

Éloge du pain

Aïda Kanafani-Zahar

Don et bénédiction, le pain transforme tout. Dans les villages libanais, il continue, toutes religions confondues, d'assurer le lien entre la collectivité, le savoir et le sacré

C'est en travaillant sur les techniques traditionnelles de conservation alimentaire au Liban que j'ai eu à me pencher sur le pain. D'abord commencée dans le village chiïte de Younine {*caza* de Baalbek, la Bekaa) et dans le village druze de Baaqiine {*caza* du Shouf, mont Liban) entre 1980 et 1987, ma recherche s'est poursuivie durant l'été 1993 dans le village maronite de Hsarat {*caza* de Jbail, mont Liban). Quelles que soient la communauté et la confession, on fabrique le pain en ayant recours aux mêmes savoirs, en utilisant le même matériel. Le pain a pour les villageois la même importance.

« Son odeur, sa vue, son goût nous enchantent. Il est la base de notre alimentation. On ne peut se passer du pain. Sans lui, les plats cuisinés ne suffiraient pas à nous rassasier. La maison est vide si le réceptacle de pain n'est pas plein. Le pain transforme tout, le grain d'olive comme la viande, en nourriture. » Cet éloge du pain par une paysanne résume l'importance culinaire, psychologique et nutritionnelle du pain dans l'alimentation rurale au Liban. En sa présence, la famille est en sécurité, rassasiée, protégée. Celui qui a faim pense avant tout au pain : « Ils ont dit à celui qui a faim : deux plus deux ? Il a dit : quatre pains. » Tout le monde est sensible à la vue et à l'odeur du pain chaud. Pour exprimer l'ingratitude, on dit : « Il mange ton pain et marche sur ton pied. »

Aliment de base, le pain est investi d'une valeur sacrée. On lui doit un respect particulier. Il ne faut jamais le jeter. Tout morceau de pain trouvé par terre est ramassé, embrassé et mis de côté. Il est, de plus, considéré comme un aliment supérieurement nutritif. Ainsi, selon un dicton : « Quiconque mange du pain n'est pas malade. » Son odeur, sa texture et son goût sont des critères essentiels pour évaluer sa qualité. Lors du repas, les convives s'assoient par terre autour d'un plateau rond ou d'une nappe sur lesquels on a placé les plats. La femme distribue les pains plies en quatre pour faciliter leur manipulation. Le pain est rompu pour faire une bouchée. On n'emploie jamais le couteau pour sectionner un pain. Seule la main « généreuse » est utilisée. On plie chaque morceau deux à trois fois afin de l'épaissir et de le rendre suffisamment rigide pour servir d'ustensile. Le pain sert à soulever la nourriture et à la placer dans la bouche. On s'essuie aussi la bouche avec un morceau de pain au fur et à mesure du repas. Il joue donc à la fois le rôle de cuiller et de serviette. Le pain est consommé trois fois par jour, au cours des trois repas principaux : au petit déjeuner (*tirwī a*), au déjeuner (*ghada*), et au dîner (*'asha*). Il est aussi utilisé pour confectionner des sandwiches consommés en collation entre les repas.

Le pain de montagne se présente sous la forme d'une crêpe de 50 à 65 centimètres de diamètre et de 0,5 à 2 millimètres d'épaisseur¹. Il existe aussi un pain fabriqué en ville dans des fours à sole de boulangers (*forn, afran*). Ce pain, appelé *khobz 'arabi*, est formé de deux couches fines d'un diamètre d'environ 25 centimètres, et d'une épaisseur d'environ 2 millimètres chacune. Le *khobz 'arabi* acheté en ville est également consommé dans les villages pour varier la table, mais le *khobz saj* ou *khobz tannour* reste le plus apprécié.

Le pain est appelé *khobz tannour* ou *khobz saj* par référence au four de terre (*tannour*) ou de tôle (*saj*) servant à cuire la pâte. Il peut aussi être appelé *khobz kara* par référence au coussin (*kara*) sur lequel la pâte est étendue et qui sert aussi à la coller sur les parois du *saj* ou du *tannour*.

