



**HAL**  
open science

# Le pain et la représentation symbolique des processus vitaux

Claude Macherel

► **To cite this version:**

Claude Macherel. Le pain et la représentation symbolique des processus vitaux. Identité alimentaire et altérité culturelle : Colloque de Neuchâtel, 12, 13 novembre 1984 organisé par l'Institut d'ethnologie et centre de recherches ethnologiques de l'université de Neuchâtel, Nov 1984, Neuchâtel, Suisse. pp.213-229. hal-00460407

**HAL Id: hal-00460407**

**<https://hal.science/hal-00460407>**

Submitted on 28 Feb 2010

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## LE PAIN ET LA REPRESENTATION SOCIALE DES PROCESSUS VITAUX

Claude Machereil

Dans l'ensemble de l'Europe christianisée, la fabrication, le partage et la consommation du pain ont donné matière à des élaborations symboliques d'une richesse considérable et d'une grande diversité apparente. Ces représentations suscitent ordinairement deux sortes de traitements. D'une part des interprétations hâtivement globales ("le pain est le symbole de la nourriture", "le pain c'est la vie"), qui compriment le symbolisme du pain en une masse si compacte qu'elle défie l'analyse; de l'autre des fragments d'inventaires qui débitent la représentation savante des faits en autant de tranches qu'il y a de catégories ethnographiques disponibles: rituels domestiques ou publics, opérations techniques, formes d'organisation sociale, figures de langage, récits légendaires ou mythiques, etc. Des procédés de découpage sont certainement indispensables à qui tente d'appréhender du dehors des données complexes. Mais la méthode ne saurait être poussée au point que l'émiettement, l'éparpillement et l'impression de disparate qui résultent finissent par exclure toute synthèse.

Or les sociétés européennes ont durablement soutenu un système de représentations religieuses qui confère à certaine sorte de pain des propriétés et une efficacité symboliques exceptionnelles, en particulier quant à leur pouvoir d'intégration. A cet égard, les données offrent d'emblée un caractère explicitement synthétique d'autant plus remarquable que l'unité culturelle de l'Europe s'est pour bonne part constituée autour du partage de ces représentations-là. Une synthèse scientifique n'aurait donc rien d'une construction artificielle ou arbitraire. Il n'est pas question, évidemment, de rendre compte en quelques pages de la réussite historique éclatante de ces croyances. Je proposerai seulement les linéaments d'un traitement ethnographique susceptible d'intégrer une multitude de données ténues et éparses dans ce vaste ensemble, alors que l'ethno-

graphie disponible procède le plus souvent comme s'il n'existait pas.

Pour commencer, il convient naturellement de prendre les croyances au sérieux: se convaincre, par exemple, qu'un pain capable de transcender dans l'esprit des croyants des oppositions aussi radicales que celles entre vie et mort, ou humanité et divinité, n'est pas le support de représentations dépourvues de raison. De considérer, en somme, que les mystères eucharistiques ne méritent pas moins d'attention qu'un *aroe bororo* (voir Crocker 1977). Il faut percevoir ensuite que ces croyances religieuses, loin d'être isolées et sans exemple dans la culture qui les soutient, baignent au contraire dans une foule de représentations comparables et tout aussi estimables (nonobstant sur ce point le jugement indigène qui répugne à rapprocher choses "sacrées" et choses "profanes", rites religieux et pratiques trivialement terre-à-terre, la méconnaissance de ce qui les distingue vraiment étant peut-être le support principal de ces distinctions).

On clarifiera l'exposé en anticipant sur ses conclusions. Il ressort de la comparaison que l'ensemble des rites, des travaux symboliquement marqués, des constructions sociologiques, des métaphores linguistiques, des mythes et des légendes touchant au pain en Europe ont toutes et tous trait, plus généralement, à la représentation des processus vitaux. Deuxièmement, une représentation mentale partagée des processus vitaux doit, pour se soutenir, surmonter une contradiction: concilier une représentation de la continuité nécessaire à l'entretien de la vie avec une représentation des discontinuités inhérentes aux corps individualisés, aux groupes sociaux distincts, voire aux espèces plus radicalement séparées encore, au sein desquel(le)s la vie s'entretient. Offrir, en d'autres termes, les moyens de penser ou de manifester simultanément l'identité et l'altérité (voir Sperber 1982, en particulier p. 69-83). Le christianisme a utilisé le pain à cette fin<sup>1</sup>.

Cette représentation des processus vitaux est opérante à plusieurs échelons de l'organisation traditionnelle des sociétés européennes - et l'analyse conduit à en distinguer quatre. Empruntant la figure géométrique aux représentations indigènes, on conviendra d'appeler cercles ces niveaux d'organisation.

Le premier englobe des corps et certaines des propriétés qui permettent leur individuation, attestent leur croissance ou manifestent le caractère de la personne qui les habite.

Le second dessine les limites des groupes familiaux ou domestiques; incluant le premier, il comporte tous ceux de leurs moyens de production ou de reproduction qui sont liés au pain, réellement ou symboliquement. A l'échelle de la famille opère une métaphore qui en intègre beaucoup d'autres: celle qui fait de la panification un moyen de penser la conception humaine.

