

# Le pain

La fabrication du pain, au cœur de la civilisation méditerranéenne depuis l'Antiquité, est aujourd'hui un élément indispensable à la reconnaissance d'un passé commun.

PREDRAG MATVEJEVICH \*

Parmi les voies multiples qui sillonnent le bassin méditerranéen – voies des arts et des métiers, des sciences et des connaissances, des métaux, des étoffes, des épices et des aliments—, il en est une, particulière et unique: celle du pain.

Le pain a permis, durant l'Antiquité, de distinguer les barbares des civilisés. Les premiers mangeaient une bouillie grossièrement préparée à partir de céréales sauvages, les seconds cultivaient le blé et savaient fabriquer du pain.

Le blé est né en Afrique, probablement sur la terre qui constitue l'actuelle Ethiopie. Les premiers pains furent fabriqués à proximité de la Méditerranée et firent peu à peu le tour des deux rivages. L'Ancien Testament nous permet de découvrir la présence de la farine et du pain dans l'alimentation des peu-

ples du Proche-Orient. “A la sueur de ton visage/Tu mangeras ton pain/Jusqu'à ce que tu retournes au sol/Puisque tu en fus tiré” (Genèse, 3, 19).

Les premiers pains précèdent l'écriture-: pains au levain (*zymes*) et sans levain (*azymes*) trouvent place dans toutes les religions monothéistes, car ils symbolisent la pureté, incarnant dans la religion catholique le Christ lui-même (eucharistie), ou la nourriture destinée aux juifs, lorsque la manne miraculeusement tombée du ciel aida le peuple d'Israël pendant sa traversée du désert.

Le long du pourtour méditerranéen, on retrouve plus ou moins les mêmes coutumes populaires qui attribuent au pain diverses significations symboliques-: il faut qu'il soit rompu avec les mains, et pas coupé à l'aide d'un couteau-; sur la table, le pain doit toujours être posé à l'endroit et jamais à l'envers, car cela porterait malheur-; s'il tombe malencontreusement par terre, il faut le ramasser avec respect, et même y déposer un baiser...

Lorsque les hommes abandonnèrent leur existence nomade et commencèrent à cultiver les céréales, un grand changement s'amorça dans la manière de vivre. Le pain marque, en effet, le début de la notion de production organisée par l'homme, jusque-là à la merci des risques liés à la chasse et à la pêche. Et il détermine aussi la création d'un nouvel environnement, car la culture des céréales transforme le paysage en permanence. La possibilité, nouvelle pour l'homme, d'emmagasiner des réserves de nourriture lui ouvre un espace de loisir, qui lui permet de se consacrer à un premier travail de réflexion culturelle et sociale.

Toutes les grandes cités ont eu besoin d'une production de pain très élaborée, comme en témoignent les peintures funéraires des pharaons égyptiens, ou les Grecs, qui eurent jusqu'à soixante-douze types de pains différents

**Toutes les grandes cités ont eu besoin d'une production de pain très élaborée, comme en témoignent les peintures funéraires des pharaons égyptiens, ou les Grecs, qui eurent jusqu'à soixante-douze types de pains différents.**

avant l'arrivée des Romains. Ces derniers, qui, jusqu'à l'invasion de la Grèce, n'utilisaient les céréales que pour en faire des bouillies, se mirent à construire des fours très perfectionnés afin d'obtenir une panification particulièrement raffinée, comme on peut le constater grâce à de nombreux vestiges antiques. A partir de ces éléments, on peut suivre une véritable voie du pain en Méditerranée, où les îles constituèrent souvent des escales essentielles (comme la Sicile). Et c'est effectivement dans les îles que l'on retrouve, de nos jours, les traditions les mieux conservées en ce qui concerne le pain.

Si l'histoire du pain, considérée du point de vue de son rôle dans la vie sociale et politique, a déjà été un objet d'étude, celle des traditions qui lui sont liées est moins connue, alors qu'il serait intéressant d'éclaircir, à l'aide de recherches comparatives, de quelle manière la Méditerranée a transmis et offert le pain aux autres pays.

L'histoire de la foi et celle du pain présentent fréquemment des chemins parallèles, contigus ou semblables. Et les relations entre la Méditerranée et

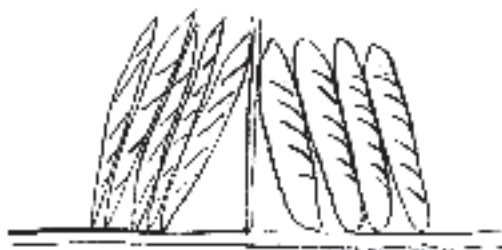
l'Europe, sa fille, s'expriment souvent parfaitement dans cette contiguïté. La production du pain unit les nations de la Méditerranée en les confrontant à un passé commun, qui reste, encore aujourd'hui, très présent dans la mémoire ainsi que dans l'activité quotidienne des hommes.

A partir de ces considérations préliminaires, il faut envisager un travail d'exploration sur le terrain, fondé sur des études pluridisciplinaires qui permettront de mettre en évidence l'aventure du pain dans la Méditerranée, à travers les chemins variés qu'il a empruntés au fil des siècles.

Les images du pain dans le bassin méditerranéen, les récits de ceux qui, encore aujourd'hui, perpétuent les traditions et le respect des coutumes, ainsi que le rôle essentiel que le pain continue à jouer dans la vie des hommes, tout cela peut contribuer, à travers une grande saga documentaire, à renforcer l'idée d'une Méditerranée unie et plurielle, à travers ses identités culturelles.

TRADUIT DE L'ITALIEN PAR MARGUERITE POZZOLI.

\* Predrag Matvejevič est né à Mostar (Bosnie-Herzégovine) en 1932. Opposé à une "guerre fratricide", il quitte son pays en 1991, passe quelques années à Paris et s'installe à Rome, où il est actuellement professeur de langues et littératures slaves à l'université la Sapienza. Auteur de nombreux ouvrages, il a notamment publié en France *Bréviaire méditerranéen* (Payot, 1995), *Entre asile et exil. Epistolaire russe* (Stock, 1995), *Le Monde ex* (Fayard, 1998), *La Méditerranée et l'Europe. Leçons au collège de France* (Stock, 1998), *L'Île Méditerranée* (Actes Sud, 2000) et *L'Autre Venise* (Fayard, 2004).



## BELLET, LE VIN DU BÉTON

Un vin rare dont le territoire d'appellation se réduit, hélas, comme une peau de chagrin. L'urbanisation à outrance de la Côte d'Azur, et plus particulièrement de la cinquième ville de France, Nice, a bien failli faire disparaître l'un des meilleurs vins de la Provence. Plantés sur des terrasses de poudingue de la vallée du Var, à proximité de la ville et de la mer comme leurs cousins de Cassis et de Bandol, les cépages braquet et folle, pour les rouges, représentent une très faible production, correspondant aujourd'hui à une superficie d'une cinquantaine d'hectares.

ANDRÉ PITTE