

**Arbre à pain (*Artocarpus altilis*).** – L'arbre à pain a certainement été une des découvertes qui ont le plus contribué à faire croire aux Européens qu'ils avaient retrouvé le Paradis terrestre dans les Mers du Sud. Des îles où il suffisait de tendre la main pour cueillir son pain\* ne pouvaient pas avoir été soumises à la malédiction « tu gagneras ton pain à la sueur de ton front ». Bien entendu, la réalité n'est pas tout à fait aussi souriante. Le fruit de l'arbre à pain demande un minimum de préparation, et si l'*Artocarpus* lui-même n'est pas devenu une plante nourricière majeure, il y a certainement des raisons. Mais si l'arbre à pain nous intéresse ici, c'est à cause de son nom. Car ce nom atteste, mieux que de longs discours, de la facilité et de la spontanéité avec laquelle nos explorateurs identifiaient au pain ce que nous avons appelé la nourriture de chaque peuple. Attitude opposée à celle de l'Eglise, qui s'est toujours tenue à une définition rigoureusement technique du pain utilisable dans l'Eucharistie\*. Pour nos explorateurs au contraire, il était tout naturel de considérer que la cassave de manioc\* était le pain des Caraïbes, comme les tortillas\* de maïs étaient le pain des Mexicains, comme certaine purée d'igname ou de banane était le pain des habitants de la côte africaine.

De quoi fait-on le pain ? On voit qu'il y a deux façons d'entendre la question. La façon de l'Eglise, et il n'y a alors qu'une seule réponse : le pain est fait de farine\* de froment\* et d'eau\*, exclusivement. La façon des explorateurs, et alors il faut prendre en compte toutes les plantes dont les différents peuples du monde font ou ont fait leur pain. Pour nous, la réponse de l'Eglise est évidemment trop étroite, puisqu'elle exclut une grande partie des pains d'usage courant en Europe même. Nous n'avons pas d'autre choix que de suivre les explorateurs, même si cela nous impose d'élargir notre propos aux dimensions d'un petit traité de botanique. On compte en effet au moins une centaine de plantes cultivées qui servent ou ont servi au pain d'au moins un peuple. Et si nous tenons compte des plantes de cueillette et des plantes de famine, il faut au moins doubler ou tripler ce chiffre. [...]

Plus personne chez nous depuis longtemps ne considère les rhizomes de fougère comme comestibles. Qu'on ait parfois été réduit à en incorporer au pain lors des famines\* du XVIIe ou du XVIIIe siècle est seulement cité comme l'indice d'une misère particulièrement épouvantable. Or les rhizomes de fougère étaient véritablement le pain des Maoris de Nouvelle-Zélande\* au moment où y touchèrent les premiers navigateurs européens à la fin du XVIIIe siècle. Et nous n'avons aucune raison de penser que le cas de la Nouvelle-Zélande était unique. Si on n'en connaît pas d'autre pour l'instant, c'est très probablement parce qu'on n'a pas songé à en chercher.

Les glands offrent un exemple semblable. Il y a longtemps qu'ils ne servent même plus à nourrir les cochons, sauf peut-être dans un dernier canton d'Estrémadure ou de Sardaigne. Or les glands faisaient l'ordinaire des Indiens de la Californie centrale avant que les aventuriers de la ruée vers l'or ne viennent les exterminer dans les années 1850. Et nous savons, cette fois, qu'il ne s'agit pas d'un cas unique. Depuis quelques années, les archéologues sont en train de s'apercevoir que de nombreuses populations du Néolithique méditerranéen, et même à l'Age du bronze, vivaient de glands et d'autres graines (noisettes, pignons, etc.) bien plus que de céréales. L'usage du pain de glands\* a d'ailleurs survécu jusqu'à une époque récente dans une petite région isolée de l'est de la Sardaigne (Ogliastra), et les glands doux (dépourvus de tanin) étaient l'objet d'un commerce actif à Murcie (Espagne) au début du XIXe siècle. Nous en savons encore bien peu sur ce sujet. Mais nous en savons assez pour pouvoir dire que l'importance des glands dans l'histoire et dans la préhistoire de notre alimentation a été très sous-estimée.

Les glands ne sont d'ailleurs que les représentants d'une catégorie qui, sous nos climats, comprend aussi les châtaignes, et sous les tropiques la banane-plantain, le fruit de l'arbre à pain, etc. De nombreux arbres de la famille des légumineuses (*Acacia*, *Prosopis*, *Ceratonia*, etc.) fournissent également des gousses ou des graines comestibles. La liste n'est pas close. Il

y a une vingtaine d'années, les archéologues ont proposé *Brosimum alicastrum* Swartz. comme aliment de base chez les anciens Mayas d'Amérique centrale ; cet arbre porte le nom significatif de *Ramon Breadnut tree*.