Le troisième cercle se réfère à l'organisation de communautés villageoises ou paroissiales, composées de groupes domestiques et au sein desquelles l'échange généralement indirect, circulaire, de pains, de levain ou d'individus entre groupes familiaux est le moyen par excellence de transcender le quant-à-soi nécessaire à l'abri duquel chaque famille forge, ou "panifie", son identité. Tout échange étant à la fois inclusif et exclusif, ces circulations contribuent à façonner du "nous" et de "l'autre", à instituer des seuils différentiels qui isolent, jusqu'à un certain point, chaque groupe villageois ou paroissial de ses voisins.

Le système de représentations ainsi restitué est au fondement de pratiques et de croyances qui dessinent un quatrième cercle au pourtour des trois autres: celui de la chrétienté. En commutant un corps et du pain entre tous singuliers - mais un corps et du pain tout de même - ces croyances et ces pratiques confèrent au sacrifice et au repas eucharistiques le pouvoir de transcender rituellement quelques altérités majeures: non seulement celles qui différencient et opposent des individus ou des groupes au sein des trois premiers cercles, mais aussi celles qui séparent corps et âme, vie et mort, ciel et terre, humanité et divinité<sup>2</sup>.

Cette construction raffinée a informé d'immenses portions de l'espace social des siècles durant avec, naturellement, des variations dans l'espace et des évolutions dans le temps. C'est prendre des risques certains que de traverser l'édifice en quelques pages.

Pourtant, des travaux antérieurs sur la panification ou l'échange <sup>par</sup> des dons, les uns ethnographiques, les autres comparatifs, conduisent à penser que l'entreprise n'est pas tout à fait vaine. S'il est toujours possible, en effet, d'avancer une interprétation rece-

vable de tel élément ou même d'une partie de la construction en se référant à un contexte ethnographique ou historique limité, ces interprétations restent hasardeuses et incomplètes aussi longtemps qu'une représentation ethnologique de l'ensemble fait défaut.

Une dernière précision: dans la totalité de l'espace social christianisé en profondeur, le pain est toujours la première des nourritures. Cela est vrai aussi des portions de cet espace où, quantitativement parlant, la part du pain dans l'alimentation quotidienne est accessoire ou marginale, soit que l'écologie limite en permanence la quantité de céréales panifiables qu'il est possible de produire, soit que la conjoncture climatique ou historique restreigne temporairement la quantité de grains disponible. Les sociétés alpines illustrent à merveille cette situation. Passée une certaine altitude, la culture de blés implique en effet tant de peines et d'ingéniosité pour des résultats si maigres et si incertains, que l'observateur ne peut pas ne pas s'interroger sur ce qui justifie de tels investissements aux yeux de ceux qui les font. A peu près absurdes en termes de rationalité économique, ces travaux n'ont guère de raison que symbolique: maintenir envers et contre tout la prééminence du pain dans la représentation de la hiérarchie des aliments, en procurant chaque jour à chacun une ration de pain, si petite soit-elle. Raison pour laquelle ce qui suit recourt fréquemment à l'ethnologie des Alpes: loin des plaines à blé ou des rivages méditerranéens, les paysanneries alpines ont assuré au prix fort cette sorte de "minimum symboliquement vital" exigé par la christianisation de la portion d'espace social qu'elles occupent.

Le premier cercle est celui où s'opère l'identification réciproque de corps humains au pain dont ils se nourrissent. L'origine commune et l'équivalence en maints contextes des deux mots allemands *Leib* (corps) et *Laib* (miche) offre une illustration exemplaire de cette identification. Elle s'effectue aussi dans certains usages du mot *Teig* (la pâte): "*Er ist aufgegangen wie ein Teig*" dit-on de certains enfants en période de croissance: "Il a levé comme une pâte", c'est-à-dire vite et bien. Si l'apostrophe *Teigaffe* (singe de pâte) est insultante, c'est à première vue qu'elle rejette l'apostrophé hors de l'humanité, comme semblent le faire tant d'insultes en forme de "noms d'oiseaux". En réalité elle ne va pas si loin. Le "singe

de pâte" est plutôt mi-homme, mi-bête; ses "singeries", (*Affentheater* en allemand), le font situer à la charnière où un passage entre l'humanité et d'autres espèces vivantes est concevable. Les insultes porcines traduisent une ambivalence du même type (voir Fabre-Vassas 1982). Il est significatif que, sur ce seuil où les distinctions entre l'humanité et le reste du monde vivant se brouillent, on mette aussi la pâte à pain, cependant que les animaux ne sont pas les seuls à passer le seuil à partir de l'autre côté, puisque certaines métaphores pâteuses commutent, comme on va voir, de l'humain et du végétal. Et il est un mot au moins, le nom allemand du baobab, qui joue de tous les registres à la fois: *Affenbrotbaum* (l'arbre à pain des singes).

"C'est une bonne pâte", dit le français, avec une connotation péjorative que fait résonner en sourdine l'évocation de la mollesse, attribut commun à la pâte et à certains caractères. Etant entendu que le mâle véritable, "l'homme de caractère", est ferme par définition, on juge volontiers que "la bonne pâte manque de caractère": elle se moule et s'adapte au gré des circonstances, elle se plie doucement aux volontés de caractères mieux "trempés", mais plus "cassants" que le sien. On monte le son dans le registre péjoratif en jugeant qu'Untel est "une pâte molle", tandis que "c'est une bonne poire" diffuse des harmoniques naïves sans quitter la mollesse: on disait autrefois "la poire est mûre", là où nous dirions plutôt aujourd'hui "les carottes sont cuites". Mais pourquoi la poire en ce jardin du jugement social, plutôt que la prune, la cerise ou l'abricot?

