

## PAIN ET CORPS MALADE DANS LE RECETTES FRANÇAISES ET QUEBÉCOISES DE MÉDECINE POPULAIRE

*Françoise Loux*

CNRS, Centre d'Ethnologie

Française - Paris

*Francine Saillant*

Université Laval

Québec

«Pain d'homme et lait de femme font venir les enfants forts». Ce beau proverbe français est riche d'enseignements sur la place importante du pain dans le système culturel traditionnel relatif au corps : ce n'est pas uniquement un aliment, c'est aussi un vecteur de socialisation, d'accession à l'état d'homme.

Au Québec, c'est surtout à l'idée de survie que les proverbes sur le pain nous renvoient: «Quand le blé mûrit, le pain moisit»; à la fin de la saison froide, dans une société où les hivers sont longs et très rudes, le pain et la pomme de terre demeuraient souvent dans les familles des campagnes les seuls aliments disponibles. Il s'agit donc d'un aliment qu'il faut savoir respecter et ménager.

Les matériaux sur lesquels s'appuie cet article sont issus de deux sources:

- Une recherche, menée au Centre d'Ethnologie française, à Paris, en collaboration avec Philippe Richard, portant sur un peu plus de 6000 recettes françaises de médecine populaire collectées dans toute la France au début de ce siècle par les folkloristes. Une analyse informatique est en cours, portant sur l'inventaire des symptômes traités, sur les propriétés sensibles en oeuvre dans les thérapeutiques, et, au bout du compte, sur les représentations du fonctionnement du corps ainsi que de la santé et de la maladie qui en ressortent. A ces matériaux s'ajoutent des données tirées d'une autre recherche sur les rituels de la petite enfance dans la France traditionnelle (Loux 1978).

- L'autre source est une recherche menée au Québec à l'Université Laval dirigée par Francine Saillant en collaboration avec Ginette Côté et Serge Genest, portant sur les pratiques

thérapeutiques traditionnelles au Québec, et dont l'un des volets essentiels a consisté jusqu'à maintenant en la collection et l'analyse d'un corpus de plus de 4000 recettes de médecine populaire aussi recueillies par des folkloristes (1). Une analyse informatique de type quantitatif et qualitatif a permis jusqu'à maintenant une première synthèse du matériel, et une description détaillée du contenu des recettes (matières médicinales impliquées, gestes, préparations et modalités thérapeutiques en présence) (2). Des analyses qualitatives plus fines à propos du système symbolique qu'elles révèlent et sur des portions choisies du corpus sont en cours. Enfin, certains autres matériaux sont issus de corpus constitués à propos des croyances, des proverbes, et de la littérature ethnographique récente.

En ce moment, une comparaison des deux *corpus* français et québécois est en cours, visant la mise au jour d'éléments invariants, mais aussi d'éléments relevant de différences historiques et culturelles profondes entre les deux sociétés.

Une précision semble ici importante, surtout dans le contexte de cet ensemble d'articles sur le pain: le point d'ancrage de ces recherches est le corps, et non l'étude pour elle-même de la "pharmacopée": nous ne nous situons donc pas dans la perspective de l'ethnobotanique ou de l'ethnozoologie. Les ingrédients thérapeutiques nous intéressent moins pour eux-mêmes que pour l'image du corps et des maladies qu'ils nous livrent. Aussi, dans cet article, il sera moins question du pain que des représentations du corps et de la maladie qui apparaissent à travers ce produit hautement symbolique.

Le pain compte parmi l'un des éléments que l'on retrouve souvent dans les recettes françaises et québécoises. Nous avons en effet recherché, dans chacun de nos corpus, toutes les recettes de médecine dans lesquelles entre le pain. Or, alors que la dispersion des ingrédients thérapeutiques est assez grande, nous avons trouvé 99 recettes françaises et 53 recettes québécoises correspondant à ce critère (3).

Le classement de ces recettes selon les modes d'utilisation du pain qui y est fait permet de distinguer trois groupes, largement identiques d'un *corpus* à l'autre: dans le premier groupe de recettes, l'usage thérapeutique consiste en une application sous forme d'emplâtre ou de cataplasme; dans le

second groupe, on absorbe le pain thérapeutique ou préventif. Dans le dernier groupe, les choses sont plus complexes: pain et corps sont mis en relation sans que cela consiste à proprement parler en une application comme dans le premier groupe de recettes.

