

Pane e Polenta

La longue route du "pain quotidien"

A l'époque de la Rome impériale, le pain était une base de l'alimentation de la population de *l'Urbs*. Les empereurs, le fait est bien connu, devaient leur popularité à leur capacité de satisfaire les attentes essentielles de la plèbe, "*panem et circenses*", le pain et les jeux du cirque. A cette époque, Rome était la capitale prédatrice d'un immense empire, la ville vivait des richesses de ses conquêtes et sa population dépendait très substantiellement des distributions alimentaires de l'Etat. Cette fonction était, pour l'essentiel, assurée par un service social très particulier, "*l'annone*", qui, depuis son institution sous les Gracques, en 123 av. JC, distribuait des céréales à gratuitement ou à prix réduit. Les céréales étaient distribuées sous forme de blé en grains jusqu'à ce qu'Aurélien leur substitue la distribution sous forme de pain. Septime Sévère y ajouta les distributions d'huile, qui provenaient surtout de l'Afrique du Nord, et Aurélien, le sel, le vin et la viande de porc. Vers la fin de l'empire, la vente à bas prix remplaça la gratuité, avant de disparaître.

En 71 av. JC, 40 000 familles bénéficiaient de *l'annone*. Bien que le nombre des ayants droit ait été fixé à 200 000 par Auguste, les bénéficiaires ne cessèrent d'augmenter, pour atteindre quelque 320 000 au milieu du troisième siècle, ce qui signifiait qu'à peu près un foyer romain sur trois était assisté par l'Etat. Pour en avoir les moyens, l'Etat s'était arrogé le monopole de tout le commerce des céréales. Il en contrôlait l'entreposage dans les magasins publics, les *horrea*, et il exerçait une étroite tutelle sur la meunerie et de la panification. La corporation des boulangers, celle des *pistores*, comptait, au troisième siècle, quelque 350 entreprises. Le travail ne devait pas leur manquer car il leur fallait, à cette époque, transformer en pain les quelque 60 millions de "*moddi*" (environ 1 750 000 hectolitres) de blés, importés pour un tiers d'Egypte et pour deux tiers de l'*Africa Vetus* (la Tunisie actuelle), auxquels s'ajoutait la production des provinces italiennes. La profession d'entrepreneur de boulangerie était, d'ailleurs, devenue, dès le premier siècle av. JC, une profession très honorable. L'un des riches membres de cette corporation, le *pistor et redemptor Virgileus Eurysaces*, n'avait eu aucune honte à exalter sa profession dans la décoration de l'extravagant tombeau qu'il se fit construire, près de la Porta Maggiore. La boulangerie romaine fut l'une des premières industries agroalimentaires. Les meules rotatives mues par des esclaves et les batteries de fours à pain la firent en effet sortir de l'artisanat familial pour lui donner un véritable statut d'entreprise.

Mais quel pain mangeaient les romains, et, d'abord, depuis quand mangeaient-ils du pain? Il semble que le pain n'ait été connu dans la Rome ancienne que vers le troisième siècle av. JC. Ce n'est qu'à cette époque que l'on commença à sélectionner des céréales panifiables et que se développa la production du froment, à l'origine des premiers pains. Mais c'est aussi à cette époque que fut connu l'usage du levain, que pourtant les égyptiens connaissaient depuis longtemps. Concernant ces derniers, les historiens se demandent encore si le levain fut découvert avec la fermentation des grains en bière ou si la fermentation de la pâte précéda celle de la bière. Jusqu'alors les céréales qu'utilisaient les romains n'étaient pas panifiées.

