Civilisations

Revue internationale d'anthropologie et de sciences humaines

49 | 2002

Pain, fours et foyers des temps passés

Préface

Marianne Mesnil et Kaï Fechner

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/civilisations/1346>

DOI : 10.4000/civilisations.1346

ISSN : 2032-0442

Éditeur

Institut de sociologie de l'Université Libre de Bruxelles

Édition imprimée

Date de publication : 3 juin 2002

ISBN : 0009-8140

ISSN : 0009-8140

Référence électronique

Marianne Mesnil et Kaï Fechner, « Préface », *Civilisations* [En ligne], 49 | 2002, mis en ligne le 28 avril 2009, consulté le 02 mai 2019. URL : <http://journals.openedition.org/civilisations/1346> ; DOI : 10.4000/civilisations.1346

Ce document a été généré automatiquement le 2 mai 2019.

© Tous droits réservés

Préface

Marianne Mesnil et Kaï Fechner

Du pain....

- 1 En octobre 1995, une table ronde réunissait à Treignes archéologues, archéobotanistes, ethnologues, historiens, linguistes, dont l'intérêt commun portait sur la culture du pain. Cette difficile entreprise, qui suppose un dialogue interdisciplinaire, ne s'est pas décidée sans que quelques jalons en aient préalablement balisé le terrain. Elle venait en effet prolonger d'autres activités liées aux noms de l'Ecomusée de Treignes d'une part et de la Revue *Civilisations* d'autre part. L'Ecomusée fut le cadre de colloques qui réunirent historiens et anthropologues autour de l'étude de plantes alimentaires appartenant à cette même culture du pain, telles que l'épeautre et le seigle¹. La Revue, pour sa part, accueillit les actes d'un colloque d'ethnologie concernant le pain, lui-même inscrit dans une suite de rencontres qui eurent lieu entre spécialistes de l'Est comme de l'Ouest de l'Europe, à l'initiative de la Société des Européanistes².
- 2 Favorisée par les cadres de recherche interdisciplinaire de Treignes et de l'Unité d'archéozoologie et de paléoenvironnement³ de l'Université libre de Bruxelles, l'idée s'imposa rapidement que cette « plante de civilisation » qu'est le blé, et ce produit alimentaire hautement élaboré qu'est le pain⁴, méritaient bien de renouveler l'expérience en tentant cette fois une ouverture entre archéologues et anthropologues, les propos des uns pouvant d'évidence enrichir les recherches des autres. Comment, en effet, ne pas être tenté de faire dialoguer d'un côté les hypothèses nées de l'examen minutieux de précieux débris remontant aux fondements même de nos civilisations sédentaires, en s'appuyant sur les outils méthodologiques issus des technologies les plus performantes ; et de l'autre, l'observation et l'analyse des gestes, des techniques, des croyances et des rites qui s'élaborent autour de la préparation du pain, encore saisissables de nos jours, aussi bien dans leurs usages quotidiens que sacrés. En effet, la mise en regard de telles informations et interprétations peuvent contribuer tant soit peu à envisager les difficiles questions que se pose l'archéologie à propos des manières de vivre du passé. Ainsi, par exemple, quelles différences majeures y avait-il dans le mode de fabrication du pain (ordre des

manipulations, choix des ingrédients, type et emplacement du four dans l'habitat etc.) d'une région à l'autre et par rapport à des techniques traditionnelles qui sont parvenues jusqu'à l'époque actuelle ? Ou encore : retrouve-t-on des indications d'aliments céréaliers préparés à des occasions particulières, telles que fêtes calendaires ou cycle de la vie (en particulier naissance, mariage, décès).

