

Le pain de la Méditerranée

Predrag Matvejević

DANS **LA PENSÉE DE MIDI 2007/3 N° 22** , PAGES 70 À 74
ÉDITIONS **ACTES SUD**

ISSN 1621-5338

ISBN 2742772940

DOI 10.3917/lpm.022.0070

Date de mise en ligne : 01/12/2008

Article disponible en ligne à l'adresse

<https://shs.cairn.info/revue-la-pensee-de-midi-2007-3-page-70?lang=fr>



Découvrir le sommaire de ce numéro, suivre la revue par email, s'abonner...
Scannez ce QR Code pour accéder à la page de ce numéro sur Cairn.info.



Distribution électronique Cairn.info pour Actes Sud.

Vous avez l'autorisation de reproduire cet article dans les limites des conditions d'utilisation de Cairn.info ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Détails et conditions sur [Cairn.info/copyright](http:// Cairn.info/copyright).

Sauf dispositions légales contraires, les usages numériques à des fins pédagogiques des présentes ressources sont soumises à l'autorisation de l'Éditeur ou, le cas échéant, de l'organisme de gestion collective habilité à cet effet. Il en est ainsi notamment en France avec le CFC qui est l'organisme agréé en la matière.

PREDRAG MATVEJEVITCH*

Le pain de la Méditerranée

Une invitation à découvrir les chemins de cette nourriture mythique.

Parmi les nombreuses routes qui sillonnent le Bassin méditerranéen, telles que celles des arts et des métiers, des sciences et des connaissances, des métaux, des tissus, des épices et des aliments, il y a, particulière et unique, celle du pain.

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

Le blé prend son origine en Afrique, très probablement sur le sol de l'actuelle Éthiopie. Les premiers pains sont fabriqués à proximité de la Méditerranée, et vont accomplir progressivement le circuit des deux rives.

L'Ancien Testament nous permet de découvrir la présence de la farine et du pain dans l'alimentation des peuples du Proche-Orient : "C'est avec la sueur de ton visage que tu mangeras ton pain, jusqu'à ce que tu retournes dans la terre d'où tu as été pris⁽¹⁾."

Les premiers pains précèdent l'écriture : pains avec levain (*zymi*) et sans levain (*azymi*) trouvent leur place dans toutes les religions monothéistes, car ils symbolisent la pureté, incarnant dans la religion catholique le Christ lui-même (*eucharistie*), ou encore pain nourricier pour

* Ecrivain, spécialiste des questions de dissidence dans les cultures et littératures d'Europe orientale, et professeur de français à l'université de Zagreb. Il est lauréat du Prix européen de l'essai (1992) et du Prix français du meilleur livre européen (1993). Parmi ses dernières publications : *L'Île Méditerranée* (Actes Sud, 2000), *Epistolaire de l'autre Europe* (Fayard, 2007).

(1) Genèse 3.19. (NDLR.)

les Juifs, lorsque la manne miraculeusement tombée du ciel aida le peuple d'Israël dans sa traversée du désert.

Sur le pourtour de la Méditerranée, on retrouve la plupart du temps les mêmes coutumes populaires qui donnent au pain différentes significations symboliques : il faut qu'il soit rompu avec les doigts et non coupé avec un couteau ; sur la table, le pain doit toujours être mis à l'endroit et jamais à l'envers, ce qui porte malheur ; si par mégarde il tombe à terre, il sera brandi avec respect, voire embrassé...

Lorsque l'homme abandonna son existence nomade et commença à cultiver les céréales, c'est un profond changement de mode de vie qui s'annonça. En effet, le pain marque le début de la notion de production organisée par l'homme, jusque-là soumis aux aléas de la chasse et de la pêche. C'est aussi la création d'un nouvel environnement, car la culture des céréales va transformer durablement le paysage. La possibilité offerte à l'homme d'engranger des réserves de nourriture lui ouvre un temps libre, lui permettant de se livrer à un premier travail de réflexion culturelle et sociale.

Les grandes civilisations ont toutes eu une production très élaborée du pain, comme en témoignent en Egypte les peintures des tombeaux des pharaons, ou encore les Grecs, qui ont eu jusqu'à soixante-douze sortes de pains différents avant l'arrivée des Romains. Ces derniers qui, jusqu'à l'invasion de la Grèce, n'utilisaient les céréales que pour faire des bouillies, se mirent à construire des fours très perfectionnés pour arriver à une panification très raffinée, comme on le constate sur différents vestiges antiques.