Les étapes de la fabrication du pain sont le pétrissage (*ajin*), le façonnage des pâtons (*tī'ris*), et la fermentation (*tikhmir*).

1. Le terme de crêpe est ici utilisé avec précaution car, contrairement à celle du pain libanais, la pâte de la crêpe est liquide et sans cohésion. Par ailleurs, la composition de la pâte est différente.

Les gardiennes du pain

Le pain pour la consommation familiale est fabriqué exclusivement par les femmes. Contrairement à plusieurs régions de l'Afrique du Nord, sa confection n'a pas lieu chaque jour, mais chaque semaine ou toutes les deux semaines. Une famille de huit personnes consomme 10 *artat*² de pain en dix jours, soit un *ratat* par jour. Un *ratat* fait environ vingt-cinq pains. La consommation moyenne est donc d'environ trois pains par personne et par jour, soit un pain par repas. S'il est vrai que l'on aime le pain chaud juste sorti du four, un *khobz* de plusieurs jours est jugé aussi bon, s'il a bien été protégé.

Pour bien les conserver et éviter qu'ils ne moisissent, on refroidit les pains avant de les stocker. Pour cela, on les étend immédiatement après la cuisson pendant une quinzaine de minutes. Si, par manque d'espace, ils ne peuvent être étendus, les femmes les empilent à nouveau face dessus dessous pour les aérer et les empêcher de coller l'un à l'autre. Le temps de refroidissement est plus ou moins long selon le degré de cuisson des pains. Pour qu'ils ne se dessèchent pas trop pendant cette période, les pains sont posés d'une façon spéciale : le centre du pain, fin et sec, est placé sur le bord, épais et humide. Ils sont étendus l'un sur la moitié de l'autre pour que le bord de l'un humidifie le centre de l'autre. Les pains sont ensuite rangés dans le pétrin au fond duquel les femmes ont étalé une toile de coton ou de nylon. Le pain est recouvert par les extrémités de la toile, puis par un plateau et, enfin, par la *kara*. Ils durcissent au bout de quelques jours et, pour les assouplir, on les asperge d'eau.

Le pain est donc cuit sur le *saj* ou sur le *tannour*. Le bois est le combustible principal. Sa collecte se fait une à deux fois par an. Tous les membres de la famille participent au ramassage et au transport. Le fagot est transporté à dos d'homme ou de femme, plus rarement à dos d'âne ou en camion.

Comme nous l'avons indiqué, ce sont les femmes qui confectionnent le pain domestique. L'ensemble de la chaîne de fabrication relève de leur responsabilité exclusive. Cette tâche fait partie de la responsabilité globale qu'assument les femmes dans le domaine

2. Le *ratat* (au singulier) vaut environ 2,5 kilos.

de la préparation et de la gestion alimentaires. Dans une étude sur la conservation alimentaire (la *mune*), j' ai déjà analysé leur rôle dans la survie du groupe rural. Ce rôle est central car les femmes produisent, conservent et stockent une grande variété d' aliments. Elles décident en outre des quantités à conserver et du rythme d' utilisation de la *mune*. Après avoir transformé les aliments, elles les stockent dans la chambre des provisions (*khzeni*), dans des silos qu' elles construisent elles-mêmes ou dans des jarres. La *khzeni*, située à l' intérieur même de la maison, est une unité spécialement conçue pour le stockage. Placée sous la surveillance directe de la maîtresse de maison, elle n' a ni porte ni clé.

Le stockage intérieur a des implications sur le rôle nourricier des femmes et sur leur pouvoir au sein de la cellule familiale, car elles ont libre accès aux ressources domestiques et en sont les gardiennes. Elles contrôlent et gèrent les réserves en les utilisant en fonction des besoins de la famille et des contraintes saisonnières. Elles fixent le régime de consommation des provisions, celles destinées à la consommation quotidienne, celles mises de côté pour les jours de fête et pour l' hospitalité. Leur rôle dans la gestion alimentaire provient peut-être de leur participation à la production des ressources familiales. Les femmes participent en effet avec les hommes aux travaux des champs. Le vannage, l' étuvage et la mouture des grains, ainsi que la construction de la maison, sont le fruit de la collaboration entre hommes et femmes. Ces dernières gèrent sur un pied d' égalité avec le chef de famille les ressources familiales. Les hommes eux-mêmes les considèrent comme un soutien fondamental de la famille car, comme me l' a dit l' un d' eux, « une femme contribue de la même manière qu' un homme au *risk* (la richesse productive, terre et animaux, patrimoine) de la famille ».