Plus étranges pour nous que les arbres à pain par leurs fruits, il y a les arbres à pain par leur moelle. Tel est le sagoutier d'Indonésie et de Mélanésie (*Metroxylon sagu* Rottb.) qui a son équivalent avec un autre palmier, *Mauritia flexuosa* L., dont la population du Bas Orénoque, les Warao, fait son pain. En Ethiopie\*, c'est un bananier, *Ensete ventricosum* (Welw.) Chees., dont la moelle féculente est l'aliment de base des Oromo, qui habitent le sud-ouest du pays ; les Amhara, qui habitent plus au nord, préfèrent une céréale à graines minuscules, le teff\* (*Eragrostis tef* (Zucc.) Trott.).

Les arbres à pain ont cette particularité intéressante, que l'époque des grandes découvertes européennes n'a pas changé grand chose à leur distribution géographique. La plupart sont restés confinés à une région, à un milieu, à une population. Seul le bananier-plantain a connu une assez vaste diffusion, puisque parti d'Indonésie, il a gagné toute l'Afrique forestière. Mais cette diffusion s'est faite pour l'essentiel avant les grands voyages de découverte. Et aucun arbre à pain n'a eu l'extraordinaire destinée de la pomme de terre, du maïs\* ou du manioc. Dans sa relative stabilité, autrement dit, la géographie des arbres à pain nous aide à imaginer l'état des choses avant que la mondialisation des échanges ne vienne simplifier de façon drastique la carte des pains des peuples.

François Sigaut

• Voir aussi :

**Bibl.** (modèle): COLLI Giorgio, *La sagesse grecque*, t. I: *Dionysos, Apollon, Éleusis, Orphée, Musée, Hyperboréens, textes anciens traduits et commentés autour des mystères d'Eleusis*, Editions de l'Eclat, 1992 (pour l'édition française) • FOUCART Paul, *Les Mystères d'Éleusis* (1914), Pardès, 1992 • HOFMAN Albert et WASSON Robert Gordon, *The Road to Eleusis: Unveiling the Secret of the Mysteries*, Harcourt, Brace, Jovanovich, New York, 1978 • MEAUTIS Georges, *Les dieux de la Grèce et les mystères d'Éleusis*, PUF, 1959 • TURCAN Robert, « Les Mystères d'Éleusis, la quête du bonheur suprême », in *Religions & Histoire* n° 24, Jan - Fév 2009, Ed. Fatou, 2009 • Voir aussi, The Ecole Initiative, « The Eleusinian Mysteries », [www.uwec.edu/philrel/faculty/beach/publications/eleusis.html](http://www.uwec.edu/philrel/faculty/beach/publications/eleusis.html)

[6 200\*]

**Femmes (Pain fait par les).** – La nourriture est un domaine où les phénomènes sont souvent de très longue durée. L'un d'entre eux est particulièrement massif ici : c'est le caractère féminin de la fabrication du pain. Il est vrai que nous n'avons pas d'informations directes sur la répartition des tâches entre les sexes pendant la préhistoire. Mais les données ethnographiques et historiques sont tellement concordantes qu'il est difficile de ne pas se rendre à l'espèce d'évidence qu'elles manifestent. A quelques exceptions près sur lesquelles je vais revenir, dont naturellement celle de notre société actuelle, ce sont partout et toujours les femmes qui ont en charge la préparation de la nourriture du groupe familial. Les *Desert people* d'Australie représentent, à cet égard, un modèle pratiquement universel. Agenouillée derrière la pierre à moudre\* comme dans l'Égypte\* ancienne, ou assise à côté du moulin\* à bras comme dans des milliers de villages de l'Inde\* encor\*e aujourd'hui, c'est la femme qui écrase le grain\*, c'est elle encore qui pétrit\* la pâte\* et qui la fait cuire. Lorsque trois hôtes se présentent devant la tente d'Abraham, au chêne de Mambré, lui-même court prendre un veau qu'il donne à un serviteur pour qu'il le tue et qu'il l'apprête. Mais c'est à Sara, sa femme, qu'il donne l'ordre suivant : « Prends vite trois mesures de farine\*, pétris et fais des galettes\* » (Genèse 18, 6-8). Et le vocabulaire anglais actuel conserve encore la trace de ce très vieil et très universel usage : la dame, *lady*, c'est « celle qui pétrit le pain », *hlaefdige* en vieil-anglais ; et le seigneur, *lord*, c'est « celui qui a la garde du pain », *hlafweard* (dans ces expressions, *hlaef* – ou *hlaf* – survit dans l'anglais actuel *loaf*, « miche » ; également l'allemand *Laid*, même sens, et le russe *khleb*, « pain »).

