par la suite « saft ». Le mot aurait été adopté comme nom approprié pour le « jus d'orge ». La première mention écrite de la sahti remonte au 14^e siècle, dans un document qui signale que de la sahti a été consommée

à l'occasion de l'enterrement de l'évêque Heminki. Au niveau scientifique, il faut attendre 1780 pour voir publier une dissertation sur le sujet.

La Finlande connut une période de prohibition de 1919 à 1932, qui conduisit à une interruption abrupte de la production légale de sahti. La prohibition totale fut abrogée en 1932, mais une nouvelle législation restrictive fut introduite, qui circonscrivait la fabrication et la consommation de la sahti au brassage maison, interdisant la production de cette noble boisson à des fins commerciales. En 1979, la loi fut encore durcie : il était désormais interdit de produire de la bière à partir de moût qui aurait été acheté et non préparé par soi-même. Au début des années 1980, une prise de conscience de la sahti comme faisant partie intégrante de l'héritage culturel national finlandais se profila dans les districts dans lesquels on brassait toujours cette bière. Certaines municipalités tentèrent de raviver leur tradition et demandèrent à Alko (l'office national finlandais de surveillance des alcools, qui dispose d'un monopole et d'un contrôle absolu du « marché ») une permission particulière de production et de vente. L'État répondit par la négative.

Il fallut attendre 1986 pour que les efforts des groupes de pression locaux soient partiellement récompensés : l'administration assouplit sa politique, tout en restant tatillonne et bureaucratique. Résultat : les brasseries doivent demander un permis d'exploitation, sont soumises à des taxes très importantes et ne peuvent commercialiser des versions de la sahti supérieures à 4,5 % alc./vol., qui sont par conséquent relativement éloignées du home brew original. De plus, les consommateurs devaient d'abord acquérir un coupon auprès d'Alko avant de pouvoir l'échanger à la brasserie.

En 1990, la loi fut légèrement assouplie : il est désormais permis d'acquérir du moût des brasseries commerciales pour le fermenter soi-



photo : <http://www.hex.fi/~ola/sahti.html>

même à la maison. Ce procédé est d'ailleurs devenu très populaire, à tel point que la vente de moût représente plus de la moitié du chiffre d'affaires de certaines microbrasseries. Cela est essentiellement dû au fait que la vente de moût est exempte des infâmes taxes sur l'alcool ; partant, le moût ne coûte que le quart du prix de la sahti fermentée (ce qui nous donne une indication relativement précise de la hauteur des dites taxes...).

Récemment, la réglementation fut encore changée, et le système fastidieux de coupons abandonné. Néanmoins, des modifications dans l'imposition des emballages a conduit à une augmentation substantielle du prix de vente de la sahti et par conséquent à une chute des ventes. Les brasseries tentent de contourner l'obstacle de la taxation des emballages en vendant directement la sahti à la pression. Ainsi, « Lammin Sahti » s'est transformée en brew pub, servant la première sahti de Finlande au robinet !

Bien que la sahti ne soit plus de nos jours brassée que dans une région très circonscrite de la Finlande (voir carte), il y a quelques siècles la tradition existait dans tout le sud-ouest du pays. Culturellement, la sahti était consommée à l'occasion de fêtes et rituels divers (Noël, Pâques, mariages, enter-





rements, baptêmes, retours de chasse, etc.). La renaissance de la sahti est liée au regain d'intérêt pour la culture indigène, qui se traduit notamment aussi par un intérêt accru pour le folklore, la tradition, les contes, les dialectes, les danses populaires. Une société s'est d'ailleurs créée, dont l'objectif est la promotion de la sahti et de la culture indigène de la bière en Finlande. Étonnamment, ce regain pour la sahti a trouvé un écho à l'étranger (comme en témoigne cet article !), grâce entre autres à Michael Jackson, qui fut le premier non-Finlandais à s'intéresser à ce noble breuvage et à en faire l'éloge internationalement, contribuant ainsi à sa notoriété.

Fabrication

L'ingrédient de base de la sahti est l'orge maltée; mais du seigle malté (et dans certains districts de l'avoine maltée, voire des céréales crues) en faible proportion est également ajouté. Bien que de nos jours les brasseries acquièrent leurs matières premières de malteries, à l'époque les brasseurs de sahti maltaient eux-mêmes leurs grains, en les faisant sécher après la germination dans des saunas également utilisés pour la fumaison.