C'est que la poire est un homologue du singe et de la pâte: dans le système de relations mentales que ces métaphores construisent, poire, singe et pâte à pain effectuent des opérations équivalentes à raison de certaines propriétés qui leur sont communes. Ces propriétés peuvent être dites transitoires si l'on se réfère aux perceptions sensibles, et transitives si l'on se réfère aux conceptions mentales correspondantes. De même en effet que le singe peut paraître transcender l'opposition de l'humanité et de l'animalité en se situant dans la marge qui les sépare quand, comme on dit, il "singe" l'homme (l'homme pouvant, inversement "faire le singe"), de même la poire est une nourriture ambiguë, à mi-chemin des aliments

solides et des boissons. Est-ce l'un ou est-ce l'autre? Telle est la question que la poire pose à qui la consomme, question qui sourd de l'expression "garder une poire pour la soif" (et que souligne peut-être sans arbitraire le signe piriforme du point d'interrogation!).

Mais la poire n'est pas seulement transitoire et transitive quand, parvenue à maturité, elle désaltère. Si certaines variétés achèvent de mûrir longtemps après qu'on les ait récoltées - poires "de garde" et donc "pour la soif" - toute poire mûre s'altère vite. Elle change dès lors en peu de temps deux fois d'état et, de juteuse qu'elle était, devient d'abord "farineuse" avant de finir carrément "blette", ce comble de la mollesse décadente. En allemand, "blet" se dit *teig*, soit un qualificatif à la fois distinct de *teigig* (pâteux), et proche de lui.

Par quelque bout que l'on prenne les choses, on recoupe donc le circuit de la pâte à pain et, par delà, la variabilité ou l'inconsistance des consistances humaines, qu'elles soient "physiques" ("il a grandi comme une pâte") ou "psychiques" ("singe de pâte", "bonne poire", "fermeté d'âme", etc.). La pâte, la poire et le singe offrent ainsi à l'homme des figures semblables, sensibles et pour certaines comestibles, d'une variabilité extrême: par quoi ces choses et ces êtres qui lui sont à demi extérieurs lui sont bons à penser, c'est-à-dire à objectiver, une propriété capitale de sa propre condition.

Notons encore que, si les transformations de la poire et de la pâte sont équivalentes, c'est comme un objet et son image en miroir. Elles fournissent l'une et l'autre un modèle sensible d'une série de transitions rapides entre plusieurs états d'une même substance soit, au total, entre deux pôles ou deux termes opposés: mou/dur, liquide/solide, inconsistant/consistant, etc. Mais les cheminements sont inverses, de la bouillie d'eau et de farine au solide pain cuit d'une part, de la poire verte et dure à la poire blette de l'autre.

Le pôle dur des métaphores boulangères n'est pas un moins bon outil à penser le corps et l'âme. Prenons l'expression argotique "se cailler les miches comme des meules", soit avoir les fesses, ces miches rondes et rebondies, durcies comme des meules de meunerie, à

pierre fendre, par le froid. C'est une chaîne de métaphores qui commute fesses et meules à raison d'analogies de forme et de consistance, d'analogies substantielles. Hors métaphore cependant, une meule est toujours dure, une fesse toujours plus ou moins molle. Pour passer d'un pôle à l'autre l'expression intercale un signe intermédiaire, la miche, dont le référent, hors métaphore aussi, change forcément de consistance: relativement molle quand elle est crue, la miche de pâte durcit à la cuisson. Métaphore à trois termes, "se cailler les miches comme des meules" est donc plus près d'explicitement une série de contrastes sensibles et d'opérations mentales qui sont totalement implicites dans des métaphores binaires du type "quelle bonne pâte!" ou "ah, la bonne poire!" (sous entendu "d'homme").

Mais l'expression fait plus: elle désigne, dans "se cailler", le principe actif de toutes ces transformations, ou plutôt plusieurs principes de transformation dont la polysémie de "cailler" montre qu'ils sont conçus comme des modalités distinctes d'un même type d'opération. Chaque opération affecte une substance en altérant sa consistance, c'est-à-dire sa propriété primordiale. Soumises à l'action d'un agent naturel (ou d'un agent social, dans les métaphores qui font du "moral d'acier", de la "volonté de fer", du "coeur de pierre" ou de "l'âme de glace" l'équivalent de substances physiques), une matière ou une personnalité traversent la frontière qui sépare deux de leurs états. Le "caillage" réunit en un groupe ces transits substantiels.

La froidure de l'hiver, de l'altitude ou de la latitude solidifie réellement l'eau (et métaphoriquement les fesses) comme la chaleur du four solidifie en pain cuit le pâte molle de la miche crue, ou encore comme l'épreuve traversée (et pas seulement celle, exemplaire, "du feu") "trempe le caractère" de qui en réchappe. Or "cailler" se dit aussi du lait qui passe d'une consistance liquide à une consistance relativement plus solide soit naturellement, soit artificiellement sous l'effet conjugué de la chaleur et de la présure dans la fabrication du fromage; or la transformation fromagère est pensée, en Europe, comme du même type que celle qui s'opère dans la pâte à pain sous l'action du levain; enfin toutes deux ont été délibérément utilisées des millénaires durant comme moyens de penser



la conception humaine (voir Ott 1981).