Notre société actuelle, dans laquelle le meunier\* et le boulanger\* sont des hommes, et des hommes de métier, a complètement tourné le dos à l'ancien usage. Comment cela est-il possible ? On peut imaginer des transitions. Il n'y a pas si longtemps, après tout, que les femmes pétrissaient et cuisaient encore le pain\* dans nos campagnes. En France, cette tradition était encore bien vivante au siècle dernier, et si elle avait déjà disparu presque partout dans les années 1930, elle connut un regain de faveur pendant l'Occupation allemande dans les années 1940, si bien qu'elle ne s'est pas effacée des mémoires. Mais il est clair que cette transition ne fut qu'une étape dans la diffusion aux campagnes d'un mode de vie urbain déjà solidement constitué. Dans le Paris du XVII<sup>e</sup> siècle, la corporation des boulangers avait depuis longtemps le quasi-monopole de la fabrication du pain. Quant au monopole de la meunerie, il est, on le sait assez, encore plus ancien. C'est l'origine de ce modèle urbain, dans lequel la fabrication du pain est entièrement masculine, qui nous intéresse ici. Et là, on imagine mal une transition progressive. Car des femmes aux hommes, il n'y a pas de moyen terme. Il a bien fallu qu'à un moment donné, la société bascule pour ainsi dire d'un modèle à un autre. Où et quand cela s'est-il produit, et avons-nous une chance de savoir comment cela s'est passé ?

Peut-être. Je viens de dire que des femmes aux hommes, il n'y a pas de moyen terme. Mais la société peut en inventer. Elle a notamment inventé l'esclavage, et si l'esclave a un sexe biologique, on peut dans une certaine mesure lui ôter son sexe social, surtout si c'est un homme. L'esclave-femme reste femme, et si l'esclavage ajoute à la dépendance de la femme, il ne la crée pas. L'esclave-homme, lui, peut être privé de son sexe même biologique, on peut en faire un eunuque. On peut aussi le priver des prérogatives attachées à la condition d'homme libre, il faut même l'en priver pour qu'il soit véritablement esclave. On peut alors lui imposer des tâches féminines, ce qui serait absolument incompatible avec un statut d'homme libre.

Si l'esclavage a pris une importance si extraordinaire dans la société gréco-romaine antique, n'est-ce pas justement parce qu'on y a « inventé » de faire faire aux esclaves, de façon très systématique, des travaux de femmes ? Ce qui paraît certain en tous cas, c'est que contrairement aux sociétés proche-orientales contemporaines, où le rôle des femmes dans la préparation de la nourriture ne change guère, on assiste dans la civilisation gréco-romaine à

une entrée massive des hommes dans les activités de meunerie et de boulangerie. Et en même temps, ce qui n'est pas un hasard, l'innovation technique explose. La pierre à moudre\*, qui n'avait pas fondamentalement changé en quarante mille ans d'existence, devient en moins de quatre siècles moulin à levier, moulin rotatif à bras ou à manège, et enfin moulin à eau\*. L'esclavage disparaîtra beaucoup plus tard et fort lentement souvent. Mais les métiers, notamment ceux de boulanger et de meunier, resteront. Et le rôle historique de l'esclavage aura peut-être été de laisser les métiers après lui comme l'héritage que personne n'avait prévu.

Cette hypothèse sur l'esclavage est inédite. Toutes les preuves nécessaires pour l'établir ne sont pas encore réunies, et il est clair qu'elle soulève de nombreuses objections. Celle, par exemple, que l'esclavage aurait été un obstacle à l'innovation technique. Cette objection ne tient pas parce qu'elle ignore le fait que l'esclave, comme la bête de somme, représente un capital coûteux que son maître n'a pas intérêt à mal utiliser. Et d'ailleurs, l'idée d'une stagnation technique sous l'Antiquité est de plus en plus reconnue aujourd'hui comme complètement fautive. Mais je ne puis pas entrer dans ce débat ici. Ce que je voudrais dire pour terminer, c'est que les Anciens eux-mêmes ont eu une certaine conscience de ce remplacement des femmes par les esclaves auxquels ils assistaient.

« En ce temps-là, écrit par exemple Athénée dans *Le banquet des sophistes* (263b), personne n'avait d'esclave..., mais les femmes devaient s'imposer tout le travail de la maison. C'est elles qui, dès l'aube, devaient moudre le grain\* ; elles faisaient résonner le village du bruit de leurs meules\*. » Et Pline l'Ancien : « Il n'y eut pas de boulangers à Rome jusqu'à la guerre contre Persée, plus de 580 ans après la fondation de la ville. Autrefois, les Romains faisaient leur pain eux-mêmes, et c'était surtout la tâche des femmes, comme aujourd'hui encore chez la plupart des peuples » (*Hist. Nat.*, 18, 28).