A première vue, cette classification semble aller du plus concret (ou empirique), au plus rituel (ou symbolique). En fait, on s'apercevra qu'une telle distinction n'est pas parfaitement opératoire. Il est, en effet, nécessaire d'éviter de s'enfermer dans des distinctions à priori entre empirique et symbolique et de procéder toujours de façon circulaire dans l'analyse de ces recettes, en voyant de quelle façon elles s'éclairent les unes par rapport aux autres. C'est également la démarche que nous avons adoptée pour l'écriture de cet article.

### Les applications de pain

On trouve souvent les applications de pain en relation avec les enflures, les abcès, par exemple les panaris.

Citons rapidement quelques unes de ces recettes, que l'on peut considérer comme typique pour l'un et l'autre des deux *corpus* (4):

- Contre l'enflure consécutive à une piqure: cataplasmes de mie de pain cuite dans du lait. (F)
- Pour soigner un pied piqué par un clou: mettre dans une poêle du lait et une tranche de pain. Faire bouillir. Mettre la tranche de pain sur la piqûre, enrouler avec une serviette, garder pendant 2 ou 3 heures. (Q)
- Pour enrayer le panaris: cataplasmes de mie de pain trempée dans du lait. -Pour faire mûrir les furoncles: cataplasmes de mie de pain cuite dans du lait ou de la crème. (F)
- Pour soigner les piqûres d'insecte: mettre dans une poêle du lait et une tranche de pain. Faire bouillir. Mettre la tranche de pain sur la piqûre, enrouler avec une serviette, garder pendant 2 ou 3 heures. (Q)

- Contre l'orgelet: cataplasmes de mie de pain bouillie dans du lait et appliquée entre deux linges. (F)

- Pour les furoncles: compresses faites avec un mélange de savon du pays et de mie de pain. Quand ils sont prêts à aboutir, on tire le pus et le germe à l'aide d'une bouteille qu'on a emplie d'eau bouillante, puis vidée. (Q)

### *Adoucir et amoullir*

Presque toujours, c'est de mie de pain qu'il est question dans ces applications, souvent avec du lait ou de la crème. Généralement, elles doivent être chaudes, c'est-à-dire que par exemple on suggérera de faire bouillir le lait avec de la mie de pain. Au Québec, on retrouve cette même configuration; toutefois, en plus du traitement des divers abcès ces mêmes types d'applications serviront aussi à celui de foulures, enflures, plaies et blessures.

Plusieurs explications se renforçant l'une l'autre rendent compte de ce rôle de la mie de pain.

En premier lieu, la médecine domestique est proche de la cuisine: souvent les recettes de médecine populaire étaient d'ailleurs recopiées dans le livre de cuisine. On utilise comme ingrédient thérapeutique ce qui est à proximité immédiate, et le pain est un élément central de la vie domestique.

Même si le pain est dur, la mie de pain, une fois le lait absorbé, est plus douce, elle absorbe donc la douleur et adoucit la tension de l'inflammation. Devenue molle avec le lait, elle amollit l'abcès et lui permet de mûrir. C'est d'autant plus le cas si le cataplasme est chaud.

### *Raffermer et maintenir*

Au premier abord, la mie de pain ne semble quand même être qu'un support qui permet d'appliquer un liquide comme le lait qui, lui, aurait un rôle thérapeutique, renforcé par sa couleur, blanche comme celle de l'infection.

Prenons par exemple une autre recette employée pour

soigner les panaris:

- Introduire le doigt malade dans un oeuf frais, mettre l'oeuf dans l'eau bouillante et maintenir le doigt jusqu'à ce que l'oeuf soit dur; appliquer ensuite des cataplasmes souvent renouvelés, faits de mie de pain et de suif.