On peut à partir de ces éléments suivre une véritable route du pain en Méditerranée, où les îles furent souvent des escales essentielles (telle la Sicile), et c'est encore dans l'insularité que l'on retrouve aujourd'hui les traditions du pain les mieux conservées.

Si l'histoire du pain, vue depuis son rôle dans la vie sociale et politique, a déjà fait l'objet d'études, celle des traditions concernant le pain est bien moins connue, alors qu'il est important de faire apparaître dans une démarche comparative de quelle façon la Méditerranée a légué et offert son pain aux autres pays.

Les histoires de la foi et du pain ont souvent des cheminements parallèles, voire contigus ou similaires. Et les relations entre la Méditerranée et sa fille l'Europe s'expriment très souvent et parfaitement dans ces croisements.

La production du pain unit les nations de la Méditerranée en les confrontant à un passé commun qui reste encore très présent aujourd'hui dans la mémoire, mais aussi dans l'activité quotidienne des hommes.

A partir de ces réflexions liminaires, il faut envisager un travail d'exploration sur le terrain, soutenu par des études pluridisciplinaires qui permettront de mettre en évidence cette aventure du pain en Méditerranée à travers les différentes routes qu'il a empruntées au cours des siècles.

Les images du pain en Méditerranée, les récits de ceux qui, aujourd'hui encore, perpétuent des traditions, l'observance des coutumes et aussi le rôle essentiel que le pain tient toujours dans la vie des hommes, tout cela peut contribuer à travers une grande saga documentaire à renforcer l'idée de la Méditerranée, une et plurielle à travers ses identités culturelles.

Qu'il nous soit permis d'ajouter à ces réflexions d'ordre général deux brefs chapitres particuliers, consacrés au pain des saints.

*

LE PAIN DE SAINT PAUL

Long et difficile était le chemin vers Damas sur lequel Saül, adversaire des chrétiens, se convertit et devint apôtre de la chrétienté – saint Paul. Il cheminait avec une caravane pour éviter les dangers. Il ne parlait à personne, sachant que les Nabatéens n'aimaient guère les Israélites et qu'il valait mieux leur cacher ses origines juives. Cheminant à pied depuis le désert de Judée jusqu'à l'oasis de Jéricho, il se nourrissait de pain sans levain, d'oignons et de fruits. Dans la vallée du Jourdain, bien au-dessous du niveau de la mer, poussent des dattes juteuses et succulentes, capables de remplacer le pain sans levain. Il les goûta. Il s'attarda peu de temps à Hippos, près de la mer de Galilée – là se préparait un bon pain, à la croûte tendre et à la mie légère, bien connu dans les environs. Saül en emporta dans son ballot une quantité suffisante pour les jours à venir.

L'ascension du mont Goran était ardue. Les monts Méron et Hermon invitent le regard à gagner les hauteurs, le ciel. Là, dans la vallée de Horan, le Christ apparut au voyageur – la forte lumière qui émanait de son visage aveugla Saül-Paul. La vue lui fut bientôt rendue. Il appliqua vraisemblablement sur ses paupières du pain chaud, comme le conseillaient les guérisseurs de la région. Qui sait s'il s'arrêta en chemin dans les villes appelées Kanatha et Suweida pour s'en procurer de nouveau ? Il se hâta vers le lit de la rivière Barada, qui abreuve de son eau fraîche les oasis voisines, ainsi que celles plus éloignées de Damas. Cette ville, au carrefour des routes qui mènent vers l'Anatolie,

l'Arabie et la Mésopotamie, descendent vers Jérusalem et se poursuivent par mer jusqu'à Délos, avait tendance à cette époque à observer les coutumes païennes et était exposée à l'influence hellénique. Les conditions n'étaient là guère propices à la parole chrétienne. Le futur saint dut chercher du travail pour survivre et assurer son indépendance. Il se mit à fabriquer des toiles de tente au moyen de toiles cirées, à les relier et à les tendre. La peau de ses mains durcit au point qu'il ne pouvait plus écrire qu'en grosses lettres (Gal 6, 11). Il enduisit alors ses paumes d'une pâte mélangée d'eau de la Barada, considérée comme guérisseuse.