Les premières céréales dont la production fut le moteur de la révolution agricole du néolithique, étaient des céréales dites "inférieures", que les technologies de l'époque ne permettaient pas de transformer en farine panifiable. Ces céréales avaient en effet une enveloppe très dure qui ne pouvait pas être réduite par battage et vannage. Le grillage, selon

différentes techniques, était la seule façon de les rendre comestibles. Une fois grillées, les graines étaient écrasées au mortier ou avec des rouleaux de pierre. La matière que l'on obtenait ne pouvait être consommée aisément que sous forme de bouillies. Cette technologie fut donc concomitante de celle des récipients en poterie. Les céréales que cultivaient les anciens agriculteurs de l'Etrurie et du Latium appartenaient à ces céréales "inférieures", les seules connues jusque vers le troisième siècle av. JC. Parmi ces céréales, la variété dominante fut le *farro*, que les romains appelaient *far* ou *adoreum*. C'est cette céréale qui, une fois transformée en une espèce de polenta, devint, sous le nom de *puls*, l'aliment de base des romains des premiers siècles. Les anciens grecs ne connaissaient également que des céréales inférieures mais, chez eux, l'orge, qui convenait mieux aux sols plus arides, avait la place du *farro*. L'orge était consommée, de la même façon, sous forme de bouillie, l'*alphita*. Les romains et les grecs se traitaient mutuellement de mangeurs d'orge et de mangeurs de *puls*. Le *farro* était aussi consommé sous forme de galettes cuites à proximité de la braise, la *mola salsa*, un peu comparable aux galettes sans levain du type *pita* ou *chapati*.

Aliment central, le *farro* avait une place essentielle dans le culte et il faisait partie de toutes les offrandes. Les agriculteurs consacraient à Cérès les premiers grains de *farro* qu'ils récoltaient. Dans son Histoire naturelle, Pline l'Ancien rappelle que le mariage le plus symbolique – et qui devait subsister comme l'une des formes du mariage à l'époque impériale –, était le rite du *confarreatio*, placé sous le signe de cette céréale. Plus tard, alors que le pain avait pris une place dominante dans la société romaine, la céréale traitée sans levain avait conservé une place liturgique importante. C'est ainsi, par exemple, qu'il était interdit aux flamines des temples de Jupiter de toucher une farine contenant du levain (on note, au passage, une curieuse continuité avec la défense, par Saint Jérôme, du pain azyme pour la communion dans sa controverse avec les théologiens de Byzance).

Le progrès vint de la sélection d'une nouvelle variété de blé, le froment, le *siligo*, dont l'enveloppe pouvait être éliminée par dépiquage ou battage au fléau et par vannage, ce qui permettait de le transformer plus facilement en farine. Mais le froment s'imposa surtout en raison de ses qualités panifiables. Contrairement aux autres céréales, la pâte que l'on en tirait répondait bien à la levée et donnait un pain d'excellente qualité. Le blé dur, que l'on importait d'Egypte ou de l'*Africa Vetus*, de même que le millet, très cultivé en Campanie et dans le Nord de l'Italie, permettaient certes la fabrication du pain mais leur levée était très inférieure. Cette différence dans la qualité du pain devint sous l'Empire une distinction dans les classes sociales. Il y eut le pain des riches, le *panis siliginei*, à base de froment, et le pain de la plèbe, à base de céréales inférieures, le *panis plebeius* ou *sordidus*.

La conquête vandale de l'*Africa* et le détournement vers Byzance des importations d'Egypte, précipitèrent l'Italie dans une grave crise alimentaire. Au V^e siècle, le millet était devenu l'une des principales céréales de l'Italie Septentrionale et le resta jusqu'à l'introduction du maïs. Avec cette céréale et d'autres céréales inférieures, l'alimentation du Haut moyen Age retourna largement vers les bouillies et les polentas, qui furent connues sous le nom de *pultes*.

Aujourd'hui, nous avons fait un nouveau tour d'horloge. Les nutritionnistes nous recommandent les farines entières, le blé dur et le seigle de préférence au blé tendre. Le *farro* est une délicatesse de l'alimentation. L'histoire du "pain quotidien" n'est pas une histoire simple.

Grigori Lazarev. 27 janvier 2009 (Article paru dans Forum, la revue des Français de Rome)