Dans ce cas, les éléments centraux de la thérapeutique semblent être l'oeuf et la chaleur. Cependant, l'examen de tous les autres ingrédients avec lesquels le pain est lié, dans cette recette comme dans les autres recettes, nous permet d'aller plus loin. Ce sont d'abord la graisse, le suif, le savon, des produits animaux qui ont comme rôle de reconstituer le corps, d'aider le corps entamé par l'infection à se reformer. Au Québec, on trouve également le sucre d'érable un aliment préparé à partir de la sève bouillie de l'érable et de consistance crémeuse.

Au Québec comme en France, le pain, le lait et le lard sont les bases de l'alimentation traditionnelle: ce qui nourrit sur un plan, guérira sur un autre plan. Le pain est élément de survie.

Mais, de plus, un proverbe français dit: «Chair fait chair, vin fait sang, pain maintient». Il convient d'être attentif à ce terme: "maintient", tient ensemble. Si le pain maintient, il joue un rôle de lien: c'est lui qui permet aux différents éléments thérapeutiques de pleinement jouer leur rôle. Donc, même si la place du pain semble secondaire, il n'en est pas moins essentiel.

### *Réchauffer et faire mûrir*

Ces procédés mettent en évidence un aspect des usages thérapeutiques du pain dans lequel les propriétés humides jouent un rôle de premier plan. Cependant, les applications sèches apparaissent aussi. Ainsi, au Québec, dans une recette à propos du soin du "feu sauvage" (herpès de la lèvre), le pain devra être préalablement brûlé sur le poêle:

- Pour le feu sauvage: faire brûler une croûte de pain, puis la garder le plus longtemps possible sur le bobo - la chaleur fait aboutir le feu. (Q)

Le poêle, monumental dans les grandes cuisines québécoises, possède des propriétés de mûrissement en relation avec son pouvoir de transformation des aliments, tout comme il permet de "faire aboutir" (crever l'abcès). Ajoutons que le poêle intervient aussi dans une variante des recettes impliquant les cataplasmes, là où l'on propose d'ajouter au pain et au lait, le lessi (ou lessive), un mélange de couleur blanche composé des cendres du poêle à bois et d'eau:

- Pour faire aboutir un tour d'ongle: cataplasme de pain dans le lait bouilli; tremper dans de la lessive de cendres pour faire aboutir. (Q)

Dans ce cas, c'est non seulement de la propriété de faire mûrir ou de transformer les aliments dont il est question, mais aussi de celle de chauffer le corps lui-même dans un pays du nord où le poêle lui aussi joue un rôle central dans la survie.

Dans les recettes françaises, c'est plus du four à pain que du poêle qu'il est question. Ainsi, une autre recette, dans laquelle il n'est apparemment pas question de pain, nous met sur une voie complémentaire:

- Pour obtenir une suppuration rapide, mettre sur le mal un cataplasme fait de la poudre d'un crapaud séché au soleil et calciné dans le four à pain. (F)

Le four à pain réchauffe mais en même temps transforme la matière, la mène à point, à terme. On disait autrefois des enfants prématurés qu'ils étaient "mal cuits" (Gélis 1984). Métonymiquement, le pain, produit du four, a également ce pouvoir de maturation.

Donc, si le pain est particulièrement bon pour les abcès, c'est à la fois parce qu'il permet d'appliquer un produit thérapeutique en tant que support d'une matière, mais aussi parce qu'il adoucit, maintient, réchauffe et permet le mûrissement. Il accélère, de fait, le processus naturel de guérison. Au Québec, les explications données à propos des effets attendus de ces applications vont tout à fait dans le sens de cette interprétation; les informateurs diront par exemple que ces cataplasmes "font aboutir", que "la chaleur fait aboutir", ou

encore "qu'elle tire le germe", qu'elle "tire le méchant".

On retrouve le rôle maturateur et réchauffant des applications de pain pour d'autres symptômes. Par exemple, en France, contre les calculs biliaires, on trouve des cataplasmes de mie de pain, mélangés avec des jaunes d'oeuf. Le jaune d'oeuf est bon pour expulser la bile, jaune comme lui, et le pain réchauffe, apaise la douleur et amène le mûrissement du calcul. Contre d'autres douleurs on trouve également le rôle du pain, par exemple contre les douleurs de genou, de nouveau d'ailleurs avec le jaune d'oeuf et le lait. Au Québec, le pain est utilisé contre la goutte, mais aussi contre la bronchite et le croup.