... au four

- 3 Mais ce « personnage central » qu'est le pain dans la culture alimentaire de l'Europe et du Proche Orient, fait apparaître à son tour l'importance d'une technique sans laquelle il ne peut en être question : c'est la cuisson au four, une technique qui implique l'existence d'une construction d'une valeur capitale dans de nombreuses découvertes archéologiques. Que l'on ait affaire à des fours proprement dits (à structure fermée) ou à des foyers (à structure ouverte), ces objets sont les réceptacles d'un feu domestique dont l'importance pratique et symbolique n'est plus à démontrer, que ce soit dans les civilisations passées ou contemporaines. D'un point de vue fonctionnel, on sait combien le rôle des structures de cuisson est décisif dans les activités quotidiennes des peuples sédentaires⁵. Pour les archéologues, la question préalable qui se pose souvent est de savoir si la structure de chauffe qui fait l'objet de la découverte peut être associée à un contexte domestique plutôt qu'artisanal.

Au cœur d'une civilisation : la culture du pain

- 4 « (...) l'agriculture a misé, a dû miser, dès l'origine, sur telle ou telle plante dominante » écrit l'historien Fernand Braudel⁶ : trois d'entr'elles, le blé, le riz et le maïs, sont devenues des « plantes de civilisation », désignant par là ces céréales « qui ont organisé la vie matérielle et parfois psychique des hommes très en profondeur, au point de devenir des structures à peu près réversibles ».
- 5 Tel fut donc le cas du blé dont la culture va dominer toute la Méditerranée pour s'étendre peu à peu au reste de l'Europe. Mais il y a plus : cette culture du blé va engendrer une préparation particulièrement sophistiquée, celle du pain proprement dit, le pain levé. Ce pain qui nous est devenu si « quotidien » appelle pourtant la mise en œuvre d'une suite de techniques d'une extrême complexité. Que l'on pense, dans sa phase agricole, à la chaîne des conditions nécessaires à l'obtention d'une bonne récolte céréalière : c'est le cycle infernal des fumures, labours, mises en jachère, qui appelle à son tour l'élevage des bovins et la production du fourrage indispensable à sa nourriture, tout un enchaînement de contraintes qui amène Braudel à parler d'un véritable « esclavage du pain ». Que l'on pense encore, dans sa phase alimentaire, à la transformation du grain en farine panifiable : ce long processus, au seuil duquel se trouve la cuisson au four, appelle la maîtrise d'outils permettant une série de manipulations préalables, telles que battage, vannage, broyage, mouture.
- 6 Par ailleurs, au delà de cette complexité technologique et du long processus de modification, d'évolution et de développement dont l'archéologie peut témoigner, il est également impressionnant de constater la richesse et la diversité des élaborations culturelles auxquelles le pain a donné lieu, que ce soit dans l'ingéniosité des techniques de transformation qu'il a suscitées, ou la variété des « cuisines du monde »⁷ qui ont donné

lieu à des préparations du plus grand raffinement ou encore dans ses manifestations symboliques les plus complexes. C'est que le cycle du blé et sa transformation en pain n'ont cessé de marquer la manière de penser notre rapport au monde. Depuis le Moyen-Orient où il est apparu, jusqu'au vieux continent où il s'est installé, partout, le pain s'est fait culture, et ira jusqu'à se confondre avec le symbole de la vie elle-même. Rien d'étonnant dès lors, que l'on en trouve trace dans les tombes de la plus haute antiquité. Au Proche-Orient et en Europe, le pain, les galettes, les gimbettes et autres pâtisseries, le gruau et la bière sont partiellement en usage depuis l'introduction de l'agriculture (c'est-à-dire entre 8.000 et 3.000 av. J.C. selon les régions). De l'antiquité grecque, nous avons hérité le beau mythe de Demeter et de sa fille Persephone dont les apparitions et disparitions saisonnières rythment le cycle du blé et du repos de la terre. Et la mythologie chrétienne va prendre le relais en invoquant un Christ-pain, substitut du sacrifice sanglant d'Abraham symbole de mort et résurrection au centre de la célébration eucharistique.

