

QUELQUES DONNÉES SUR UN PAIN DU XVII^e SIÈCLE, DÉCOUVERT À NEGREȘTI-NEAMȚ

PAR

RODICA POPOVICI

Sur le territoire du village de Negrești, comm. de Dobreni, dép. de Neamț, il y a un endroit appelé „Dolhești”, où l'on avait entrepris des fouilles archéologiques à caractère de sondages de sauvegarde¹. Le lieu à ce nom, qui se trouve dans un environnement pittoresque, entouré de collines et baigné par les eaux rapides du ruisseau Horaița, garde encore le souvenir de l'ancien habitat médiéval de Dolhești, dont parlent les premières mentions documentaires connues du 12 avril 1436².

Les investigations qu'on a entreprises ici, quoique n'ayant pas l'ampleur qui leur serait due, ont permis de découvrir d'importants vestiges archéologiques, habitations et annexes ménagères, avec du matériel représentatif, datant de la période comprise entre le début du XIV^e et la fin du XVII^e siècle³. Parmi ceux-ci, se font remarquer les découvertes faites dans une habitation du XVII^e siècle, qui, dans leur ensemble, reflètent des brins de la vie quotidienne de ceux qui y ont vécu. Ils nous offrent des renseignements précieux sur la maison et le mode de chauffage pendant la saison froide par le poêle richement orné de motifs géométriques, floraux, symboliques, ou inspirés des chansons de geste. En même temps, la céramique trouvée, composée de vaisselle à usage ménager, brocs, couvercles, bols et assiettes, émaillés ou non, nous offrent des données se rapportant aux récipients utilisés dans la préparation et la consommation de la nourriture quotidienne. On ne peut pas omettre la céramique de luxe, ottomane de type Iznik, et les petits bols de verre, qui, quoique peu nombreux et fragmentaires, constituent des détails complétant l'image sur le goût et les possibilités matérielles de ceux qui les ont détenus et utilisés.

Ayant à notre disposition toutes les catégories de découvertes, dont quelques monnaies, on peut dater l'habitation dans la première moitié du XVII^e siècle, ce qui n'exclut pas son existence dans les années 50–60 du même siècle⁴. Dans cette maison, bien encadrée dans le temps par les matériels découverts, on a trouvé un pain qui fait l'objet de notre succincte information.

Le pain se présentait sous la forme de restes carbonisés, certains formant une masse compacte. Etudiant attentivement les fragments carbonisés, on a pu se rendre compte qu'on était devant un pain à forme ronde dont l'aspect extérieur ressemble à une fouace. Il avait les marges légèrement rehaussées de quelque 2,6 cm, une épaisseur moyenne de 2,8 cm, étant plus mince en son centre, de 1,3 cm seulement. Le diamètre moyen a pu être estimé, par reconstitution, à environ 28 cm (fig. 1)⁵.

Une autre observation qui s'impose est que certains fragments ont conservé les traces d'impression de doigts, faites, probablement, notamment pour que la pâte lève et cuise mieux.

¹ Cet article a été publié, presque dans la même forme en roumain, mais sans illustration, dans *MemAntiq*, 21, 1997, pp. 265–272.

² *D.R.H., A. Moldova, I (1384–1448)*, p. 202. Pour la localisation correcte du village de Dolhești, actuellement disparu, voir aussi M. Costăchescu, *Documentele moldovenesti înainte de Ștefan cel Mare*, I, Iași, 1931, p. 427.

³ R. Popovici, D. Pop, *Săpăturile arheologice din așezarea rurală medievală de la Negrești – Neamț*, dans *Materiale*, Tulcea, 1980, pp. 588–590.

⁴ Cette habitation a été découverte en 1979 et fouillée entièrement en 1982. Sur les premiers résultats voir R. Popovici, D. Pop, *op. cit.*, pp. 588–589. Pour la datation de l'habitation et des monnaies trouvées à l'intérieur voir également R. Popovici, *Câteva date despre o pâine din secolul al XVII-lea, descoperită la Negrești – Neamț*, dans *MemAntiq*, 21, 1997, pp. 265–272, note 5.

⁵ L'illustration graphique a été réalisée par Mme Emilia Drumea (Institut d'Archéologie de Iași).