En France toujours, un autre type d'application du pain a, encore plus qu'une valeur de mûrissement, une valeur de réchauffement. Il s'agit de cataplasmes de mie de pain, associés cette fois au vin ou à l'eau de vie, et toujours chauds et même brûlants, que l'on applique après un "coup de froid" sur la partie du corps qui a été touchée. Par exemple: "faire un emplâtre chaud de pain bouilli dans du vin vieux, avec de l'ail pilé et beaucoup de poivre". On est là également du côté des aliments, des ingrédients qui, en plus de réchauffer donnent de la force.

Donc, dans ce premier ensemble de procédés d'utilisation du pain en applications et cataplasmes, on trouve le pain qui adoucit, qui hâte la maturation et qui réchauffe. Dans cet ensemble, il est associé principalement avec le lait, et aussi avec le gras, le sucre en pâte, le jaune d'oeuf, le vin et les cendres du poêle.

## **Les ingestions de pain**

### *Le pain qui donne la force*

De nombreux proverbes font du pain la nourriture principale. En France: «Qui a pain et vin peut attendre à demain», au Québec: «Faute de pain, on mange de la galette» (dans ce cas, la galette n'est pas un gâteau - nourriture riche - mais une nourriture de misère, dure).

Manger du pain est une véritable thérapeutique, ou, plus exactement, un mode de prévention: «Mieux vaut le devant du

cheval du meunier que le cul du médecin» (F).

Dans ce cas, le pain fait partie d'un ensemble de nourritures de survie qui donnent de la force et représentent le corps: le pain, le vin, la viande; le pain, redisons le, ayant le rôle particulier de "maintenir ensemble", d'assurer la cohésion.

Au Québec, l'ingestion thérapeutique du pain agira toujours dans le sens de donner la force utile pour combattre le mal, notamment les maladies des poumons et du coeur, contre les fièvres ou tout simplement pour renforcer le corps fragilisé, comme on peut le voir dans le groupe de recettes qui suit:

-Tonique pour renforcer qui pouvait aussi servir de café: Faire sécher et noircir le pain. On prépare les miettes obtenues comme un vrai café. (Q)

-Pour nettoyer les poumons, il suffit de manger cru de l'ail avec du pain, la demi ou une gousse d'ail par jour. (Q)

-Pour la fièvre: Faire fondre du suif de boeuf et y ajouter des miettes de pain. En prendre quelques cuillerées à thé par jour. (Q)

Un aspect particulièrement intéressant de l'ingestion du pain que l'on retrouve au Québec est le rôle qu'on lui attribue dans la préparation de la matière thérapeutique. En effet, plusieurs mentions de cataplasmes de mie de pain et de lait font état de cette pratique qui consistait d'une part, comme nous l'avons déjà dit, à faire bouillir la mie de pain et de lait, mais ensuite à mâcher la préparation avant de l'appliquer. Le geste de l'ingestion devient donc lui-même partie de la préparation thérapeutique, tandis que le corps se fait remède en potentialisant, par l'intermédiaire de la salive, les effets désirés du cataplasme. Mais là aussi, ce geste rappelle cette métaphore de la maturation, dans ce cas précis où le pain se fait corps et, dans un état de transformation inachevé, possède des propriétés thérapeutiques nouvelles.

En France, tant que l'enfant n'était pas sevré, sa mère lui donnait la panade (bouillie à base de pain) avec le doigt, après avoir préalablement passé la nourriture par sa bouche: pour la tiédir, mais aussi pour en faire, comme le lait, un élément venu de son corps. Mais nous en arrivons là à un autre sens de ces

ingestions de pain.

### *Le pain qui civilise*

On trouve ainsi, en France, dans ce groupe de pains qu'on ingère une catégorie particulière, ce sont les pains bénits ou les pains rituels de certaines fêtes. Les maladies auxquelles ces pains sont associés donnent à penser que leur effet thérapeutique - ou maléfique - est lié à une fonction de socialisation, de "civilisation", pourrait on dire.