Tout un savoir-faire

Revenons maintenant à l' analyse de leur apport dans cette activité spécifique qu' est la confection du pain. A part la fabrication du pain lui-même, les femmes sont responsables de la construction et de la réparation des fours et des foyers, ainsi que de l' obtention du bois et de la fabrication des galettes de bouse. La transformation des céréales en farine est par ailleurs une activité essen-

tiellement féminine. Elles sont responsables de la mouture des provisions céréalières de la famille ; elles amènent les grains au moulin et ramassent le grain moulu³.

Dans les trois villages où j' ai travaillé, toutes religions confondues, on doit au pain un respect particulier. Il est appelé *ni'mit Allah* (abondance de Dieu), constitue un aliment béni et ne doit en aucun cas être humilié. Toutes les opérations liées à sa confection sont ponctuées par *bismillah* (au nom de Dieu) dans les villages musulmans et *bimissalib* (au nom de la Croix) dans les villages chrétiens. Avant de manger du pain, on dit : « Dieu, fais de cette bouchée une abondance continue. » Investi des deux qualités de don et de bénédiction, le pain est l' objet d' une déférence particulière.

Les dimensions sociosymboliques du pain sont nombreuses. Le but recherché n' est pas seulement de réussir un bon pain. L' ensemble des qualités requises pour y parvenir ressortit à un ordre symbolique particulier. La performance technique est mise au service d' un pain sans faute, sans faille, d' un pain parfait, digne d' être offert sur les « autels de Dieu ». Seul un pain parfait mérite la bénédiction, car lui seul est à l' image du transcendant. La coopération entre les femmes, les savoir-faire, leur mode de transmission, obéissent à un code rigoureux reflétant les valeurs attachées au pain. Les trois opérations les plus sensibles de la confection - le pétrissage, l' agrandissement sur les bras et la cuisson au *tannour* - ne sont pas accomplies par toutes les femmes. Seules les plus expérimentées et les plus agiles les effectuent. Ainsi, le pétrissage est une opération à forte charge symbolique. De lui dépend le produit fini. Il n' est accompli que lorsque le savoir et la technique s' y rattachant ont été suffisamment maîtrisés.

Investi d' une valeur sacrée, le pain est le centre d' un réseau d' échanges entre les femmes. Elles travaillent à plusieurs pour le pétrissage et la cuisson, se demandent conseil et échangent des points de vue sur leurs savoir-faire, se prêtent les fours, les plaques de cuisson, les ustensiles et le combustible. Le pain est sujet à des échanges quand

3. Si la responsabilité de la mouture revient à la femme, l' homme contribue, de façon limitée, à cette activité. À la différence des autres activités alimentaires, la mouture est un moment rassemblant les hommes et les femmes. Ils se groupent autour des meules pour se donner un coup de main, bavarder et se détendre autour d' une tasse de thé ou de café. Ils partagent parfois un repas préparé par une cliente. Le moulin est donc un des rares lieux publics où femmes et hommes se retrouvent, conversent et coopèrent. (Kanafani-Zahar, 1990.)

il vient à manquer. Il n'est jamais rendu mais fait partie de cette « dette » globale que chaque villageois a vis-à-vis des autres pour divers services rendus. On ne refuse jamais un service se rapportant au pain. Ce serait se rendre coupable d'un péché.

Le symbole des symboles

Afin de rendre grâce à Dieu pour le pain qu'il donne, les femmes accordent le plus grand soin à sa fabrication. Certaines conditions doivent être observées pour préparer le pain, dont la plus importante est liée à la menstruation. Certaines femmes croient qu'elles doivent pendant cette période s'abstenir de préparer la pâte et de la toucher, de peur de transmettre la souillure de leur corps au pain. D'autres ne croient pas à cette contagion. Elles affirment que l'impureté est locale et que l'on peut y remédier en se lavant fréquemment. Le rituel de fabrication du pain impose par conséquent que la femme se lave et qu'elle mette des habits propres afin que les opérations se réalisent dans la pureté. Cette dernière suppose aussi l'humilité, la pudeur des femmes pour la pâte et le pain, aliment béni.