Les constatations générales se détachant de la forme extérieure du pain et, surtout, celles concernant son épaisseur non uniforme, beaucoup plus petite en son centre, nous suggèrent que la pâte de farine dont on l'a fait n'a pas suffisamment levé. L'affirmation est fondée sur ce que le pain n'a pas bien levé, quoique les nombreuses pores observées dans les sections des fragments attestent, sans aucun doute, la croissance. Faute d'analyses, qui fournissent des détails concernant la composition et le mode de fabrication, on ne peut pas savoir de quelles céréales a résulté la farine utilisée, ou quels levains on a utilisés pour que la pâte lève⁶.

Pour une interprétation correcte des restes alimentaires, en général, il faut identifier tous les éléments constitutifs (protéines, acides aminés, phosphates, graisses, sucres etc.), ce qui suppose leur étude au moyen d'investigations spéciales et spécifiques, telles spectrométrie des masses, analyses anorganiques, chromatographie et granulométrie. De même, il n'est pas de moindre importance de prendre en considération les expériences de fabrication, telles qu'elles résultent des recherches ethnologiques signalant la conservation de vieilles pratiques dans les coutumes traditionnelles⁷.

Jusqu'à présent, par les fouilles archéologiques entreprises en agglomérations urbaines et rurales médiévales roumaines, on n'a pas découvert de restes alimentaires de pain. Le seul témoignage de ce genre appartient à une période extrêmement ancienne. C'est celle de Sucidava - Celei, dép. d'Olt, où l'on a dépisté un pain carbonisé, datant de la période de transition de l'énéolithique à l'époque du bronze. Cette découverte a été analysée par la description générale de la forme et de la grandeur du pain, à laquelle on a ajouté un commentaire concernant les graines d'orge, d'oseille et de lin, récupérées de la fragmentation de la masse carbonisée. Quant aux graines d'orge (*Hordeum vulgare*), on a avancé l'hypothèse qu'elles proviendraient du levain utilisé dans l'obtention du pain, ce qui est bien prouvé par des découvertes similaires d'autres zones européennes⁸.

Si sur la découverte de Negrești - Neamț on ne peut faire, pour le moment, des appréciations plus amples, nous considérons opportune la présentation de données offertes par quelques catégories de sources informationnelles, se référant directement au pain, mais aussi à d'autres préparations de céréales, qui constituent des denrées alimentaires importantes au XVII^e siècle⁹.

Les informations les plus nombreuses nous les trouvons dans les relations des voyageurs étrangers ayant passé par les parages de Moldavie à l'époque dont nous nous occupons. Ces relations, indifféremment de leur subjectivité et d'exagérations, de la qualité de l'information, directe ou indirecte, du milieu et du pays d'où viennent leurs auteurs, comprennent des renseignements concernant le pain aliment quotidien, mais aussi de celui qu'on utilisait en circonstances particulières, telles fêtes religieuses ou certaines coutumes traditionnelles.

Certaines sources narratives nous donnent des renseignements sur la qualité du pain. En ce sens, rappelons les relations de Pierre Bogdan Bakšić, évêque de Sofia, pendant sa visite apostolique dans la Moldavie de l'an 1641. Dans *Compte-rendu sur la Moldavie*, qui comprend de riches données concernant l'histoire économique et sociale, il notait, entre d'autres, que «le pain n'est pas mauvais, surtout celui que font les Hongrois», affirmation sans doute partiellement subjective¹⁰. Une appréciation concernant la qualité du pain de Moldavie, on la rencontre aussi chez l'Anglais Robert Barge, qui, sur son chemin de retour de Constantinople vers son pays natal, arrive à Galați, en octobre 1653, où, selon ses dires, trouve «le meilleur pain ordinaire auquel je me rappelle avoir jamais goûté»¹¹.

⁶ Les analyses seront faites par M. Philippe Marinval (Centre d'Anthropologie de Toulouse). Nous remercions par cette voie le collègue Dan Monah pour l'appui accordé.

⁷ Pour l'ensemble des problèmes concernant la recherche actuelle sur les restes alimentaires végétaux et les méthodes utilisées, voir K. Fechner, *Le pain avant l'histoire: un bilan archéologique et paléontologique pour le Nord-Ouest de l'Europe*, dans *Du Grain au pain. Collection Ethnologie d'Europe*, 2, pp. 45-46, 72-73.