C'est ainsi que donner du pain béni à des animaux, à certaines fêtes, les préserve de la rage pour toute l'année. On voit ici l'opposition entre la rage, qui est un summum d'animalité, et la bénédiction du pain, qui annule cette sauvagerie.

Pendant toute la période de dentition de l'enfant, période pendant laquelle on redoute son animalité, exprimée par les dents, on lui donne à mordiller un morceau de pain, de préférence du pain des relevailles. De plus, les dents sont la marque de ce que l'enfant, étant achevé, peut se passer du lait de sa mère - de nouveau cette association entre pain et lait.

Enfin, au Québec, on utilise aussi le pain pour soigner les maux de dents, par exemple le cataplasme de pain et de poivre introduit dans la dent, mais il ne s'agira pas de pain béni quoique, parfois, le pain puisse avoir été trempé dans de l'eau bénite, comme le dit bien cette recette:

- Contre le mal de dents: appliquer sur la joue une mie de pain poivrée et trempée dans l'eau bénite. (Q)

Donc, on voit bien, dans ces questions d'ingestion de pain, que s'ajoute au rôle de fortifiant, de consolidation, un rôle de socialisation, de passage du naturel au culturel. Le pain, comme sans doute le lait et le vin, comme certains vêtements, est un de ces passeurs.

Sauf exception des pains de S.te-Geneviève dont nous parlerons plus loin, les folkloristes n'ont pas relevé d'utilisation des pains bénits à caractère rituel au Québec, à des fins thérapeutiques ou non. Ceci s'explique entre autres par le fait d'un encadrement plus strict de la religion populaire, un point

sur lequel nous ne pouvons nous étendre dans le cadre de cet article. Cependant, toutes les étapes de la préparation du pain quotidien, dit "pain d'habitant", des plus éloignées (semailles) aux plus proches (confection) sont marquées par des gestes signifiant son caractère sacré; de plus, il existait une tradition selon laquelle le père au cours du repas, devait bénir le pain avant d'en entamer la miche (Dupont 1974: 84). On encore, avant d'enfourner le pain, on en bénissait la pâte pour qu'elle produise au centuple. Aussi, manger quotidiennement le pain d'habitant était censé procurer le courage et la longévité. Le processus de sa fabrication, les métaphores entourant le four à partir duquel il est fabriqué, en font un agent de vie et de création.

### **Le pain comme intermédiaire**

Le troisième groupe de recettes est en apparence le plus hétérogène. Pourtant c'est là que l'on trouvera le fil conducteur pour tout le reste. Ce sont d'abord des recettes dans lesquelles le pain n'intervient pas en tant que cataplasme ou en tant qu'ingestion, mais a un rôle d'intermédiaire, de catalyseur, par rapport à d'autres produits. Ce sont ensuite des recettes où l'on suggère de porter sur soi du pain, par exemple à titre préventif.

#### *Lait et pain*

Le proverbe français cité en début de ce texte: «Pain d'homme et lait de femme font venir les enfants forts» montre bien la situation du pain dans la symbolique populaire française: situation tout à la fois concrète, c'est une nourriture de force, et symbolique. Même si, généralement, ce sont les femmes qui le préparent, symboliquement, le pain est, par excellence, le fruit du travail de l'homme, c'est la nourriture masculine.

Le pain et le lait sont alors complémentaires dans la nourriture des enfants, dans la transformation des nourrissons en petits humains. Dans ce cas, il n'est pas étonnant de rencontrer au moment du sevrage un rituel dans lequel intervient le pain. Participent à cette petite cérémonie des

personnes qui étaient également là au moment de la naissance: l'enfant, bien sûr, sa mère, son père, son parrain, sa marraine et la matrone qui l'a aidé à venir au monde. La matrone enduit le sein de la mère de substances désagréables au goût. Au moment où l'enfant se détourne du sein, son père lui tend un morceau de pain. S'il l'accepte, le sevrage est considéré comme réussi. Le pain du père a pris alors la place du lait de la mère.