Revenons à l'image qui nous a servi de point de départ: celle de l'enfant qui lève, qui grandit comme une pâte au fournil. Elle a son contraire. Dans les parlers alémaniques du Haut-Valais, on dit d'un enfant malingre ou d'un animal malade qui maigrit: "*äs geit ap*" (litt. il descend). On disait plus volontiers autrefois - et les vieilles gens disent toujours: "*äs ischt pliggs*" (il est effrayé). Qualificatif à première vue étrange et obscur, mais dont la pertinence éclate si l'on voit qu'il obéit à la même logique symbolique qui, en français, décrit comme une "glaciation" les effets de l'effroi ou comme "paralysant" le "choc" que produit toute émotion forte, déplaisante et subite. Symétrique et inverse "le coup de foudre", concentré d'émotions fortes, subites mais plaisantes, fait "fondre" les amoureux.

Outre l'enfant malingre et l'animal malade, sont dites *pligge* (effrayées), les choses suivantes: une pâte que le levain n'a pas réussi à faire lever; du pain pas assez cuit dont on peut craindre qu'il se conserve mal et moisisse rapidement; du foin qu'on a dû engranger humide et qui risque fort de fermenter ou de pourrir. La femme enceinte enfin redoute toute frayeur subite qui risque d'imprimer sa trace à l'enfant qu'elle porte sous forme d'une tache de naissance pigmentée (Schmid 1969:90, 128, 172, 194). Que l'effroi glace, refroidisse et donc interrompe par malheur un processus calorifère qui devrait être conduit sans heurt à son terme pour que la chaleur parachève la transformation vitale de la substance ou du corps en cause, ressort aussi, a contrario, du bon usage de l'effroi dans les cultures mêmes qui ont constitué toutes ces frayeurs maléfiques en série: qui souffre d'un saignement de nez ou d'une coupure sanglante doit, à l'inverse, être brutalement effrayé (*pligge*). On tient pour vérifié que le choc produit stoppe l'effusion du sang, en d'autres termes qu'une action psychique a des effets physiques (Schmid 1969:192).

Quand on passe des substances ou des corps aux opérations qui permettent de les produire - ou plus exactement de les reproduire, puisqu'on a affaire dans les deux cas à des processus vitaux ou conçus comme tels - les métaphores portent non plus sur des substantifs ou des noms, mais sur des actions et donc des verbes. Ce fai-

sant, on entre dans un cercle plus large d'identifications.

On n'a plus affaire à la niche de pain seule, mais à la fournée toute entière et à sa fabrication, tandis que les gestes et les techniques de panification, transposés du fournil ou du four à l'espace social, ne servent pas à y penser le corps d'individus isolés, mais la réunion de plusieurs individus, autrement dit un groupe: celui au sein duquel se fabrique le pain et se font les enfants, comme d'un même mouvement de pensée. Maisonnée ou maison, *oustal* ou *household*, *casa* ou *Huishalt*, il s'agit de gens qui, liés au premier chef par l'alliance ou la filiation, vivent sous le même toit, au même pain et au même pot, au même pot et au même feu, "*a uno pane e uno vino*". Ces identifications du groupe domestique à son toit, à la chaleur de son foyer et aux nourritures qu'on y cuisine sont constitutives en pratique de l'identité de la maisonnée: repas après repas, nuit après jour, elles retracent inlassablement, dans les représentations partagées de l'espace social, les frontières d'un deuxième cercle d'identifications.

Ces évidences rappelées, explorons le cercle. L'analyse révèle qu'il comporte deux lieux sensibles: le pétrin et le four, où s'effectuent les opérations les plus délicates de tout le processus de panification: la fermentation de la pâte et sa cuisson. Ces lieux et ces objets, les gestes qu'on y fait, les techniques qu'on y met en oeuvre et les rapports sociaux qui s'y engagent, ainsi que les principes de transformation utilisés, le levain et le feu, parce qu'ils sont en pratique les plus efficaces de la fabrication mais aussi, comme on verra, parce que leur emploi comporte toujours une part de risque et d'incertitude, focalisent de ce fait des élaborations symboliques particulièrement complexes et puissantes.

Le pétrin, le levain et la fermentation pour commencer. Dans les maisons du Loetschental, quand la pâte ensemencée était en train de lever dans le pétrin placé à côté du fourneau de pierre ollaire, on interdisait aux enfants d'entrer dans la pièce et on leur imposait tranquillité et silence. Le claquement d'une porte ou un cri intempestif auraient risqué, disait-on, "d'effrayer la pâte" (*den teig erschlipfen*), et une pâte "effrayée" reste inerte ou bien retombe, on la retrouve *pliggs*. Or ces interdits avaient leur pendant au moment d'un accouchement. Quand une femme mettait au monde un enfant,

dans la même pièce (*d'stube*) qui faisait office de fournil, les enfants ne pouvaient y entrer, ni bien sûr au moment de l'accouchement, ni dans les jours qui suivaient la naissance. Quant à la pâte qui lève, à couvert et au chaud, elle court, on l'a vu, les mêmes risques que la femme enceinte, qu'expriment un peu partout en Europe les mêmes mots et les mêmes croyances: si les femmes enceintes redoutent les "frayeurs", c'est que leur "transparence aux chocs et aux émotions" (Verdier 1979:49-56, et passim) met en péril l'intégrité et jusqu'à l'humanité du corps encore inachevé qu'elles portent en leur sein, comme le pétrin la pâte qui lève.