François Sigaut

• *Voir aussi* :

**Bibl.** (modèle): COLLI Giorgio, *La sagesse grecque*, t. I : *Dionysos, Apollon, Éleusis, Orphée, Musée, Hyperboréens, textes anciens traduits et commentés autour des mystères d'Eleusis*, Editions de l'Eclat, 1992 (pour l'édition française) • FOUCART Paul, *Les Mystères d'Éleusis* (1914), Pardès, 1992 • HOFMAN Albert et WASSON Robert Gordon, *The Road to Eleusis: Unveiling the Secret of the Mysteries*, Harcourt, Brace, Jovanovich, New York, 1978 • MEAUTIS Georges, *Les dieux de la Grèce et les mystères d'Éleusis*, PUF, 1959 • TURCAN Robert, « Les Mystères d'Éleusis, la quête du bonheur suprême », in *Religions & Histoire* n° 24, Jan - Fév 2009, Ed. Fatou, 2009 • Voir aussi, The Ecole Initiative, « The Eleusinian Mysteries », [www.uwec.edu/philrel/faculty/beach/publications/eleusis.html](http://www.uwec.edu/philrel/faculty/beach/publications/eleusis.html)

[7000\*]

**Mortier-pilon.** – La confection des bouillies implique une cuisson dans l'eau, c'est-à-dire dans un récipient étanche et résistant à la chaleur. Il est certes possible de faire bouillir de l'eau dans un récipient en cuir ou en bois, en se servant de pierres chauffées. Mais cela implique des manipulations continues pour retirer les pierres refroidies et les faire chauffer à nouveau. Le moyen le plus courant est d'utiliser un récipient qui va au feu, une marmite. C'est pourquoi il est permis de penser que l'histoire des bouillies n'a pas dû commencer bien avant celle de la poterie, il y a douze mille ans suivant les régions.

De plus, on utilise de préférence des gruaux plutôt que de la farine pour confectionner les bouillies. Or pour produire des gruaux, le mortier et le pilon sont un appareil mieux adapté que les pierres à moudre. Malheureusement pour nous, les mortiers sont le plus souvent en bois et les pilons le sont toujours, ce qui, sauf exception (villages lacustres et autres sites saturés d'eau), exclut de les retrouver dans les sites archéologiques. Il y a donc peu d'espoir de pouvoir établir si, comme il est logique de le supposer, l'apparition du système mortier-pilon est concomitante de celle de la poterie. Il semble toutefois que le mortier-pilon soit absent d'un assez vaste ensemble de régions où seule la pierre à moudre est connue : l'Australie, le sud de l'Argentine et du Chili, les Andes, une grande partie du plateau central méso-américain et de l'ouest des Etats-Unis ; et dans des régions comme la Californie ou l'Afrique de l'Ouest, on a des indices permettant de supposer que le mortier n'a été introduit qu'à une époque récente, alors que la pierre à moudre y était présente de toute antiquité. Malgré l'insuffisance de toutes ces informations, l'hypothèse que le mortier est plus récent que la pierre à moudre n'est pas tout à fait déraisonnable.

François Sigaut

• Voir aussi :

**Bibl.** (modèle): COLLI Giorgio, *La sagesse grecque*, t. I : *Dionysos, Apollon, Éleusis, Orphée, Musée, Hyperboréens, textes anciens traduits et commentés autour des mystères d'Eleusis*, Editions de l'Eclat, 1992 (pour l'édition française) • FOUCART Paul, *Les Mystères d'Éleusis* (1914), Pardès, 1992 • HOFMAN Albert et WASSON Robert Gordon, *The Road to Eleusis: Unveiling the Secret of the Mysteries*, Harcourt, Brace, Jovanovich, New York, 1978 • MEAUTIS Georges, *Les dieux de la Grèce et les mystères d'Éleusis*, PUF, 1959 • TURCAN Robert, « Les Mystères d'Éleusis, la quête du bonheur suprême », in *Religions & Histoire* n° 24, Jan - Fév 2009, Ed. Faton, 2009 • Voir aussi, The Ecole Initiative, « The Eleusinian Mysteries », [www.uwec.edu/philrel/faculty/beach/publications/eleusis.html](http://www.uwec.edu/philrel/faculty/beach/publications/eleusis.html)

[2000\*]

**Pain (Définition universelle du).** – Il existe tant de façons différentes de faire du pain\* sans en être, qu'il n'est pas sûr qu'il soit jamais possible d'arriver à une définition universellement valable du pain. Mais quiconque fabrique du pain sait fort bien ce qu'il peut et doit faire, et ce qu'il ne peut ni ne doit faire, pour arriver au résultat qu'il vise. Là est la réalité de la technique. Cela dit, nous nous trouvons devant un embarras bien plus grand que si nous essayions de définir le pain comme nourriture. Car inventorier les nourritures de l'humanité, c'est faire référence à un traité de botanique qui existe, au moins virtuellement. Mais s'agissant de déterminer avec quelque rigueur ce qui, techniquement, est du pain, ce qui en est presque, ce qui en est peut-être et ce qui n'en est certainement pas, nous devons bien reconnaître que le traité de technologie dont nous aurions besoin n'existe pas. Nous ne manquons certes pas d'ouvrages sur la meunerie\* et la boulangerie\*, ni même de descriptions ethnographiques de la fabrication du pain dans tel ou tel village de Suède\*, d'Autriche\* ou de Grèce\*. Mais nous ne savons rien de bien précis sur la préparation des rhizomes de fougères ou sur celle des glands\*, et il existe de par le monde quantité de préparations alimentaires, couramment pratiquées par des millions de personnes, dont nous savons à peine qu'elles existent. Etant donné ces immenses lacunes, il est pour l'instant impossible d'avoir une vision un peu cohérente de la question.