La pâte est sans doute un symbole de fécondité et de fertilité. Elle est aussi un symbole de stabilité conjugale. Ainsi, avant de rentrer dans sa nouvelle maison, la mariée doit lancer un pàton assez fort pour qu'il colle sur la porte d'entrée. Si la pâte tombe après qu'elle est entrée, c'est un mauvais augure.

Les villageois ne peuvent « vivre sans lui », puisqu'il est à la base de leur subsistance. Une femme nous affirma qu'elle ne laissait jamais le pétrin se vider, et qu'elle faisait du pain dès qu'il ne restait qu'une dizaine de pains au fond du réceptacle. Dans les communautés chrétiennes, le pain a une dimension supplémentaire. Selon cette même femme, « la cène, c'est la parole, le pain, mais aussi la rencontre autour du pain, autour du corps. Les chrétiens sont comme les épis de blé, éparpillés, puis rassemblés pour faire le pain. Ils sont appelés à se rassembler pour pouvoir faire le corps vivant du Christ. La cène est un appel à la solidarité, à la fraternité. Pour faire le pain, les hommes ont besoin de coopérer. Tout le monde participe à la confection du pain qui, finalement, entre dans la vie de chacun. La messe n'est qu'un appel à se réunir pour la fraction du pain en commémoration de la Cène ».

Le pain domestique constitue donc un aliment identitaire de base. Femmes maronites, druzes, chiïtes accomplissent les mêmes gestes, utilisent les mêmes techniques et le même savoir pour perpétuer sa tradition ancestrale. Le symbolisme et l'esthétique alimentaires s'y rattachant sont identiques, toutes confessions confondues.

Cette signification sacrée et ce symbolisme identitaire ont revêtu une importance particulière en période de conflit. Dans les villages mixtes, les femmes ayant le même rapport au pain, à l'attention particulière que sa préparation nécessite, continuaient de s'entraider comme elles l'avaient toujours fait, dépassant ainsi les clivages imposés par la guerre.

Dans les villages mixtes, on voit les femmes druzes et maronites penchées devant un même pétrin, côte à côte autour du *saj* ou du *tannour*, voile sur la tête pour protéger le pain de la souillure des cheveux. Elles se prêtent, comme nous l'avons vu, les ustensiles, les plaques, les fours et le combustible, mais aussi le levain qui renouvelle sans cesse les ferments nécessaires à la pâte pour la faire lever. Le prêt du levain est hautement symbolique car il contient le souffle sacré qui sera communiqué à la pâte. Ainsi, dans les communautés chrétiennes, un morceau de pâte est posé sur un arbre la nuit de l'Épiphanie, appelée « fruit de l'éternel » (*Jaylit il dayim*). Le passage du Christ bénit tout ce qui est dehors, arbres, animaux, etc. Le morceau de pâte imprégné de sacré constituera le levain, qui à son tour imprégnera toutes les pâtes pendant un an.

Dans un Liban en changement, où les valeurs, les représentations et les symboles de la ville pénètrent le village, où les produits de fabrication industrielle sont de plus en plus commercialisés, le rôle du pain se trouve compromis. Le pain de ville est désormais distribué dans les grands villages. Vendu par paquets d'un kilo dans des sacs en plastique, il se conserve plusieurs jours.

S'il est vrai que le pain domestique est de moins en moins courant, les femmes qui continuent à le confectionner s'évertuent à sauvegarder son caractère vital en perpétuant les gestes qui en font avant tout un symbole sacré et social. Car il est le résultat d'un travail collectif, d'un savoir-faire et d'un savoir-vivre ancestraux qui dépassent la sphère familiale pour animer le village.

Aïda Kanafani-Zahar

lemangeur-ocha.com - Bessis, Sophie (sous la direction de). Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°154, Paris, 1995, 182 p., bibliogr.