"Le transport du levain d'une opération de fermentation à l'autre (...) renforce l'action des bactéries par la méthode cumulative (des passages) des bactériologistes, écrit A. Maurizio. Quand un boulanger se trouve privé de levain, il ne se fait pas volontiers du levain neuf. Il aime mieux s'en procurer chez le plus proche confrère. Il en fut de même avant toute commercialisation de la boulangerie (...) Dans les campagnes de Pologne, on se donnait beaucoup de mal pour conserver le levain et le renouveler comme il convient. Les bons récipients à levain ou à fermentation sont l'objet d'héritage et viennent des pères et des grands-pères, car 'ils sont accoutumés à la fermentation et on sait, avec eux, comment vit le levain'. Quand on achète un nouveau récipient pour cet usage, c'est toujours à la condition que le tonnelier le fabriquera aussi rapidement que possible afin que la pâte aussi lève dans le délai minimum (...) La cuve à levain à couvercle, dont il est question ici, sert aussi parfois de berceau (...) On traite ce récipient presque comme un être vivant. Il y a des cuves qui supportent le froid, d'autres aiment la chaleur, chaque cuve a ses habitudes et ses goûts (...) Il y a des expressions, des règles de conduite enveloppées dans des calembours, des proverbes qui se rapportent à tout ce qui se passe entre la moisson et la fabrication du pain et qui comparent l'évolution de la pâte et du pain aux incidents de la vie humaine ou les y transposent" (Maurizio 1932:509-512).

Ces représentations objectivées dans des paroles, des ustensiles ou des usages, et dont la liste pourrait être allongée, impliquent que sont reconnues au levain plusieurs propriétés: a) substance née de la transformation par fermentation d'un mélange de farine et

d'eau, le levain peut reproduire à plus grande échelle la transformation dont il est le produit et donc se reproduire lui-même au passage; b) moyennant certaines précautions, le levain conserve durablement cette capacité reproductrice; il peut donc "être transporté" d'une opération de fermentation à une autre, puis à une troisième et ainsi de suite, théoriquement à l'infini; c) le levain matérialise l'emprise de l'industrie humaine sur un processus naturel, la fermentation. Cette substance que les hommes savent produire et utiliser s'apparente ainsi aux êtres vivants conçus, eux, comme les produits d'une création divine. Ces propriétés du levain jouent un rôle crucial dans la construction des cercles trois et quatre.

Le four, l'enfournement, la cuisson et le défournement maintenant. "Cet homme est ton frère, écrit Schiller, il a été tiré du four même dont tu as été tiré" (Les brigands, I, 1). On sait qu'en toute société les germains de même sexe représentent l'approximation de l'identique la plus parfaite qui se puisse concevoir, jumeaux exceptés. Des frères ou des soeurs occupent en effet les positions les plus voisines qu'une structure de parenté puisse instituer, à ceci près qu'étant le fruit de "cuissons" distinctes, ils sont séparés par une différence d'âge qui est entre eux le seul écart différentiel disponible - écart qu'effacent les naissances gemellaires (voir Héritier 1981 et Dampierre 1984). La métaphore "cuisson pour engendrement" que je viens d'utiliser n'est pas gratuite: depuis les Grecs au moins et jusqu'à nous, de multiples témoignages attestent que la forme, le contenu et le mode de fonctionnement de la matrice et du four sont conçus comme semblables. Enfournement ses pains dans un four froid signifiait, selon Hérodote, s'unir à une femme morte (Hérodote, V, chap.92). Et au témoignage d'Artémidore, "allumer le feu qui s'enflamme sur le foyer ou dans le four signifie un engendrement d'enfant; car le foyer et le four sont semblables à la femme... en eux le feu prédit que la femme sera enceinte" (Artémidore II, 10, cité in Vernant 1971, I:149). Jusqu'au siècle dernier, on disait en Allemagne d'une femme en couches: "Le four est tombé" (Staub 1868:39).

Passons maintenant du four et de la matrice aux opérations qui s'y effectuent et à leurs représentations mentales, que des verbes expriment. Comme le français, l'allemand a deux verbes symétriques

<http://hal.archives-ouvertes.fr/hal-00460407/fr/>

oai:hal.archives-ouvertes.fr:hal-00460407\_v1

Avec l'autorisation de l'éditeur - Contributeur : Eliane Daphy

pour dire "enfourner" et "défourner", mais ils sont plus chargés de significations. Ils sont tous deux composés à partir de *schieszen*, dont les frères Grimm pensaient qu'il est peut-être lié au sanskrit *skund*, "sauter en avant". *Schieszen*, c'est "fructifier, pulluler, germer"; c'est aussi jeter ou projeter d'un mouvement rapide, une flèche par exemple, ou bien un liquide, éjaculer. Dans ses emplois intransitifs, le verbe exprime le vol des oiseaux et des insectes, particulièrement le vol de l'oiseau fondant sur sa proie, aussi bien que le mouvement qui rend manifeste la croissance de l'homme et des plantes. En boulangerie, *einschiessen* c'est "enfourner", *aus-schiessen* "défourner" (Grimm et Grimm, *Wörterbuch*, s.v. *schieszen*, et *Schutz*).

Pour faire des enfants, c'est bien connu, mieux vaut être deux et, pour le coup, différents. Pour faire du pain aussi. En Suisse et en Souabe, des expressions de réprobation moqueuse stigmatisent le célibataire - on a envie de dire l'onaniste - qui s'entête à faire du pain seul et pour lui seul. Ça ne ressemble à rien, comme on dit, et en tout cas pas à un foyer, à une maisonnée: "*Du, Eigenbrötler!*" c'est-à-dire à peu près: "Hé toi, panificateur à ton seul compte!" En certains endroits, les règlements locaux imposaient à ce singulier personnage de faire, à la Noël, un don de nourriture cuite au four. Le donataire désigné n'était pas un membre quelconque de la communauté mais l'un de ses représentants et, plus précisément encore son porte-parole, le crieur public (Staub 1868:3).