⁸ M. Cărciumaru, *Considerații paleobotanice și contribuții la agricultura geto-dacilor*, dans *Thraco-Dacia*, 4, 1983, 1-2, pp. 126-127 et la note 30.

⁹ Pour les métiers alimentaires en Moldavie médiévale, voir surtout Șt. Olteanu, *Meșteșugurile din Moldova în secolul al XVII-lea*, dans *SMIM*, 3, 1959, pp. 157-159; Șt. Olteanu. C. Șerban, *Meșteșugurile din Țara Românească și Moldova în evul mediu*, București, 1969, pp. 57-58.

¹⁰ *Călători străini despre țările române*, ed. M. Holban, M. M. Alexandrescu-Dersca Bulgaru, P. Cernovodeanu, V, București, 1973, p. 233 (nous citons par la suite *Călători străini...*)

¹¹ *Ibidem*, p. 486.

Beaucoup des narrations des voyageurs étrangers nous précisent les céréales dont on préparait le pain et d'autres produits, tels les gâteaux et bouillies de farine, donnant des détails intéressants sur leur fabrication. Elles reflètent, en même temps, le poids qu'ont eu dans l'alimentation certaines céréales, tels millet, blé, orge et seigle¹².

Les plus nombreuses relations s'arrêtent cependant aux préparations de millet, qui occupaient, sans doute, une place importante dans l'alimentation de l'homme ordinaire, mais constituaient aussi une curiosité pour ceux qui les rencontraient ici pour la première fois. À cet égard, un intérêt à part soulève ce que consigne Erasmus Heinrich Schneider von Weismantel, officier dans le corps d'armée suédo-polonais, qui, poursuivi par les troupes moscovites de Kropotov, arrive au printemps de 1710 en Moldavie, où il apaise sa faim avec le millet moldave. Son journal de campagne pour 1710-1714 et la «brève description des contrées moldaves» contiennent des données sur le sujet qui nous préoccupe. Il notait ainsi: «on s'est nourri d'une sorte nouvelle de pain moldave, appelée dans leur langue *mălai* (*Maley*), qu'on ne fait qu'à partir de farine de millet (*Hirschen Mehl*), soit bouillie ou cuite sans levain sous la cendre ou au four. Cependant nous l'avons payé au début assez cher et nous l'avons mangé [comme s'il était] du Marzipan»¹³. Au-delà d'une attitude malveillante et même injurieuse vis-à-vis des Moldaves, von Weismantel nous offre des détails sur le pain, le gâteau et la polenta de millet, notant qu'ils (les Moldaves) «moulent le millet dont ils font cuire sous la cendre ou au four des gâteaux ou de la bouillie qu'ils mangent avec du lait ou du fromage et ils en sont très contents. Tous ont des moulins à main dans leurs maisons; ils moulent tous les jours en faisant de la farine fraîche, tant qu'il leur faut pour une journée»¹⁴.

Bien que les commentaires de Weismantel dépassent un peu le cadre temporel dont nous nous occupons, ils constituent la source la plus complète qui présente, avec des détails suffisants, le processus de fabrication du pain, depuis la moulure avec le moulin à main jusqu'au résultat final obtenu par la cuisson sous la cendre ou au four de la pâte.

Les préférences des Moldaves pour la préparation de mets de millet sont bien représentées dans les narrations des voyageurs étrangers.

Ainsi, Paul Beke, le Jésuite hongrois, arrivé en Moldavie pendant l'été 1644, remarquait l'appétance des Moldaves pour le millet, bien que ceux-ci, constate-t-il, étaient «comblés du blé le plus pur (*parissimo abundant tritico*)». Il mentionne le millet «que les Roumains aiment démesurément [et] dont ils préparent une polenta très bonne, assurément selon leur goût, mais impossible à goûter pour d'autres»¹⁵.

Dans la même direction convergent aussi les affirmations de l'archevêque Marco Bandini, qui impressionné par la vie des ermites du monastère de Bistritza, relatait ce qui suit: «Ils estiment la chose la plus agréable de faire de la farine de millet un gâteau qu'ils font cuire sous la cendre sans sel et en mangent aux fêtes les plus grandes»¹⁶.