Nombre d'hypothèses sont liées au chemin menant à Damas ; ce voyage est la seule certitude. Et le pain dont le saint nourrissait son corps durant ce trajet était sans levain. S'adressant plus tard aux Corinthiens, saint Paul leur conseillait de "célébrer le jour de fête non pas avec du vieux levain, pas plus qu'avec le levain du mal et de la turpitude, mais avec le pain sans levain de la pureté et de l'honnêteté" (I Cor 5, 7-8).

Dans l'histoire du pain, ce récit n'a pas trouvé de place. Et l'histoire de la chrétienté parle davantage de l'apparition du Christ sur le chemin de Damas que du pain sans levain, du "corps" du Christ dont s'est nourri Saül le converti.

*

LE PAIN DE SAINT ANTOINE

Il existe deux saints nommés Antoine : le premier, dit le Grand et le Prophète, naquit en Egypte, dans le Qemen, près de Beni-Sonef, non loin du rivage de la mer Rouge ; le second, né à Lisbonne, fut surnommé "de Padoue", selon le lieu où il laissa la trace la plus profonde – il mourut près de Padoue ; saint Athanase décrivit sa vie en détail, riche en miracles et en sainteté.

Saint Antoine le Grand séjourna à Al-Fayyoun et à Pispir, prêchant la foi chrétienne. Il se retira dans le désert, suivant l'exemple du Christ. Il fut le premier à mener une vie monacale, fonda l'ordre des anachorètes. Il est également connu pour sa résistance aux tentations auxquelles Satan le soumit. Les peintres ont décrit ses visions, érotiques et lascives (Jacques Callot, Jérôme Bosch), les écrivains les ont volontiers montrées (Flaubert) : l'esprit du pécheur se défendait contre le corps, le corps s'efforçant de se défendre par la souffrance et la prière. Le pain et l'eau étaient son secours dans la tentation.

Lorsque le grand martyr de l'ancienne Egypte rendit visite à Paul l'Ermite, anachorète de Thébaidé, un corbeau volait chaque jour jusqu'à lui et lui apportait des croûtes de pain – d'abord au seul Paul l'Ermite, ensuite à Paul et à Antoine également. Cet oiseau noir est souvent représenté portant dans son bec du pain blanc.

Ainsi nourrissait-il les ermites, parmi lesquels se trouvait saint Jérôme, pendant que celui-ci, dans sa grotte, lisait et emplissait les feuillettes de papyrus. Saint Antoine le Grand vécut ainsi cent cinq ans, faisant des miracles et guérissant les malades de la peste et de la lèpre, particulièrement de l'épilepsie, causée par l'ergot de seigle dans le pain que mangeaient les pauvres. Dans sa cent cinquantième année, il se dirigea vers la mer Rouge, au mont Qolzum, où le monastère qui porte son nom est en partie conservé. Même aux jours précédant sa mort, il se nourrissait uniquement de pain et d'eau.

Saint Antoine de Padoue naquit presque mille ans plus tard. Il vécut beaucoup moins longtemps que son célèbre homonyme : il avait trente-six ans lorsque les sœurs clarisses du monastère d'Arcella, près de Padoue, lui fermèrent les yeux. Il fit lui aussi le vœu de mener une vie d'ermite. Il se retira dans un couvent sévère à Montepaolo, en Emilie. Ses miracles firent l'objet de nombreux ouvrages qui mériteraient plus d'attention. Tout comme saint François d'Assise, qui fut son exemple, il savait parler aux oiseaux. Seuls un morceau de pain et une cruche d'eau composaient son maigre menu.

Un jour, un incroyant provoqua saint Antoine de Padoue, affirmant qu'une mule, lorsqu'elle est affamée, préférera manger de l'avoine qu'une hostie. Pendant deux jours on ne donna pas le moindre repas à l'animal ; il refusa pourtant l'avoine et s'agenouilla devant du pain bénit. L'incroyant se convertit alors à la foi du Christ. L'Eglise donna par la suite à l'aumône que l'on distribue ainsi à ceux qui ont faim le nom des deux saints, unissant de cette manière le grand Antoine l'Ermite et le faiseur de miracles Antoine de Padoue. "Le pain de saint Antoine" sauva de la faim les malheureux et les faibles, non seulement les pieux, mais aussi les impies.

(Fragments d'un ouvrage en cours, intitulé
Le Pain de la Méditerranée – sacré et profane.)