Il y a peut-être un moyen de nous tirer d'affaire. Nous connaissons tous, depuis l'école primaire, les principales étapes de la fabrication du pain : la mouture\*, le pétrissage\*, la fermentation\*, la cuisson. Supposons maintenant qu'à chaque étape, nous faisons tout autre chose que ce qui est prévu, à quoi allons-nous aboutir ? Cette méthode ne nous permettra certes pas d'explorer l'univers des techniques. Elle nous permettra peut-être de mieux comprendre comment distinguer ce qui est pain de ce qui n'en est pas. Au lieu, par exemple, de tenir les grains\* au sec pour les conserver et de les moudre\* dans cet état, ce qui donnerait de la farine\*, on peut les traiter par voie humide, c'est-à-dire les faire tremper un certain temps dans l'eau\* chaude avant de les moudre. On obtient alors une sorte de pâte\*, de purée faudrait-il dire plutôt, si on veut réserver l'emploi du mot pâte à ce qui est le produit d'un pétrissage\*. Il ne s'agit pas d'une pratique rare ou anecdotique. C'est ainsi, en effet, qu'on prépare le maïs\* dans une grande partie de l'Amérique latine, et il existe aussi un mode semblable de préparation du riz\* en Inde du Sud. Je ne peux pas entrer dans le détail de techniques qui n'ont pas toujours été décrites de façon satisfaisante. Je donnerai seulement une idée du procédé que les nutritionnistes ont appelé nixtamalisation au Mexique\*. Les grains de maïs sont jetés, le soir, dans un grand récipient d'eau bouillante additionnée de cendres ou de chaux. On les y laisse toute la nuit. Au matin, les grains gonflés d'eau sont débarrassés de leurs enveloppes\* à la main, puis on les passe à la pierre à moudre\* (*metate*) à plusieurs reprises jusqu'à obtention d'une pâte à la finesse désirée. Cette pâte est ensuite façonnée en galettes\* qui sont cuites sur une plaque chaude, les *tortillas*\*. On s'est aperçu que ce mode de préparation corrigeait en grande partie les carences en acides aminés qui, dans les autres modes, sont responsables de la pellagre.

Une autre manière de faire consiste à traiter les grains par l'eau chaude, mais sans addition de chaux ou de cendres, et à les faire sécher ensuite ; cette technique porte le nom d'étuvage\* (angl. *Parboiling*). Une grande partie du riz consommé en Inde\* est étuvé, notamment en Inde du Sud. Le blé\* est également étuvé en Turquie\* et dans une grande partie du Proche-Orient (Syrie\*, Liban\*, etc.). En Europe centrale et orientale, l'étuvage était appliqué à l'avoine\*. L'étuvage facilite la séparation du grain entier de ses enveloppes. Il constitue aussi une sorte de précuisson qui gélatinise partiellement l'amidon\* et change le comportement du grain à la cuisson : le riz étuvé ne « colle » pas, les marques américaines en ont fait un argument de vente. Enfin, l'étuvage détermine une migration des vitamines\*, localisées dans les enveloppes, vers l'amande\* du grain, si bien qu'elles ne sont pas totalement éliminées à l'usinage : le riz étuvé n'entraîne pas un risque de carence (béribéri)

aussi grand que le riz blanchi non étuvé. Il va sans dire que les grains étuvés doivent être préparés sous forme de gruau\*. Le blé étuvé n'est plus panifiable\*, on en fait un gruau appelé *burgul\** au Liban, *bulgur* en Turquie, terme qui tend à s'internationaliser. L'avoine étuvée portait le nom de *Haberken* en Suisse\*, de *Talgggn*, *Muggn*, etc. en Autriche. Ici encore se vérifie le fait que la consommation du blé et du riz étuvés sont plutôt en augmentation, celle de l'avoine étuvée a si complètement disparu qu'il n'est même pas certain que son souvenir existe encore.

En ce qui concerne la mouture ordinaire, c'est-à-dire de grains secs, on sait qu'il existe deux grandes familles de procédés. Dans la première, on cherche à écraser le grain le plus complètement possible, pour le réduire en farine, et en farine fine de préférence. Dans l'autre au contraire, le but est de ne broyer le grain que modérément, pour le réduire en gruau, en semoule\* ou en farine grossière, voire seulement pour le débarrasser de ses enveloppes en laissant l'amande intacte. Ce dernier cas est, par excellence, celui de l'usinage du riz. Mais l'orge\*, le sarrasin\*, le millet\*, le panis, et on vient de le voir l'avoine étuvée, on fait l'objet de préparations semblables dans de nombreuses régions d'Europe. A l'exception de l'orge perlée, toutes ont pratiquement disparu devant la concurrence du riz.