De façon plus générale, lait et pain s'entrecroisent dans les rituels et les thérapeutiques liés à la petite enfance, rappelant la complémentarité du maternel et du paternel. Ainsi, dans le Périgord, pour être sûres d'avoir assez de lait pour nourrir leur enfant, les femmes vont déposer sur l'autel de la Vierge un flacon de lait, attaché par un ruban blanc (remarquons au passage la couleur blanche) avec un morceau de pain.

Une recette étrange en apparence mêle encore le lait et le pain:

- Contre le mal de dents, mettre dans la dent cariée une pilule faite en mélangeant un peu de poudre d'un os de mort, de l'encens, du pain bénit et du lait de femme. (F)

Nous avons rencontré les dents à plusieurs reprises. Elles sont, en effet, une partie du corps ambivalente, à la fois du côté de la vie, de la croissance de l'enfant et du côté de la souffrance, de la vieillesse et de la mort. C'est aussi leur apparition qui préfigure le moment de la séparation charnelle entre mère et enfant et de la socialisation de l'enfant. Cette relation, à propos des dents, entre du pain bénit, de l'encens et du lait, s'opposant au danger représenté par la poudre d'os de mort, n'a donc rien d'étonnant.

Dans ce groupe de recettes, le pain et le lait sont donc complémentaires pour tout ce qui concerne le mûrissement de l'enfant. Cela nous renvoie aux recettes précédemment analysées dans lesquelles ils étaient complémentaires pour le mûrissement des abcès. Se révèle ainsi la dimension symbolique de thérapeutiques qu'à première vue on pouvait envisager comme uniquement empiriques.

*Pain et sel*

Le pain et le sel sont associés en particulier dans des recettes françaises où il est question de transmettre le mal à une plante. Que ce soit pour passer la fièvre à une ortie ou pour passer la maladie d'un enfant à un pied de menthe, le même processus est suivi. En observant un rituel précis on va dans un champ, on offre à la plante du pain couvert de sel, et, de cette façon on lui passe le mal, elle flétrit et le malade guérit.

Si c'est par l'intermédiaire du sel, dont on connaît le pouvoir purificateur, que la maladie quitte le corps pour aller sur la plante, qu'en est-il du pain? Fonctionne-t-il comme passeur en catalysant le rôle du sel? N'est-il pas là aussi comme substitut du corps du malade, comme élément permettant le transfert?

Ainsi, bien que l'on ne retrouve pas cette association de pain et de sel au Québec, on note cependant également l'existence du pain comme intermédiaire dans le transfert du mal. Ainsi, pour soigner les verrues, on pouvait se frotter avec un bout de pain et jeter ensuite la mie derrière soi.

*Pain et sang*

On en arrive ainsi à un troisième type d'association, celles qui mettent en rapport le pain et le sang.

Il y a, en premier lieu, une association, ou plutôt un interdit bien connu sur lequel nous n'insisterons pas, celui de pétrir du pain pendant la période des règles. Mais, le pain, associé à la salive d'une femme en menstruation (substitut du sang) peut avoir un rôle d'emménagogue:

- Pour faire revenir les règles, faire mastiquer du pain par une femme qui a ses règles et avaler ce pain. (F)

Au Québec, l'association entre le pain et le sang se retrouve dans les applications de pain et de vinaigre: on suggérera en effet ces dernières pour donner la force et le pouvoir de faire cesser l'écoulement du sang. Ainsi, pour empêcher une fausse couche ou pour empêcher l'hémorragie, on suggérerait de mettre

sous les bras et dans les aines du malade des tranches de pain trempées dans le vinaigre. L'analogie entre cette pratique et l'image du Christ agonisant au bout de son sang à qui on offre une éponge imbibée de vinaigre n'est pas anodine. Dans ce cas, le pain, métaphore de la force, sert aussi de médiateur au vinaigre. Le vinaigre, est aussi cette substance dérivée du vin (métaphore du sang), qui a la caractéristique d'avoir "tourné". De l'application de pain et de vinaigre dans les cas d'hémorragie, on peut émettre l'hypothèse du transfert sur le corps saignant des propriétés du vinaigre, qui sont celles de n'être plus ce vin qui coule, mais plutôt ce vin qui a su tourner et qui détournera le cours du sang.