D'autres références générales au pain apparaissent alors qu'on évoque des événements tragiques de la vie tourmentée de Moldavie de la deuxième moitié du XVII^e siècle et qui ont profondément affecté toute la



Fig. 1. Pain de Negrești - Neamț. Réconstitution graphique.

¹² Pour les divers aspects concernant la culture des plantes céréalières en Moldavie, voir M. M. Alexandrescu-Dersca, *Economia agrară a Țării Românești și Moldovei descrisă de călătorii străini (secolele XV-XVII)*, dans *Studii*, 21, 1968, 5, pp. 849-851; V. Neamțu, *La technique de la production céréalière en Valachie et en Moldavie jusqu'au XVIII^e siècle*, București, 1975, pp. 209-226.

¹³ *Călători străini...*, VIII, București, 1983, p. 315.

¹⁴ *Ibidem*, p. 352.

¹⁵ *Călători străini...*, V, București, 1973, p. 275.

¹⁶ N. Iorga, *Istoria românilor prin călători*, I, București, 1928, p. 318.

population. Sur les difficultés et les indigences de la Moldavie de ce temps-là écrivait le nonce de Pologne, Bernardino Valentini de Pérouse, le 10 avril 1654. Caché dans les forêts et «souffrant énormément», le peuple n'avait comme nourriture quotidienne que «le pain de millet et l'eau de la rivière»¹⁷. Vingt ans plus tard, Pierre Parčević, vicaire apostolique en Moldavie, témoignant lui aussi sur les privations auxquelles il y a été soumis, montrait que «très souvent on ne pouvait pas manger à sa faim du pain de millet à cause de la grande indigence»¹⁸.

Si sur le pain et d'autres préparations de millet les informations que nous avons sont assez fournies, on ne peut pas dire de même quant au produits de blé.

Quoique à ce temps-là une partie considérable de la production de céréales de Moldavie se dirigeât vers Constantinople, il est indubitable que le blé a occupé une certaine place, pas du tout négligeable, dans l'alimentation¹⁹. En ce sens, est éloquente la remarque du prier russe Leontie, qui, en route vers Constantinople et Jérusalem, traverse la Moldavie dans l'hiver de 1701. Arrivé à Soroca, il constate que «les aliments sont très chers et manquent presque; on ne trouve pas de pain de seigle, mais seulement des petits pains de blé et d'orge»²⁰. Son témoignage nous apparaît d'autant plus important qu'une simple remarque, du fait qu'il se rapporte à la variété des céréales, blé et orge, dont on préparait le pain. C'est la réflexion d'une réalité qu'enregistre l'homme venu d'une autre zone, qui différerait de celle à laquelle il était habitué, où le pain de seigle détenait une place très importante dans l'alimentation.

Les relations de la deuxième moitié du XVII^e siècle nous parlent aussi de «pains blancs», qu'on pourrait préparer de la farine de blé. On rencontre une première mention dans la description du voyage de Paul d'Alep, qui accompagne son père, le patriarche Macarie de l'Antioche, en quelques pays orthodoxes européens. Arrivé en Moldavie, sur l'invitation du prince du pays, Basile le Loup, le patriarche est accueilli avec le respect dû à son rang clérical. Après la cérémonie de réception à la cour, Paul d'Alep note aussi la générosité du prince moldave vis-à-vis du patriarche, auquel il autorise une rente (*mertic*) pendant son séjour en Moldavie. Dans ce *mertic*, décidé par le prince régnant, on mentionne, en dehors de vins, beurre fondu, cierges et d'autres produits, «quatre pains blancs» pour le patriarche, «deux (pains) pour ses garçons» et encore «un oca (mesure moldave) de pain»²¹. De l'énumération des produits alimentaires qu'offre le prince au patriarche et à ceux qui l'accompagnaient, apparaissent certaines précisions qui, croyons-nous, ne sont point accidentelles. Ainsi, au grand prélat on offre du vin supérieur et du pain blanc, tandis qu'à ceux qui l'accompagnent, les produits sont les mêmes, mais sans spécifier les qualificatifs. Ces précisions nous permettent de considérer qu'elles sont en fait une réflexion de la considération que le prince accordait au patriarche et à sa dignité. De même que le «vin de choix», ces pains blancs étaient sûrement d'une qualité supérieure, étant préparés, probablement, de la meilleure farine de blé. Ce pain blanc était «à l'usage des riches», comme le soulignait bien Fernand Braudel²².