Le brassage se fait par ajouts successifs d'eau de plus en plus chaude (un peu comme la méthode allemande de décoction à trois paliers) dans une cuve d'empâtage, à l'époque en bois. L'ébullition se faisait ou par chauffage direct, ou, comme jadis en Bavière, à l'aide de pierres brûlantes chauffées dans le sauna. En Finlande, on faisait parfois caraméliser du sucre ou du seigle sur ces pierres avant de les tremper dans le moût. Cette technique d'ébullition était encore pratiquée pour la sahti vers le début du 20^e siècle; elle n'a plus cours de nos jours.

La filtration des drêches se fait dans une cuve en bois en forme d'abreuvoir, qui est préalablement « désinfectée » en laissant couler dedans de l'eau bouillante. Au fond de la cuve se trouve une grille, sur laquelle on place un lit de paille et de rameaux de genévrier. Ces branchettes de genévrier jouent un rôle essentiel de par l'arôme qu'elles confèrent à la sahti. Lorsque la

sahti est brassée à la fin de l'été, sa flaveur est encore accrue par la présence de baies sur les rameaux. Les drêches sont ensuite lavées une deuxième fois, ce qui donne un moût à faible teneur en sucre qui est fermenté de

manière séparée et qui est destiné à produire une bière légère, jadis appelée « la sahti pour femmes » (de nos jours celles-ci boivent la même sahti que les hommes !).

Traditionnellement, la sahti est une bière forte, étant donné qu'on utilise environ deux fois plus de malt au brassage que pour une lager standard, pour un résultat final de 6-10 % alc./vol.

La fermentation est effectuée par l'addition de levure (préalablement activée par un levain). Une des différences importantes par rapport au brassage moderne se situe après la filtration, puisque le moût n'est alors pas cuit. La levure était réutilisée de brassin en brassin et séchée. Les souches sont variables, mais apparemment on employait une conjonction de levures à fermentation haute et de levures à fermentation basse, souvent mélangées (on ne savait pas isoler les souches à l'époque).

On ajoute également du houblon au moment de la fermentation, rarement lors de la filtration. Il est ensuite écumé, après la fermentation principale, avant le soutirage en fût de bois. La fermentation secondaire commence ensuite, à basse température. Elle dure deux semaines. La sahti est alors immédiatement consommée, souvent dans de superbes chopes en bois (voir illustration). La sahti étant quasi dépourvue de houblon et étant non pasteurisée, elle se garde très mal. On a donc pour habitude de boire un brassin en une seule fois, lors d'un événement donné. C'est la raison pour laquelle il n'y a jamais eu de tradition de mise en bouteille pour le transport ou la conservation.

En résumé, l'aspect qui distingue le plus la sahti des bières modernes est certainement son aromatisation : en effet, dès le 13^e siècle, le houblon apparut en Europe et entra rapidement dans la recette de fabrication de

la bière de tous les pays, grâce à ses propriétés préservatrices. Ce faisant, il supplanta les autres herbes, plantes et épices utilisées. En Scandinavie, le processus eut un peu de retard, mais se produisit également. Seul la sahti resta presque inchangée, et en cela elle perpétue une tradition antérieure à l'arrivée du houblon en Europe, ce qui est assez unique en son genre.

Boissons apparentées

Les Finlandais produisaient aussi traditionnellement des boissons faiblement alcoolisées en utilisant des matières premières et un processus différents. L'ingrédient principal pour ces breuvages est le seigle broyé. Celui-ci est additionné d'une faible proportion d'orge maltée et mélangé à de l'eau. Le malt permet la saccharification partielle de l'amidon contenu dans le seigle. Le tout est chauffé pour produire une sorte de gruau ou porridge. Le moût est alors décanté et soutiré en fût sans filtration, où il est fermenté soit avec adjonction de levure, soit sans (levures sauvages). La boisson en résultant s'appelle « kalja ». Elle est faiblement alcoolisée et très nourrissante. Elle s'approche le plus de ce que l'on peut imaginer par « pain liquide ». Les méthodes employées pour la produire variaient énormément selon les régions. Il existait également toute une kyrielle d'autres boissons faiblement alcoolisées, comme les bières fabriquées à partir de sève de bouleau ou de baies de genévrier. En Carélie, on brassait même une boisson fermentée à partir de navets; elle a aujourd'hui disparu.

Bibliographie :

Ovell, Peter, Finland's Indigenous Beer Culture, Helsinki, 1996.

Peut être obtenu par courriel auprès de Kari Likovuori : likovuori@clinet.fi

ou par la poste :

Perinteisen Oluen Seura

c/o Kari Likovuori

Pengerkatu 6 A 20

FIN-00530 Helsinki

FINLAND

Lien (la référence absolue sur la sahti)

<http://beer.tcm.hut.fi/Sahti/>