La farine est à la base de toutes les préparations comportant la confection d'une pâte par pétrissage (à l'exception des pâtes alimentaires, faites de semoule de blé dur\*). Pâte qui peut être épaisse, comme dans la fabrication des galettes, du pain et de la plupart des pâtisseries, ou liquide comme dans la fabrication des crêpes\*, des flans, etc. Il n'est peut-être pas sans intérêt de signaler que là où la langue française n'a qu'un seul mot pour désigner ces pâtes bien différentes, la langue anglaise en a trois : *dough*, qui désigne la pâte à pain ; *paste*, qui s'applique plus particulièrement à une pâte additionnée de beurre ou d'huile telle qu'on en utilise en pâtisserie ; et *batter*, qui désigne la pâte liquide à crêpes.

Quoiqu'il en soit, toutes ces filières farine-pâte forment un ensemble bien caractérisé, auquel s'oppose un autre ensemble gruau-bouillie\* également bien distinct. Dans ce deuxième ensemble de filières, il n'y a pas de pétrissage. Les grains entiers ou réduits en gruau sont cuits directement dans l'eau, parfois au lait pour les aliments de fête. On obtient soit des grains cuits détachés (riz), soit une bouillie proprement dite, c'est-à-dire un produit semi-liquide qui peut être consommé tel quel, mais qu'on peut aussi laisser durcir par refroidissement pour l'incorporer à d'autres préparations. La *polenta\** en Italie, le *porridge\** en Grande Bretagne, la *kacha\** en Russie sont les noms des bouillies les plus connues ; en France, il existe une multitude de noms dialectaux, dont seul celui de *gaudes\** de Bourgogne a acquis quelque notoriété. On associe habituellement la polenta au maïs, le porridge à l'avoine, la kacha au sarrasin et les gaudes au millet. Mais ce sont des associations qui n'ont rien d'obligatoire. Pline l'Ancien décrit la polenta de farine d'orge comme un plat grec, et on a fait aussi de la polenta de farine de châtaignes au siècle dernier encore. Et le porridge, la kacha, etc., peuvent être faits avec d'autres céréales que l'avoine et le sarrasin.

J'ai parlé de farine fine à propos des filières comprenant un stade « pâte » et de farine grossière à propos des filières « bouillie ». La distinction n'est pas évidente, mais là encore, la langue anglaise nous aide à la faire, puisqu'elle emploie deux mots différents, *flour* et *meal*, pour désigner l'une et l'autre. Au reste, la terminologie dans ce domaine est désespérément embrouillée. La distinction entre farine fine, farine grossière, semoule et gruaux est une question de granulométrie qui ne semble pas devoir être spécialement compliquée. Il est pourtant à peu près impossible de savoir s'il y a dans ce domaine des critères précis et universellement acceptés. A cela s'ajoute le fait que des termes comme gruau et semoule peuvent désigner, non seulement un produit d'une certaine granulométrie, mais encore l'aliment préparé avec ce produit. Cette polysémie peut même aller plus loin. En français, on appelle couramment semoule le produit dont on prépare le couscous\*, plat originaire d'Afrique du Nord maintenant en usage courant en France. Or le « vrai » couscous n'est pas

fait de semoule, au sens « fragments de grain d'une certaine granulométrie », mais de ce qu'on appelle en français maghrébin de la graine\*, c'est-à-dire de farine roulée à la main\* sur une surface plane jusqu'à obtention de petits grains de farine agglomérée.

Faut-il poursuivre ? Nous avons vu le traitement du grain avant la mouture et la mouture elle-même, ce qui veut dire que nous ne sommes qu'au milieu du chemin. Il y a le pétrissage et la fermentation, dont il faudrait parler longuement. A cet égard, je me bornerai à rappeler une banalité, à savoir que seuls le seigle\* et les blés (froment\*, blé dur, etc.) sont panifiables, c'est-à-dire donnent une pâte susceptible de lever sous l'effet de la fermentation. Ce qui toutefois n'a jamais empêché qu'on ne fasse du pain d'orge, d'avoine, de millet, etc., soit en cas de disette, soit pour la consommation des pauvres. On s'est même efforcé, vers la fin du XVIIIe siècle, de faire du pain de farine de pommes de terre : c'est une tentative à laquelle le nom de Parmentier\* reste attaché en France.