En plus d'être associé au sang, le pain peut se mettre à saigner, devenir sang, si on rompt certains interdits : on dit que le pain cuit le vendredi saint contient du sang. De nouveau, une relation est évidente, celle entre le Christ et le sang, celle entre le pain, l'hostie et le corps du Christ.

Si le pain est le corps du Christ, ne peut-il aussi représenter tous les corps? Ainsi, en France, dans le pays messin, des mères dont l'enfant, rachitique, ne peut pas grossir, allaient en pèlerinage à une source miraculeuse et offraient à la chapelle voisine un pain pesant le poids de leur bébé. Elles donnaient ainsi en gage à la fois cette nourriture qui rend fort, qui permet d'être homme, et un substitut du corps de leur enfant, pesant le même poids que lui.

Si pain et corps se renvoient l'un à l'autre, l'ordre du pain renvoie à l'ordre du corps et finalement à l'ordre du monde. Le désordre du pain risque alors d'introduire le désordre du corps. Ainsi, le pain le ventre en l'air, c'est à dire à l'envers, risque d'entraîner parallèlement le mal au ventre, la colique, des enfants de la maisonnée ou du maître de maison. Et au bout du compte, cela risque d'entraîner le malheur ou la mort.

### *Le port du pain*

Porter du pain sur soi possède aussi ses vertus thérapeutiques et surtout protectrices. Au Québec, on retrouve par exemple cette pratique du port des "petits pains de S.te-Geneviève". Pratique qui ne semble pas trouver ses origines en France, même en des temps anciens. C'est dans la ville de

Québec et dans l'Église Notre-Dame des Victoires (une chapelle, à l'origine, et la première église catholique en Amérique du Nord d'abord érigée par les colons français), qu'étaient distribués ces petits pains d'un demi-pouce de diamètre, bénis une fois par année le 3 janvier. On pouvait se les procurer à la messe dite ce jour là dans cette même église, mais dans les autres paroisses du Québec, les curés qui avaient su se les procurer les déposaient pour les gens à l'arrière de l'Église. Les gens les portaient sur eux, dans leur poche et dans leur porte monnaie, où les laissaient sur une tablette dans la maison. Ces pains avaient le pouvoir de protéger des dangers et de la pauvreté (Desdouits 1987: 138-140). Lacourcière (1971: 205) a noté qu'ils avaient aussi le pouvoir de protéger les femmes enceintes.

Ce pouvoir protecteur du pain renforce cette idée du rôle essentiel que tient le pain dans la survie des individus et des groupes, et encore une fois, de cette relation entre ce qui nourrit et ce qui guérit. Au Québec, on en trouve un autre prolongement dans l'existence des "quêteux", ces mendiants à qui les paroissiens se devaient de faire l'aumône et de nourrir; par exemple, les maisonnées étaient dotées d'un banc de quêteux, c'est à dire une sorte de lit de fortune destiné à ce personnage errant envers qui la communauté avait des devoirs. Lorsque ces devoirs n'étaient pas remplis, le quêteux devenait alors un "jeteur de sorts", et détenait le pouvoir de transmettre les poux, de pourrir la viande, mais aussi de moisir le pain, de rendre les femmes inaptés à faire la pâte, où encore d'ensorceller le four à pain (Dupont 1974: 77-80; Guilbert 1987: 88-89). Ainsi, à la faute de refuser la charité dans une communauté luttant pour sa survie, de refuser l'échange et la protection, on répond entre autres par le sort fait au pain, symbole refusé, c'est-à-dire justement au pain en tant qu'élément de survie.

Dans les recettes françaises comme québécoises de médecine populaire, le pain apparaît donc tout à la fois comme une bonne nourriture, et comme un passeur métaphorique et sacré.

En tant que bonne nourriture, il évoque, concrètement comme symboliquement, la force et de la survie du groupe. Comme passeur, il renvoie tant à la socialisation, la civilisation,

qu'à la croissance, la maturation de l'enfant comme des maladies. C'est aussi lui qui maintient, qui rétablit une cohérence entre le corps et le monde mise en cause par la maladie.