Fours ou foyers : la maîtrise du feu de cuisine

- 7 Si, pour la « sagesse populaire » que se plaisent à recueillir les anthropologues, il ne peut y avoir de fumée sans feu, pour les archéologues, il ne peut y avoir de pain *stricto sensu*, sans four. Or, le travail des anthropologues nous l'indique comme un trait universel des cultures, c'est au centre de la vie domestique, sociale, culturelle, que se situe cette construction, réceptacle d'un feu qui ne doit pas s'éteindre, si ce n'est dans des conditions rituelles parfaitement ordonnées. C'est dire l'intérêt d'un tel objet hautement investi par la pensée symbolique : le four est lieu de transformation par excellence ; par la cuisson qu'il opère, il est la matrice qui confère sa forme à l'informe. Chez l'artisan, c'est en traitant la masse du minerai en son sein que le forgeron peut faire surgir l'arme ou l'outil ; et c'est encore le lieu où l'alchimiste s'essaie aux transformations de la matière⁸. Et si l'on s'en tient à l'espace domestique, c'est dans le four que s'opère le « miracle » du pain levé comparable à celui de la gestation. Toutes ces « mises au four » renvoient à l'idée d'un processus de maturation : par l'acte de cuisson, une « matière fœtale », inachevée, se voit dotée d'une forme dont les contours sont fixés au terme d'un séjour *in utero*.

Essais de définitions de quelques termes liés au pain et aux aliments céréaliers (première section de cet ouvrage)

Aliment céréaliér	Tout aliment à base de céréales, p. ex. bière.
Pain <i>largo</i> <i>sensu</i>	Tout aliment à base de céréales ou d'autres végétaux transformés en pâte, plat ou épais, levé ou non (d'après Hansson, dans ce volume) et cuits au four ou sur un foyer (p. ex. crêpes bretonnes, galettes de châtaigne).

Pain <i>stricto sensu</i>	Aliment à base de céréales et/ou d'autres végétaux, qui passe par l'élaboration d'une pâte, sa fermentation et sa cuisson (simplifié par Lannoy et alii, dans ce volume) au four (voir Mesnil & Fechner, ci-dessus). Il est reconnaissable à sa forte épaisseur et sa mie munie d'alvéoles de tailles variables, régulières et irrégulières (d'après Lannoy et alii, dans ce volume). Ou : aliment fait de farine (surtout de blé) pétrie, fermentée et cuite au four.
Pâtisserie	Pâte travaillée ou garnie de façon diverse et cuite au four.
Gimblette	Petite pâtisserie dure et sèche en forme d'anneau.
Gruau	Stade intermédiaire entre le grain entier et la farine qui est obtenu après un premier broyage. Il intervient dans la composition de nombreuses préparations (simplifié d'après Lannoy et alii, dans ce volume).
Bouillie	Mélange d'un composé végétal à un liquide, qui a adopté une consistance plus ou moins épaisse après ébullition. Le composé végétal correspond à une agglomération de grains entiers ou légèrement concassés (simplifié d'après Lannoy et alii, dans ce volume).
Bière	Boisson fermentée préparée à partir de céréales germées (simplifié d'après Lannoy et alii dans ce volume).
Son	Partie périphérique des grains de céréales, séparée par la mouture, riche en vitamines.
Gluten	Substance visqueuse protidique contenue dans la farine des céréales. La proportion de gluten présent dans un type de farine détermine sa possibilité de « lever », donc, d'être « panifiée » au sens strict.
Amidon	Substance organique glucidique, fréquemment mise en réserve dans les végétaux.

- 8 Le four matrice suscite les métaphores réversibles d'une « cuisine de la naissance » : « pains- bébés » ou « bébés- pains », le fœtus tout comme la pâte molle enfournée, sortent « cuits », « achevés » de l'enceinte.
- 9 Le point de vue de l'anthropologue permet de mettre en avant l'importance du foyer et les différences fondamentales dans les fonctions qu'il exerce dans la vie quotidienne des peuples.