D'autres témoignages sur le pain blanc de Moldavie, on les trouve de la soi-disant Seyahâtname, un livre volumineux de voyage, dû à Evlia Celebi. Accompagnant son protecteur, le vizir Melek-Ahmed, le grand voyageur a participé à la campagne ottomane de 1657 contre George Rákóczi II. À cette occasion, il arrive dans la cité de Hotin sur les berges du Dniestr. Ici, les comandants de la cité offrent des dons au pacha, riches dons en fourrure de zibeline et dents de morse, de l'argent et divers produits alimentaires. Parmi les derniers, on indique certains produits de boulangerie «galettes et pain blanc spécial», offerts à l'armée turque dans une quantité appréciable, évaluée à «un millier de charretées (*haraba*)»²³.

Le même Evlia Celebi, relatant sur les aliments et les boissons qu'on trouvait en abondance dans le pays de Moldavie, vante, en dehors des «rakis renommés de toutes sortes», le pain blanc aussi, qu'il appelle «frandjila»²⁴.

Une importance à part présentent cependant les relations donnant des renseignements sur le pain en rapport avec certaines coutumes et fêtes religieuses. Il en apparaît une dans l'exposé de Conrad Jacob Hildebrandt,

¹⁷ *Călători străâni...*, V, p. 425-426.

¹⁸ *Ibidem*, VII, București, 1980, p. 185.

¹⁹ Sur la place occupée par le blé parmi les autres céréales cultivées en Moldavie médiévale et sur son rôle dans l'alimentation, voir V. Neamțu, *op. cit.*, pp. 209-215.

²⁰ *Călători străâni...*, VIII, p. 187.

²¹ *Ibidem*, VI, București, 1976, p. 39.

²² F. Braudel, *Structurile cotidianului: posibilul și imposibilul*, I, București, 1984, p. 152.

²³ *Călători străâni...*, VI, p. 423.

²⁴ *Ibidem*, p. 485; le terme utilisé par Evlia Celebi se trouve en roumain sous la forme de *franzela*. Le mot provient du néo-grec et signifie pain blanc de première qualité. Pour ce terme et ses acceptions voir *Dicționarul limbii române*, II, p. I, lettres F-I, București, 1934, p. 169.

sur son voyage en Moldavie, fin de 1656. Accompagnant l'ambassadeur Gotthard Welling dans son voyage vers l'Ukraine, afin d'obtenir l'appui de Bogdan Hmelnitzki, le prédicateur allemand arrive à Bacău, où il trouve les habitants de la ville «réunis devant une grande table sous laquelle on avait mis du foin, et sur la table il y avait beaucoup de beaux pains, de grandes gimbettes rondes et des pains ronds. Les gens qui s'y étaient réunis remerciaient Dieu pour une bonne année et Le priaient de leur donner un temps rapportant l'abondance à l'avenir»²⁵. Le jour suivant, le 26 décembre, le voyageur allemand passait la rivière de Bistritza en radeau, la cérémonie dont il relatait étant évidemment liée à la grande fête de la Nativité (Noël).

Une autre mention, tout aussi importante, nous donne Paul d'Alep, concernant la fête des Quarante Martyrs, du 9 mars. Alors, dit-il, «les gens ont apporté à l'église une multitude de petits pains, ronds, pains ordinaires, tourteaux et gimbettes de toutes les formes; et beaucoup des cierges, de même que des coliva (gâteaux de blé et de noix que l'on distribue à la mémoire des morts). On les a distribués, en tant que bénédiction de l'assistance, comme d'habitude»²⁶.

En bon connaisseur de la pratique de la liturgie, l'archidiacre Paul d'Alep nous montre, en détail, la manière dont on a fait l'office de la grande vêprée, comment on a posé sur la table qui se trouvait sous la coupole de l'église «cinq pains, un récipient d'huile, un récipient de vin et un de blé et deux chandeliers». Après avoir encensé les pains, le patriarche en a pris un et l'a béni²⁷.

