

FEUILLES VOLANTES

L'ALCOOL ET L'HOMME

Feuille B

Les Prismes éditeur
234 av Mal Leclerc 34 Montpellier
Tel: (67) 92 32 04

Aout 1971

Je ne suis pas un spécialiste, mais, puisque les spécialistes se taisent (peut être les empêche-t'on de parler), il faut bien que j'expose ci-dessous ce que j'ai récolté comme informations, soit directement de la bouche des spécialistes eux-mêmes, soit indirectement de bric et de broc.

La façon la plus dangereuse d'absorber de l'alcool, je parle d'alcool éthylique bien entendu, est de boire du vin, surtout du vin de table. Cette boisson, réputée naturelle, est trafiquée de toutes les façons. A l'origine elle contient en plus de l'alcool, de nombreuses essences, toutes plus ou moins toxiques, et comme la quantité d'alcool qu'elle contient est en général, insuffisante pour assurer sa conservation, il faut bien y ajouter le seul produit autorisé par la loi qui est l'acide sulfureux; ce produit, dont le goût est affreux, tout au moins pour mon palais, n'est nullement recommandable comme aliment. Bien plus, tout le monde ne respecte pas la loi: on m'a dit et certifié qu'il était de pratique courante d'employer beaucoup d'autres drogues, y compris l'acide sulfurique sous diverses formes et des cyanures. Je n'insiste pas.

Le sucrage des vins pour augmenter leur degré d'alcool est interdit en France, ce sucrage n'améliorerait guère le vin mais le conserverait plus naturellement; cela éviterait les fraudes chimiques et on pourrait prendre des cuites à meilleur compte. Là non plus j'en insiste pas. Si vous tenez absolument à avaler l'infâme drogue en question, choisissez des vins forts en alcool, ils sont plus chers que les autres et il en faut moins et ils sont moins toxiques.

La forme la plus pure sous laquelle on trouve l'alcool est certainement l'alcool de la régie, il ne contient comme impureté pas d'autre chose que de l'eau propre, on y trouve tout de même un vague parfum de pulpe de betterave, on le trouve chez les pharmaciens à 90 ou à 95° soit avec 10 ou 5 % d'eau. Chez Prolabo on peut s'en procurer à 99,5 % d'alcool. Je n'en parle que pour signaler que j'ai pris une fois une cuite mémorable avec cet alcool. C'est chaud. Inutile de vous dire qu'il faut y aller prudemment, la dose anesthésique n'est pas loin et la dose létale la suit de près.

Il existe d'autres alcool buvables et de meilleur goût. Notre cognac est certainement des meilleurs, le vieillissement a polymérisé les toxiques. Le rhum brun contient des caramels qui ne me paraissent pas bien dangereux, le rhum blanc n'en contient pas, il est presque aussi pur que l'alcool de la régie. Les anglosaxons pratiquent le whisky qui, par pur snobisme, est à la mode en France. Je n'ai jamais pu boire cet alcool de grain à l'affreux goût de poussière.

Digestion de l'alcool. Notre sang contient trois produits qui digèrent l'alcool, ces produits sont en quantité limitée. Je n'ai pas retenu leurs noms, les connaître ne vous avancerait guère. Je sais que ce ne sont pas des diastases, ce qui ne vous avance pas non plus.

Le premier produit, celui qui agit le premier, digère très rapidement un ou deux degrés d'alcool suivant les individus, soit, sur un estomac vide, un ou deux grammes d'alcool pur, peu importe la quantité d'eau qu'on y mélange. Il y a là de quoi procurer déjà aux personnes sans accoutumance une légère ivresse et même quelques troubles de l'équilibre (à éviter si on doit conduire une voiture). Ce qu'il faut savoir c'est qu'à cette dose l'alcool ne détermine aucune accoutumance. L'expérience est facile à faire en y mettant le temps, mais on est allé beaucoup plus loin, on a suivi l'alcool dans l'organisme avec des traceurs atomiques et on a constaté que, la digestion une fois faite il ne subsistait aucune trace d'alcool dans aucun organe important, donc pas d'accoutumance possible.

Comme je l'ai déjà dit il existe deux autres produits digérant l'alcool, l'un intervient d'abord; si le second ne suffit pas le troisième se manifeste ensuite. Mais attention, avec ces deux derniers produits l'accoutumance commence et l'ivrognerie chronique est amorcée. Il faut donc savoir qu'une absorption d'alcool de plus de deux centimètres cubes tout les six heures (et un centimètre cube vaut mieux que deux) fera de vous un pochard un jour ou l'autre.

Mais pourquoi ne pas boire tout simplement de l'eau. C'est bon l'eau.

En post scriptum, sachez ceci qui est de l'histoire. Aux beaux temps de la marine à voile, le vin faible en alcool destiné aux marins, tournait au vinaigre à bord des bateaux, il occupait d'ailleurs trop de volume. D'autre part le rhum était pour rien aux Antilles. On embarquait donc du rhum blanc à 95°. Mais on ne pouvait pas le distribuer tel que il fallait y ajouter de l'eau et les boscós n'étaient pas très forts en arithmétique, alors on opérait de la façon suivante.

On prenait une bouteille quelconque, on coupait un bout de fil allant du fond jusqu'en haut de cette bouteille. On pliait ce fil, en deux, ensuite en quatre, enfin en huit. On coupait le fil au pli; on se servait d'un huitième de fil comme mesure pour puiser le rhum et on remplissait la bouteille avec de l'eau. On obtenait ainsi une espèce de vin artificiel dans lequel le rhum masquait le mauvais goût de l'eau croupie de la cale. C'était le "fil en huit" à 6 ou 7 degrés. Aujourd'hui on trouve en France le rhum à 40°, alors il faut préparer du "fil en quatre" à 10°. C'est meilleur que le vin de table à tous points de vue. Comme liqueur on peut préparer du "fil en deux" en ajoutant dix grandes cuillérées à café de sucre en poudre. J'appelle ce mélange: "lait de panthère noire".

L. Dodin