Les rencontres autour du four

- 10 La table-ronde s'est terminée par une journée d'activités pratiques où de nombreux essais de cuisson de pain ont été menés dans des fours en terre tels qu'on les retrouve en fouille. Un four « polynésien » a servi à une cuisson à l'étouffée ; un autre four en coupole a permis de cuire diverses formes et compositions de pain. Enfin, Dan Monah nous a préparé une *coliva* telle qu'elle est consommée à l'occasion de funérailles traditionnelles roumaines.

Essais de définitions de quelques termes liés aux fours à pain et aux foyers culinaires (seconde section de cet ouvrage)

Four	Structure à combustion fermée, c. à. d. à l'abri des agents atmosphériques, généralement munie d'une superstructure. Parmi les fours, on distingue notamment le four souterrain et le four à superstructure.
Four à pain	Four utilisé pour la fabrication du pain, par opposition à ceux intervenant dans l'artisanat, tel que par exemple le four de potier.
Foyer	Structure à combustion ouverte. Parmi les foyers, on distingue notamment le foyer en fosse, le foyer en cuvette, le foyer à plat simple et le foyer à plat limité (voir notamment Gasco, dans ce volume).
Foyer culinaire	Foyer utilisé pour la préparation des aliments, par opposition à ceux qui interviennent dans l'artisanat, tel que par exemple le foyer de forge.
Structure domestique	Structure qui a un usage unifamilial, p.ex. dans la maison ou devant la tente de nomade appartenant à une famille.
Structure collective	Structure qui sert à une collectivité, p. ex. une boulangerie, un four disposé à un point central d'un village ou d'un campement et utilisé par plusieurs familles.
Rubéfaction par le feu	Coloration en orange ou en rouge par l'effet de la cuisson ou d'un feu accidentel, par opposition par exemple à un noircissement par le feu (voir notamment Fechner et alii dans ce volume).
Terre cuite	Résultat d'une cuisson délibérée, sans spécification de couleur (voir notamment Fechner et alii, dans ce volume).
Terre brûlée	Résultat d'une cuisson délibérée ou non, sans spécification de couleur
Tannur, tabun, saj, waqdiah	Types de fours et de foyers utilisés au Proche Orient (voir notamment définitions de Mulder- Heymans, dans ce volume).

- 11 Mais la table ronde a surtout été l'occasion de rassembler des données dispersées et inédites, susceptibles de compléter les ouvrages de synthèse sur le passé, notamment sur l'archéologie agraire⁹ et l'histoire de l'alimentation. Une lacune nous semblait subsister et cela surtout pour les périodes précédant l'Antiquité¹⁰.
- 12 Ici, les principaux moyens employés pour répondre aux questions posées furent, d'une part, la présentation de données nouvelles sur les restes d'aliments céréaliers découverts en fouille archéologique, les techniques et résultats d'analyse et leur contexte de découverte archéologique, et d'autre part, les présentations de foyers et fours liés à la cuisson d'aliments, qui restent souvent difficiles à interpréter sur le terrain.
- 13 Pour mettre en commun le plus possible d'indices qui permettent de reconstituer le passé, il était nécessaire non seulement de disposer des objets et des relevés archéologiques les plus complets possibles, mais aussi de tirer profit de toute information utile provenant d'autres disciplines. La présence conjuguée d'archéologues qui ont

découvert et expérimenté des fours à pain ou des foyers culinaires, et d'ethnologues, historiens, linguistes, archéobotanistes, chimistes, pédologues, toutes ces contributions ont permis de décroquer ces savoirs sur le pain, et d'enrichir ainsi les connaissances de chacun.