Une bonne part des métaphores qui s'engendrent dans le champ sémantique de *schieszen* fonctionnent sur le mode du français "tirer un coup". *Schutz* est un substantif dérivé de *schieszen*; à *Schutz* c'est un mouvement hâtif et répété; au tissage, c'est un passage de la navette à travers la chaîne; c'est aussi une charge et, plus précisément, ce qui peut être transporté en une seule fois; à *Schutz Brot*, c'est une fournée de pain; c'est enfin, au tir à l'arc, à l'arbalète ou à l'arme à feu, le coup au but. Voici une légende recueillie en Haut-Valais au début du siècle. Intitulée: "*Zu viel auf einmal*" (C'en est trop d'un coup), elle illustre admirablement les équivalences établies entre quatre opérations toutes exprimées par *schieszen* ou ses composés.

"Il y avait à Randa un chasseur dont la femme commençait à ressentir les douleurs de l'enfantement. On était en juin - *Heiwmanud*, le mois du foin - et le chasseur avait beaucoup d'herbe sèche couchée sur ses prés (on façonne dans ce pays de lourds fardeaux de foin savamment équilibrés, qu'une corde suffit à maintenir compacts pendant le transport et qui couvrent la tête, les épaules et le dos courbé du porteur; arrivé à la grange, celui-ci grimpe par une échelle sur le toit et, déliant la corde, il y déverse sa charge de foin d'un coup, à travers une ouverture pratiquée dans la couverture de tavillons). Notre chasseur devait, de surcroît, prendre son tour au four pour cuire son pain. C'en était trop d'un seul coup et il ne savait par quoi commencer. Cela le contraria tant qu'il planta là l'épouse, le foin et la pâte, jeta son fusil sur l'épaule et partit pour la chasse. Il tira trois chamois (*er schoss drei Gemsen*) et quand il revint chez lui avec ses proies, sa femme était délivrée, son foin était engrangé et son pain était cuit" (Jegerlehner 1913:168).

Chaque coup de feu tiré et qui atteint son but fait ainsi "d'une pierre deux coups". La "portée" de chaque coup ou, si l'on préfère, son efficacité, est directe dans l'espace sauvage où le chasseur tire les chamois; elle est simultanément métaphorique dans l'espace cultivé de la maison (où se trouve la femme), du village (où se trouve le four de la communauté) et des prés (où se trouvent les granges). Ce qui signifie que toutes les opérations exprimées ici par *schiezsen* sont transitives, au sens logique et fort du terme. Soit:

A 1, 2, 3,	: les coups de feu
B	: l'enfantement
C	: l'engrangement
D	: la panification

La légende énonce: A1 = B; A2 = C; A3 = D. Mais puisque rien ne ressemble plus à un coup de feu qu'un autre coup de feu (A1 = A2 = A3), elle déduit logiquement de ces prémisses: B = C = D = A, c'est à dire: enfanter, engranger, enfourner et défourner, c'est tout un. Le chasseur de Randa a fait ce jour-là dans son ménage d'une pierre trois coups, ou plus exactement de trois pierres six coups puisqu'il peut aussi inscrire les trois chamois au tableau de sa journée.

Ces équivalences entre les diverses opérations qu'un coup tiré (à *Schutz*) permet de réaliser, les langues germaniques n'en ont pas l'exclusivité. Nous avons déjà évoqué celle qu'établit le français entre le tir d'une arme à feu et la copulation, telle du moins que les hommes se la représentent, en conférant ces deux sens à la même expression: "tirer un coup". Il faudrait, pour poursuivre l'explo-

ration dans ce champ et dans cette langue, répertorier, analyser et comparer les divers emplois du verbe "porter", attesté dès l'an mil au sens de "être enceinte", et faire de même pour les emplois de "la portée" (d'une voix, d'un geste, d'une arme, d'une femelle, d'une intelligence, d'un argument, d'une création scientifique, etc.). On se contentera ici de passer de l'Europe germanique au monde latin en empruntant un raccourci. Il est fourni par l'écouvillon, modeste accessoire de la cuisson au four à bois.

Quand le bois qu'on y a fait brûler s'<sup>est</sup> ~~est~~ consumé, on juge que le four est à température convenable, on commence par ratisser et extraire les braises. Il ne reste plus alors, avant l'enfournement des miches de pâte crue, qu'à nettoyer la sole des brindilles et des cendres qui ont échappé au ratissage. C'est l'office de l'écouvillon, chiffon humide fixé à l'extrémité d'un long manche auquel on imprime un mouvement de balayage qui combine des rotations et des allers-retours entre la gueule et l'intérieur du four. En Loetschental, ce balai du four était toujours fait d'un vieux pantalon et l'évocation de cet instrument a suscité l'hilarité de tous les hommes avec qui j'en ai parlé, sans pourtant qu'aucun d'eux consente à me livrer ce que son rire recouvrait. Du moins pouvais-je définir le registre caché - celui de la sexualité et des plaisanteries sur le sexe qui circulaient autour du four - tandis que l'exclusion de l'ethnographe cernait sa clôture: ce registre était non seulement une affaire d'hommes, il était de surcroît accessible aux seuls hommes de la communauté.