Terminons par quelques mots sur la cuisson. Notre pain européen est classiquement cuit au four\*. Il y a plusieurs types de four, et au four clos à coupole de l'Occident s'oppose le four en cloche ouvert au sommet de l'Orient, appelé *tanur\** de la Tunisie à l'Iran (*tandur* en Inde). Mais la cuisson peut aussi se faire sur une plaque chaude, une tourtière\* : le pain cuit de cette façon est souvent qualifiée de galette, sans que les deux termes soient exclusifs l'un de l'autre. Enfin, la pâte peut être cuite à l'eau ou à la vapeur. A l'eau, ce sont les knödel\* d'Europe centrale. A la vapeur, ce sont les petits « pains » appelés mantou\* en Chine du Nord. Nous n'avons pas de mot pour désigner ces pains à la vapeur dans nos langues européennes : faut-il ou non parler de « pain » à leur sujet ?

Tant que nos institutions de normalisation industrielle ou des congrès de spécialistes ne se seront pas penchés sur la question, il sera évidemment impossible de lui donner une réponse. Je n'ai fait que baliser une petite partie de l'immense labyrinthe des procédés et des produits dans lequel le pain se définit par la place qu'il y occupe. Tant que ce labyrinthe restera inexploré pour l'essentiel, chacun continuera à voir midi à sa porte, c'est-à-dire à appeler « pain » ce qui correspond aux habitudes singulières de son pays et de son époque. Il ne faut certes pas ignorer cette réalité dialectologique. Mais pour communiquer plus largement, on ne peut pas s'en tenir aux dialectes. Il n'y a pas encore de notion de pain en général qui ait un contenu précis. Il faudra bien en créer une un jour.

François Sigaut

• *Voir aussi :*

**Bibl.** (modèle): COLLI Giorgio, *La sagesse grecque*, t. I : *Dionysos, Apollon, Éleusis, Orphée, Musée, Hyperboréens, textes anciens traduits et commentés autour des mystères d'Eleusis*, Editions de l'Eclat, 1992 (pour l'éditions française) • FOUCART Paul, *Les Mystères d'Éleusis* (1914), Pardès, 1992 • HOFMAN Albert et WASSON Robert Gordon, *The Road to Eleusis: Unveiling the Secret of the Mysteries*, Harcourt, Brace, Jovanovich, New York, 1978 • MEAUTIS Georges, *Les dieux de la Grèce et les mystères d'Éleusis*, PUF, 1959 • TURCAN Robert, « Les Mystères d'Éleusis, la quête du bonheur suprême », in *Religions & Histoire* n° 24, Jan - Fév 2009, Ed. Faton, 2009 • Voir aussi, The Ecole Initiative, « The Eleusinian Mysteries », [www.uwec.edu/philrel/faculty/beach/publications/eleusis.html](http://www.uwec.edu/philrel/faculty/beach/publications/eleusis.html)

[12000\*]



**Pierre à moudre.** – Les pierres à moudre travaillent par friction : tous nos moulins\* ont continué à travailler ainsi jusqu'à ce que les pierres soient supplantées par les cylindres\* à la fin du siècle dernier. Or les plus anciennes pierres à moudre retrouvées par les archéologues, en Afrique du Sud, datent de presque 50 000 ans (exactement 48 900, site de Florisbad). En Europe, on en a trouvé qui sont à peine moins anciennes (40 à 45 000 ans) dans le Moustérien final d'Ukraine, de France et d'Espagne ; et en particulier la grotte d'Arcy-sur-Cure a livré trois pierres à moudre, polies par un long usage, vieilles d'une trentaine de milliers d'années. En Australie même, les pierres à moudre font leur apparition il y a 18 à 22 000 ans.

A quoi ont servi toutes ces pierres ? A broyer quelque chose par friction, certes, mais nous ne savons pas quoi. L'archéologie expérimentale, qui a fait tant de découvertes quasi-miraculeuses dans le domaine des outils coupants, s'est jusqu'ici totalement désintéressée du problème. Certaines, mais pas toutes, ont servi à broyer de l'ocre ou d'autres colorants. Mais la plupart devaient être polyvalentes. Grains\*, fruits durs, végétaux fibreux ou coriaces, viande même sans doute, les pierres à moudre ont probablement été le premier instrument de cuisine grâce auquel les hommes ont pu avoir régulièrement accès à ces ressources auxquelles leur denture n'étaient pas naturellement adaptée. De ce point de vue, les pierres à moudre auraient la même importance que le feu lui-même. Quoiqu'il en soit, ce sont elles, dotées certes de perfectionnements considérables, qui ont perduré jusqu'à la fin du siècle dernier. Et l'apparition des premières pierres à moudre, il y a quarante à cinquante mille ans, c'est aussi le début du Paléolithique supérieur. C'est le moment où l'*Homo sapiens* actuel remplace les *Homo sapiens* archaïques (l'homme de Neandertal notamment) qui l'avaient précédé.