Les principales sciences humaines appliquées à l'étude du pain, des fours et des foyers culinaires présentées dans cet ouvrage

Philologie et histoire	Limet, Van Mol
Ethnologie, ethnographie	Mesnil & Popova (a et b), Van Mol, Mulder- Heymans
Histoire des sciences	Samuel
Archéologie expérimentale	Lannoy et alii, McLaren & Evans, Fechner et alii, Währen

Les principales méthodes des sciences naturelles appliquées à l'archéologie présentées dans cet ouvrage

Chromatographie en phase gazeuse : spectrométrie de masse (appliquée aux glucides et corps gras)	Lannoy et alii, MacLaren & Evans
Diffraction des rayons X (appliquée à l'amidon de l'amande des grains)	Lannoy et alii
Analyse par absorption des rayons infrarouges	MacLaren & Evans
Spectrométrie par fluorescence des rayons X	MacLaren & Evans
Microscopie électronique à balayage	Fechner et alii, Lannoy et alii, MacLaren & Evans
Carpologie (étude des graines de végétaux)	Valamotti, Monah, Hansson, Währen, Lannoy et alii, Gasco, Fechner et alii
Etude au microscope des tissus organiques (notamment des tiges, glumes, épidermes, feuilles)	Hansson, Lannoy et alii
Etude au microscope des grains d'amidon	Hansson, Lannoy et alii
Anthracologie (étude des charbons de bois)	Gasco, Fechner et alii
Analyse phytolitharienne (étude des phytolithes)	Gasco, Fechner et alii
Micromorphologie (étude en lame mince d'un sédiment non remanié)	Fechner et alii

Pédologie (étude des sols), autres disciplines géoarchéologiques (sciences de la terre appliquées à l'archéologie)	Fechner et alii
--	-----------------

- 14 Il ne faudrait cependant pas minimiser les difficultés de telles rencontres : la diversité des méthodes et des langages utilisés ne facilite pas toujours la communication entre disciplines. Il y a donc fallu un minimum d'« intercompréhension » pour rendre la synthèse possible. Au lecteur de juger, en découvrant les textes réunis dans ce volume, si notre but a été tant soit peu atteint. Et si cette initiative se révèle justifiée, l'objectif futur pourrait être de multiplier de telles journées de contact, ce qui permettrait de compléter les discussions concernant les espaces géographiques, les époques et les disciplines pour lesquels les données ne sont guère connues ou peu échangées.

Les actes des rencontres

- 15 Les textes qui sont réunis dans ce volume visent ainsi à proposer une meilleure définition et interprétation des découvertes anciennes concernant le pain et la maîtrise d'une technique qu'il suppose, le four ou le foyer. Nous avons donc choisi de présenter les textes selon cette articulation en deux sections qui restituent les pôles de réflexion de notre journée d'études : « pains et aliments céréaliers des temps passés » d'une part ; « fours à pains et foyers culinaires » d'autre part. En regroupant les articles de la sorte, nous espérons en faire mieux ressortir la complémentarité.
- 16 C'est donc sur ce couple « pain- four » qu'a été délibérément centrée la rencontre, ce qui n'a pas empêché d'autres thèmes d'être abordés, tels que les préparations cérésières, qui font appel à des modes de cuisson distincts des fours. Par contre, nous avons écarté d'autres aspects de la préparation des aliments céréaliers, tel que moisson, séchage, mouture, etc., ainsi que les structures de cuisson artisanales qui n'entrent pas dans la sphère des activités domestiques.
- 17 Enfin, nous avons choisi comme ordre de succession des contributions celui d'un itinéraire d'est en ouest qui a l'avantage de rappeler le cheminement de l'agriculture vers l'Europe à partir du Proche Orient.