Mais sans doute contient-il en gros ce que les désignations du français écouvillon laissent entendre. Celles-ci sont au nombre de trois: a) le balai du four; b) l'instrument penniforme dont se sert, par exemple, le tireur pour nettoyer l'âme de son arme, une fois le coup tiré; c) la petite brosse qu'utilisent les chirurgiens pour nettoyer les cavités naturelles du corps. On est dans tous les cas du côté du ramonage et il y aurait naturellement beaucoup à en dire en style de bricole.

On se trouve en même temps du côté de choses qui peuvent aller sans ce cocktail variable de sentiments changeants que l'on appelle l'amour (voir Flandrin 1975 et Segalen 1981), mais qui sont pourtant brûlantes, graves et denses comme lui, je veux dire la vie, sa

continuité nécessaire, l'emprise conjointement symbolique et technique qu'ont les humains sur les processus qui la reproduisent et l'entretiennent, les questions enfin et les inquiétudes que suscitent les bornes reconnues de cette emprise.

Tantôt observant, tantôt partageant du pain du travail ou des mots, j'ai parcouru en Loetschental la totalité du cycle dont le labour à la houe des champs de seigle, à la fin de l'été, peut figurer le début, et le pain qu'on tranche et qu'on mange tous les jours, à table ou sur le pouce, le terme. Il implique la maîtrise d'un savoir pratique étendu sur des centaines d'opérations coordonnées, dans lesquelles chaque maisonnée engage ses forces et sa structure sociale toute entière pour parvenir à le boucler chaque année (cycle agricole), chaque mois (cycle des panifications) et si possible chaque jour (cycle de la consommation). Il y a, dans ce cycle, exactement trois paires d'opérations magiques, trois situations où l'on trace sur l'enjeu vital un signe (une croix) en murmurant parfois une incantation. C'est:

aa) Sur la terre du champ qui portera la prochaine moisson. Le père qui vient de retourner le champ à la houe retourne son outil et frappe avec le manche une croix sur la terre labourée. Les semailles suivent de près et c'est une tâche féminine.

ab) Après avoir semé à la volée et recouvert les graines au moyen d'une petite houe à long manche réservée à cet usage, *deckhoiwa*, la mère vient à ce coin du champ, retourne l'outil et, du manche, estampe une croix sur la terre meuble. Dès lors et jusqu'au jour de la moisson, on ne touchera plus au champ qui porte dans ses semences, puis ses épis, l'espérance toujours fragile et menacée de la récolte.

ba) Sur la pâte du pain qu'on vient d'ensemencer de levain. Après avoir mêlé l'eau, le sel et le levain à la moitié de la farine, puis étendu cette pâte dans le pétrin, l'homme la recouvre avec l'autre moitié de la farine, égalise la surface et y estampe trois croix en utilisant le tranchant du petit racloir de bois qui est l'accessoire du pétrin. On laisse alors la pâte lever au chaud, à couvert et en silence (cf. supra, les "frayeurs" de la pâte qui lève).

bb) Sur le ventre de chacune des miches crues qui viennent de re-



cevoir leur forme définitive, juste avant leur enfournement. Donner forme aux miches, *brotten*, est l'oeuvre des femmes, la mère et celles qui l'aident. Façonnées une première fois à la maison, au sortir du pétrin, les miches de forme conique sont alors transportées au four commun. Supportant d'une main un moule de bois rond, peu profond et décoré d'un soleil ou du monogramme du Christ, la mère glisse sa main droite sous une miche, la renverse et l'applique dans le moule; elle aplanit la surface de sa main ouverte puis, fermant le poing, elle imprime prestement la marque de ses phalanges en quatre endroits sur le disque de pâte, en haut, en bas, à gauche, à droite; cette croix tracée, elle démoule la miche et la pose sur la palette d'enfournement que tient le père; celui-ci enfourne d'un geste rapide, dépose la miche sur la sole brûlante du four, retire la palette et la présente à la mère qui y dépose la miche suivante.

ca) La cinquième croix, ceux qui s'apprêtent à manger du pain (ou à entamer un repas qui, quel que soit le menu, porte le nom du pain: *Morgenbrot*, *Abendbrot*) ceux-là donc la tracent de leur main droite sur leur propre corps "au nom du Père, du Fils et du Saint-Esprit".

cb) La sixième et dernière croix est tracée sur le ventre de chaque miche cuite qu'on s'apprête à entamer, de la pointe du couteau qui va trancher et donc partager le pain, par le père ou l'aîné qui préside au partage de la nourriture.

Ces gestes ont plusieurs aspects remarquables. L'outil même de l'efficacité technique dans le processus en cours y est converti en instrument d'efficacité magique: on commence par signifier que l'on va agir symboliquement en retournant les hoes, pointant le manche au lieu du fer; en signant de la pointe du couteau dont on va faire agir le tranchant; en fermant la main qu'on vient d'utiliser ouverte pour former les miches ou, à l'inverse, en étendant pour le signe de croix les doigts de la main qui, l'instant d'après, se refermera sur le pain pour le porter à la bouche. Gestes fugaces et sans emphase qui mettent à nu une fonction élémentaire des rites, souvent masquée par l'ampleur du cérémonial dans des conjonctures solennelles: instituer une coupure, à la fois dans l'action en cours et dans la représentation qu'en ont les agents. Et si les si-

tuations sont différentes, on coupe toujours au même endroit: très exactement à l'instant où, au terme d'une série d'opérations parfaitement maîtrisées techniquement, l'on s'apprête à laisser s'opérer sur le blé, la pâte ou le pain placés dans une enceinte, champ, pétrin, four, cercle de famille ou ventre, une transformation cruciale et d'issue incertaine. A ce point précis, un geste magique injecte comme un supplément d'efficacité dans la substance ou son enceinte. Sur chacun des seuils où l'emprise technique sur un processus vital atteint ses limites, où l'on sait d'expérience qu'un raté est possible, on signifie à une instance surnaturelle qu'elle est priée de mettre, si l'on peut dire, la main à la pâte.