Sur l'aspect du pain utilisé pendant les cérémonies religieuses, mais, surtout, sur le caractère symbolique de celui-ci, nous témoignent de nombreuses représentations de la peinture murale ecclésiastique de Moldavie. Elles nous montrent des scènes de l'Ancien Testament, mais surtout du cycle christologique ou de la vie de certains saints. En ce sens, rappelons les scènes qui présentent *le Repas d'Abraham, la Cène*, l'eucharistie des apôtres avec du pain, et certaines images de la vie de Saint Georges (scène du banquet impérial) et Saint Nicolas. La Cène, que l'on rencontre le plus souvent, nous offre la charge symbolique du geste de Jésus. Ici le pain apparaît en tant que signe de son sacrifice. Il le bénit et le distribue à ses disciples, en disant: «Ceci représente mon corps, prenez et mangez!»²⁸.

Dans toutes ces scènes, on représente des pains ronds, de différentes dimensions, bien levés, comme nous suggère la représentation picturale. Le pain à caractère symbolique est rendu aussi dans la broderie religieuse, sur les étoles, voiles liturgiques et épitaphes de procession²⁹.

Partant de notre découverte de fouilles archéologiques, de la preuve matérielle, nous avons essayé de présenter certaines données sur le pain, telles qu'elles apparaissent des sources documentaires écrites ou d'autres catégories de sources. Les sources d'information de l'époque nous offrent, naturellement, la plupart des données se rapportant au pain comme aliment quotidien, à partir des modalités de la préparation jusqu'aux formes de présentation. Nous paraissent intéressantes certaines données qui offrent au pain une signification sociale, ce pain blanc qui ne peut pas être à tous, ou les références aux coutumes et aux fêtes religieuses, avec des connotations de culte et symboliques.

Jusqu'à ce que l'on obtienne les données des analyses de détermination sur le pain de Negrești – Neamț, nous avons voulu signaler la découverte comme telle, importante aussi par son unicité, et présenter, à la fois, quelques-uns des multiples aspects qu'implique une investigation dans ce domaine.

Traduit par NICOLAE HÂRȚAN

²⁵ *Călători străini...*, V, 1973, p. 595.

²⁶ *Ibidem*, VI, p. 66. Les pratiques religieuses liées à la grande fête de Quarante Martyrs sont bien mises en relief chez S. Fl. Marian, *Sărbătorile la români*, București, 1994, p. 7–22.

²⁷ *Călători străini...*, VI, p. 69.

²⁸ Quoique la plupart des représentations des scènes religieuses mentionnées appartiennent aux XVI^e siècles, certaines ont été repeintes le siècle suivant, on a estimé utile de les énumérer pour la signification symbolique du pain. On signale ici les scènes avec *Le repas d'Abraham* de Moldovița, *La Cène* de nombre d'églises moldaves (Bălinești, Moldovița, Voroneț etc.) et de la vie de Saint Nicolas de Sucevița. Nous citons à ce sujet V. Vătășianu, *Pictura murală din nordul Moldovei*, București, 1974, pl. 6 et 102; V. Drăguț, *Pictura*

murală din Moldova. Sec. XV–XVI, București, 1982, pl. 25, 116 et 119.

²⁹ Nos observations sont basées sur des représentations beaucoup plus anciennes, datant du XV^e siècle, qui ont pour sujet l'eucharistie. Dans ces représentations apparaissent traités schématiquement des pains de forme ronde. Cf. M. A. Musicescu, *Broderia medievală românească*, București, 1969, pl. 23, n° 13, pp. 31–32; T. Voinescu, M. A. Musicescu, *Broderii și țesături*, dans *Repertoriul monumentelor și obiectelor de artă din timpul lui Ștefan cel Mare*, București, 1958, p. 92; I. D. Ștefănescu, *Broderiile de stil bizantin și moldovenesc în a doua jumătate a sec. XV. Istorie, iconografie, tehnică*, dans *Cultura moldovenească în timpul lui Ștefan cel Mare. Culegere de studii*, București, 1964, fig. 11 et 13.