



Civilisations

Revue internationale d'anthropologie et de sciences
humaines

49 | 2002

Pain, fours et foyers des temps passés

Introduction

Ann-Marie Hansson



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/civilisations/1351>

DOI : 10.4000/civilisations.1351

ISSN : 2032-0442

Éditeur

Institut de sociologie de l'Université Libre de Bruxelles

Édition imprimée

Date de publication : 3 juin 2002

Pagination : 23-26

ISBN : 0009-8140

ISSN : 0009-8140

Référence électronique

Ann-Marie Hansson, « Introduction », *Civilisations* [En ligne], 49 | 2002, mis en ligne le 01 juin 2005, consulté le 30 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/civilisations/1351> ; DOI : 10.4000/civilisations.1351

Ce document a été généré automatiquement le 30 avril 2019.

© Tous droits réservés

Introduction

Ann-Marie Hansson

- 1 Nous avons tous une relation étroite avec le pain, un aliment que nous consommons tous les jours et qui a également une signification rituelle dans de nombreuses religions contemporaines. Or, tant comme aliment que comme symbole, le pain représente un phénomène très ancien qui a suivi l'Homme durant des dizaines de siècles. On constate aujourd'hui le renouveau d'intérêt dont bénéficient les recherches liées au pain et aux aliments céréaliers, tant d'un point de vue archéologique qu'historique ou ethnologique, et cela aussi bien chez les spécialistes qu'auprès d'un plus large public. C'est ce qu'indiquent le grand nombre de participants et les nombreuses discussions animées à la table ronde « Pains, fours et foyers domestiques des temps passés » qui a eu lieu à Treignes (Belgique) du 6 au 8 octobre 1995 et ce que reflètent également plusieurs articles du présent volume. La table ronde a permis aux chercheurs de nombreux pays de se rencontrer et de discuter de tous les aspects imaginables liés au pain et aux aliments à base de céréales dans le passé. L'établissement de contacts dépassant les pays, les langues et les disciplines nous paraît être de la plus grande importance pour le progrès des recherches sur ce sujet sous ses différentes formes.
- 2 Il a été passionnant de découvrir l'éventail des méthodes actuellement utilisées pour approcher ce thème. Les études présentées lors de la table ronde vont d'une définition de base du terme « pain », aux méthodes chimiques et physiques sophistiquées qui permettent d'examiner les ingrédients qui entrent dans la composition du pain. Les méthodes présentées comprennent la chromatographie du gaz, la spectrométrie de la masse (GCMS) et la microscopie électronique (SEM) et optique. Les expériences de cuisson ont révélé des techniques de préparation du pain ; des études ethnologiques, linguistiques et historiques ont fourni des informations précieuses quant à la répartition géographique des types de pain et quant aux aspects idéologiques qui peuvent y être liés.
- 3 Différents types de vestiges de pains peuvent avoir été réalisés à partir d'ingrédients qui paraîtront curieux aux boulangers modernes ; tous les pains n'étaient pas non plus préparés avec de la levure. Les discussions de cette table ronde nous ont appris d'une manière saisissante la nécessité d'approcher notre sujet d'étude avec un esprit ouvert et

de ne pas se laisser troubler par les modes de cuisson contemporains dans la compréhension des anciens types de pain. Les diverses contributions de cette section de l'ouvrage illustrent ces aspects très variés de l'étude du pain ancien.

- 4 L'article de Delwen Samuel nous convie ainsi à un vaste voyage à travers de telles études, des premières découvertes et analyses à la situation récente dans la recherche de pointe. Pour conclure, elle suggère de nouvelles pistes de recherches multidisciplinaires. A travers ses études de textes et de l'iconographie, Henri Limet nous donne une image des aspects de la vie quotidienne liés au pain dans l'ancienne Mésopotamie. A son tour, Sultana-Maria Valamoti nous présente de riches matériaux archéobotaniques provenant de sites néolithiques et de l'âge du bronze du nord de la Grèce. Elle les met en relation avec les repas à base de céréales et surtout avec le pain sous toutes ses formes. Cette présentation sera sans aucune doute une base très précieuse pour les études à venir sur ce sujet. L'identification chimique d'anciennes farines de pain semble y poser beaucoup de problèmes qui devraient être résolus. Des données concernant l'Europe de l'Est, très précieuses pour les chercheurs occidentaux, proviennent de synthèse de Felicia, proposée par Dan Monah sur les vestiges de céréales au Chaleolithique. La même chose vaut pour la première synthèse sur les aliments à base de céréales, leur préparation et leur rôle dans les rituels. Marianne Mesnil et Assia Popova présentent une étude approfondie des offrandes funéraires à base d'aliments céréaliers dans le Sud-est de l'Europe actuel, illustrant par là toute la complexité d'un rituel dont l'archéologue ne perçoit essentiellement que les vestiges matériels. Sylvie Lannoy et l'équipe interdisciplinaire française nous fournissent la première synthèse approfondie sur les vestiges de pain en France, comprenant un certain nombre d'analyses détaillées. Jean-Jacques Van Mol présente certains aspects de la préparation actuelle d'une céréale, l'épeautre, très peu connue car très rarement utilisée à notre époque. L'étude analytique menée avec beaucoup de compétence par Frances McLaren et John Evans conduit à d'importants résultats qui dépassent les exemples anglais étudiés : elle nous montre entre autres comment un sandwich du siècle dernier peut jouer un rôle dynamique dans notre compréhension des processus de décomposition des restes. Enfin, mon propre article présente un résumé des différentes sortes de pains suédois pré- et protohistoriques et comprend une définition de base du pain qui, j'espère, suscitera la discussion.
- 5 Je tiens à remercier Kai Fechner et Jean-Jacques Van Mol d'avoir organisé cette table ronde qui a eu tant de succès et à Kai Fechner et Marianne Mesnil d'avoir publié ces actes. J'espère de tout mon cœur que ceci représente le début d'une nouvelle recherche interdisciplinaire en matière du pain.

INDEX

Mots-clés : Pain, céréales, interdisciplinarité

AUTEUR

ANN-MARIE HANSSON

Arkeologiska Forskningslaboratoriet (AFL), Stockholm Universitet, Sverige