#### Notes

1. Le schème eucharistique, belle invention à maints égards, n'a pas été créé de toutes pièces à partir de rien. Il a opéré, dans son berceau moyen-oriental, une refonte et une transformation de représentations préexistantes, probablement aussi anciennes que les techniques néolithiques de panification. Et celles-ci faisaient partie du mode de subsistance des sociétés européennes depuis plusieurs millénaires quand les missionnaires de l'Eglise romaine entreprirent leur évangélisation.

2. Dans la communication faite au colloque, sous le titre "Le pain chrétien et les quatre cercles de l'identification", les quatre parties étaient également développées. Remettant le travail sur le métier pour la publication, j'ai été conduit à consolider son argument et le nourrissant de données plus nombreuses et mieux articulées entre elles. Mais où s'arrêter? Dans l'état provisoire où je remets ce texte à l'impression, seuls figurent les développements concernant les deux premiers cercles. Le titre a été modifié en conséquence.

#### Bibliographie

CROCKER Christopher.

1977. - "Les réflexions du soi (*The mirrored self*)", in : LEVI-STRAUSS Claude (dir.), *L'identité : séminaire interdisciplinaire, 1974-1975*, p. 157-184. - Paris : Bernard Grasset. - 344 p. - (Figures)

DAMPIERRE Eric de.

1984. - *Penser au singulier: étude nzakara*. - Paris : Société d'ethnographie. - 39 p. - (Recherches thématiques)

FABRE-VASSAS Claudine.

1982. - "L'enfant, le four et le cochon". - *Le Monde alpin et rhodanien* (Grenoble) 1982 (1-4), p. 155-178

FLANDRIN Jean-Louis.

1975. - *Les amours paysannes : amour et sexualité dans les campagnes de l'ancienne France (XVIIe-XIXe siècle)*. - Paris : Gallimard/Julliard. - 255 p. - (Archives ; 57)

GRIMM Jacob et GRIMM Wilhelm.

1984. - *Deutsches Wörterbuch*. - Repr. de la 1e éd., 1854-1971. - München : Deutscher Taschenbuch Verl. - 33 vol. - DTV ; 5945)

HERITIER Françoise.

1981. - *L'exercice de la parenté*. - Paris : Gallimard/Le Seuil. - 199 p. - (Hautes études)

HERODOTE.

1875. - *Histoires*. - Paris : Hachette. - VII, 589 p. - (Chefs d'oeuvre des littératures antiques)

JEGERLEHNER Johannes.

1913. - *Sagen und Märchen aus dem Oberwallis*. - Basel : Verl. der Schweiz. Gesellschaft für Volkskunde. - XII, 348 p. - (Schriften der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde ; 9)

MAURIZIO Adam.

1932. - *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*. - Paris : Payot. - 663 p. - (Bibliothèque scientifique)  
[Trad. de: *Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart*, 1927]

OTT Sandra.

1981. - *The circle of mountains : a Basque shepherding community*. - Oxford : Clarendon press. - XV, 238 p.

SCHILLER Friedrich von.

1968. - *Die Räuber = Les brigands*. - Paris : Aubier-Flammarion. - 375 p. - (Bilingue Aubier-Flammarion ; 17)  
[Le texte date de 1781]

SCHMID Camill.

1969. - *Sach- und Sprachwandel seit 1900 dargestellt am Gemeinschaftsleben und an der Mundart von Bellwald*. - Basel : G.Krebs. - XVIII, 234 p. - (Publikation der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde ; Bd. 49)

SEGALEN Martine.

1981. - *Amours et mariages de l'ancienne France*. - Paris : Berger-Levrault. - 175 p. - (Arts et traditions populaires)

SPERBER Dan.

1982. - *Le savoir des anthropologues*. - Paris : Hermann. - 148 p. - (Savoir)

STAUB Friedrich.

1868. - *Das Brot im Spiegel schweizerdeutschen Volkssprache und Sitte : Lese schweizerischer Gebäcknamen aus den Papieren des schweizerischen Idiotikon*. - Leipzig : S. Hirzel. - XII, 186 p.

VERDIER Yvonne.

1979. - *Façons de dire, façons de faire : la laveuse, la couturière, la cuisinière*. - Paris : Gallimard. - 373 p. - (Bibliothèque des sciences humaines)

VERNANT Jean-Pierre.

1971. - *Mythe et pensée chez les Grecs : étude de psychologie historique*. - Paris : F. Maspero. - 2 vol. (232, 151 p.). - (Petite collection Maspero ; 86 et 87)

<http://hal.archives-ouvertes.fr/hal-00460407/fr/>

[oai:hal.archives-ouvertes.fr:hal-00460407\\_v1](http://oai.hal.archives-ouvertes.fr:hal-00460407_v1)

Avec l'autorisation de l'éditeur - Contributeur : Eliane Daphy