Les « pierres fondatrices de l'édifice »

- 18 Il nous reste à rendre hommage à deux personnalités qui chacune a contribué à ouvrir des perspectives de recherche dans ce domaine. Il s'agit d'une part de notre collègue Max Währen, dont les travaux ont joué un rôle pionnier en archéologie du pain et à qui nous dédions cet ouvrage pour son quatre-vingtième anniversaire¹¹. Et d'autre part nous avons voulu rendre hommage à un grand nom de l'interdisciplinarité en sciences humaines, ce « passe- murailles » entre ethnologie, linguistique et botanique, malheureusement disparu au moment où avait lieu cette rencontre : André Georges Haudricourt, qui a co-signé avec Mariel J. Brunhes Delamarre un classique de l'approche comparative « L'homme et la charrue à travers le monde »¹².

NOTES

1. Devroey J.P., Van Mol J.J., éd., 1989. Epeautre, histoire et ethnologie (Treignes, D.I.R.E.), 205p. ; Devroey J.P., Van Mol J.J. & Billen C., éd., 1995. Seigle, histoire et ethnologie (Treignes, D.I.R.E.), 256p.
2. 4^e et 5^e rencontres d'Ethnologie européenne comparée, Cerreto di Spoleto 1990 et Bucarest 1991 ; Mesnil M. éd., 1992. Du pain au grain. Collection Ethnologies d'Europe n°2. Les correspondances de Civilisations (Bruxelles), 231p. ; Signorini I. 1990 éd., Dal grano al pane : Simboli, saperi, pratiche. L'uomo vol. III n.s.-n°1 (Pisa, Università di Roma).
3. Devenue le « Groupe interdisciplinaire d'Etudes du Paléoenvironnement »
4. Nous entendons par pain tout produit confectionné à base de céréales et d'eau et subissant une cuisson, qu'il s'agisse ou non de pâte levée. De même la pâtisserie entendue au sens large consiste en cette même préparation de base enrichie de tout autre ingrédient (lait, œufs, sucre, matières grasses, autres).
5. Par exemple Westhoff B. & Germann D., 1995. Stove images. A documentation of improved and traditional stoves in Africa, Asia and Latin America (Commission européenne/Sozietät für Entwicklungsplanung).
6. Braudel F., 1979. Civilisation matérielle, économie et capitalisme. XV^e-XVII^e s. Volume 1 : Les structures du quotidien : le possible et l'impossible (Paris) : chap.2 : Le pain de chaque jour, p.84.
7. Par exemple Cousin F., Monzon S. éd., 1992, *Cuisines du monde. Gestes et recettes* (CNRS Editions, Paris), 149p.
8. Ce thème est traité par M. Eliade dans son essai « Forgerons et alchimistes » paru en première édition chez Flammarion en 1956.
9. Par exemple Barker G., 1985. Prehistoric Farming in Europe (Cambridge/ New York, Cambridge University Press).
10. Pour l'Antiquité et le Moyen Age, voir notamment : Amouretti M.C., 1986. Le pain et l'huile dans la Grèce antique. De l'araire au moulin (Paris) ; Forbes R.J. éd., 1965. Studies in ancient technology, vol.3 (Leiden) : s.v. Food and Drink.
11. Währen M., dans ce volume. Pain, pâtisserie et religion en Europe pré- et protohistorique. Origines et attestations culturelles du pain. IDEM, 2000. Gesammelte Aufsätze zur Brot- und Gebäckkunde und -geschichte. 1940-1999 (Vater und Sohn Eiselen Stiftung/ Deutsches Brotmuseum, Ulm).
12. Haudricourt A.G. & Brunes-Delamarre M.J., réédition de 1986. L'homme et la charrue à travers le monde (Lyon, La manufacture), 412p. Voir aussi le film réalisé avec le concours de Pascal Dibie « Le Passe-murailles ».

AUTEURS

MARIANNE MESNIL

Centre de Recherche en Ethnologie Européenne, Institut de Sociologie, Université Libre de Bruxelles, Belgique.

KAÏ FECHNER

Groupe interdisciplinaire d'Etudes du Paléoenvironnement, Université Libre de Bruxelles, Belgique. Actuellement/presently : boursier du Fond national de la recherche scientifique, Belgique.