François Sigaut

• Voir aussi :

**Bibl.** (modèle): COLLI Giorgio, *La sagesse grecque*, t. I : *Dionysos, Apollon, Éleusis, Orphée, Musée, Hyperboréens, textes anciens traduits et commentés autour des mystères d'Eleusis*, Editions de l'Eclat, 1992 (pour l'édition française) • FOUCART Paul, *Les Mystères d'Éleusis* (1914), Pardès, 1992 • HOFMAN Albert et WASSON Robert Gordon, *The Road to Eleusis: Unveiling the Secret of the Mysteries*, Harcourt, Brace, Jovanovich, New York, 1978 • MEAUTIS Georges, *Les dieux de la Grèce et les mystères d'Éleusis*, PUF, 1959 • TURCAN Robert, « Les Mystères d'Éleusis, la quête du bonheur suprême », in *Religions & Histoire* n° 24, Jan - Fév 2009, Ed. Fatou, 2009 • Voir aussi, The Ecole Initiative, « The Eleusinian Mysteries », [www.uwec.edu/philrel/faculty/beach/publications/eleusis.html](http://www.uwec.edu/philrel/faculty/beach/publications/eleusis.html)

[2200\*]

## BIBLIOGRAPHIE

La littérature sur le pain est innombrable. Une bibliographie publiée par le Deutsches Brotmuseum d'Ulm en 1973 contenait déjà plus de trois mille titres (Binder 1973). Quant au présent travail, les références qu'il aurait fallu citer sont au nombre de cent à deux cents. Il n'était pas question de les mentionner toutes. Je me suis borné dans ce qui suit à en citer une vingtaine, qui m'ont été d'une utilité particulièrement directe ou qui me paraissent de quelque façon exemplaires.

AMOURETTI, Marie-Claire

1986 Le pain et l'huile dans la Grèce antique. Paris, Les Belles Lettres.

ANKEI, Takako

1990 Cookbook of the Songola : An anthropological Study on the Technology of Food Preparation among a Bantu-speaking People of the Zaire Forest. Kyoto University, The Center for African Area Studies (African Study Monographs, Supplementary Issue n° 13).

ATZENI, Paola

1988 Il corpo, i gesti, lo stile, Lavori delle donne in Sardegna. Cagliari, CUEC Editrice.

AVITSUR, Shmuel

1975 The Way to Bread, The Example of the Land of Israel, Tools and Tillage, 2, 4: 228-241.

BINDER, Fred

1973 Die Brotnahrung, Auswahl-Bibliographie zu ihrer Geschichte und Bedeutung. Ulm/Donau, Deutsches Brotmuseum.

DEVROEY, Jean-Pierre, et Jean-Jacques VAN MOL (dir.)

1989 L'épeautre (Triticum spelta), Histoire et ethnologie. Treignes (Belgique), Editions Dire.

GAMERITH, Anni

1988 Speise und Trank im Südoststeirischen Bauernland. Graz, Akademische Druck- und Verlagsanstalt.

GARIBOLDI, F.

1974 L'étuvage du riz. Rome, F.A.O.

GAST, Marceau

1968 Alimentation des populations de l'Ahaggar. Paris, Arts et Métiers graphiques.

KATZ, S.H., M.L. HEDIGER et L.A. VALLEROY

1974 Traditional Maize Processing Techniques in the New World, Science, 184, 4138: 765-773.

- LEWTHWAITE, J. G.  
1982      Acorns for the ancestors : the Prehistoric Exploitation of Woodland in the West Mediterranean, in S. Limbrey & M. Bell (dir.), Archaeological Aspects of Woodland Ecology, Oxford, B.A.R., pp. 218-230.
- MAHIAS, Marie-Claude  
1985      Délivrance et convivialité, le système culinaire des Jaina. Paris, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme.
- MAURIZIO, Adam  
1924-1926      Die Nahrungsmittel aus Getreide. Berlin, Paul Parey, 2 vol.
- MORITZ, Ludwig A.  
1958      Grain-mills and Flour in Classical Antiquity. Oxford, Clarendon Press.
- MUCHNIK, José, et Dominique VINCK  
1984      La transformation du manioc, technologies autochtones. Paris, Presses Universitaires de France.
- REHM, Sigmund, et Gustav ESPIG  
1976      Die Kulturpflanzen der Tropen und Subtropen. Stuttgart, Eugen Ulmer.
- SABBAN-SERVENTI, Françoise et al.  
1989      Contre Marco Polo : une histoire comparée des pâtes alimentaires, Médiévales, 16-17.
- SERINGE, Nicolas-Charles  
1818      Monographie des céréales de la Suisse. Berne, chez l'auteur.
- SHAWCROSS, Kathleen  
1967      Fern Root and 18th Century Maori Food Production in Agricultural Areas, The Journal of the Polynesian Society, 76, 3: 330-352.
- SIGAUT, François  
1986      Moulins, industrie et société, Culture technique, 16: 215-223.
- TESTART, Alain  
1982      Les chasseurs-cueilleurs ou l'origine des inégalités. Paris, Société d'Ethnographie.