Toutes ces dimensions, certes complémentaires, font du pain une nourriture à caractère polysémique. C'est peut être ce caractère polysémique qui permet au pain d'être un ingrédient thérapeutique de choix.

Par ailleurs, ce polysémisme facilite la comparaison entre cultures, mais en même temps la rend plus difficile, plus délicate: on a ainsi vu que les différences entre les recettes françaises et québécoises sont, plus que des différences, des accentuations différentes de dimensions semblables.

## Notes

1. La recherche, subventionnée par le Conseil de Recherches Humaines du Canada et par le Fonds concerté pour l'aide aux chercheurs (Gouvernement du Québec) est dirigée par Francine Saillant, en collaboration avec Ginette Côté et Serge Genest. Les travaux sont réalisés dans le cadre des activités du Centre de Recherches sur les Services Communautaires, de l'École des Sciences Infirmières et du Département d'Anthropologie de l'Université Laval (Québec, Canada).

2. Les lecteurs peuvent consulter le rapport de recherches: Saillant, Côté, Genest 1990. Un article récent fait état de ces premiers résultats, sous forme synthétique (Saillant 1990).

3. La recherche d'ensemble étant, pour la France, loin d'être terminée, il s'agit là d'une analyse encore fragmentaire. Il se peut que quelques recettes aient échappé à ce passage en revue du corpus sous l'angle du pain. Par ailleurs, ces résultats ne doivent pas être examinés comme le fruit d'une analyse comparative au sens strict. Les matériaux québécois servent ici simplement à alimenter une discussion d'ordre plus général sur les usages thérapeutiques du pain dans la médecine populaire. Un autre article, portant sur ces comparaisons, est en préparation, à propos des recettes relatives au sang.

4. Les indications (F) et (Q) renvoient à l'origine des deux *corpus*: France et Québec.

## Bibliographie

Desdouts, A.M. 1987. *La vie traditionnelle au pays de Caux et au Canada français. Le cycle des saisons*. Québec, Paris:

P.U.L./CNRS.

- Dupont, J. C. 1974. *La pain d'habitant*. Montréal: Leméac.
- Gélis, J. 1984. *L'arbre et le fruit. La naissance dans l'Occident moderne. XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle*. Paris: Fayard.
- Guilbert, L. 1987. Pauvre ou vagabond. Le quêter et la société québécoise. *Rapports et mémoires de recherches* 9:88-89.
- Lacourcière, L. 1971. "A survey of folk medicine in French Canada from early times to the present" in *American folk legend: a symposium*, ed. by W.D. Hand, p. 205. Berkeley: University of California Press.
- Loux, F. 1978. *Le jeune enfant et son corps dan la médecine traditionnelle*. Paris: Flammarion.
- Saillant, F. 1990. Les recettes de médecine populaire: pertinence anthropologique et clinique. *Anthropologie et Société* 14, 1: 93-114.
- --, Côté, G. & S. Genest 1990. *Se soigner en famille: les recettes de médecine populaire dans les familles québécoises du début du XX<sup>e</sup> siècle*. Québec: Centre de Recherches sur les Services Communautaires, Université Laval.

## Résumé

Cet article repose sur la comparaison des recettes relatives au pain extraites de deux *corpus* de recettes de médecine populaire: un *corpus* québécois et un *corpus* français.

Dans ces recettes, le pain apparaît comme une bonne nourriture, qui assure la force et la survie du groupe. Mais c'est aussi un passeur, il renvoie tant à la socialisation, la civilisation, qu'à la croissance, la maturation de l'enfant comme des maladies. Il maintient les chairs malades; il rétablit une cohérence entre le corps et le monde mise en cause par la maladie.

## Sommario

L'articolo presenta un confronto tra ricetta relative al pane

desunte da pratiche medicinali tradizionali presenti sia in Francia che nel Québec (Canada).

In queste ricette il pane appare come un buon nutrimento che garantisce la forza e la capacità di sopravvivenza della società. Ma oltre che alla socializzazione e alla civilizzazione, il pane si ricollega anche alla crescita del bambino ed alla cura delle malattie. "Mantiene" le carni malate e ristabilisce la coerenza tra il corpo e il mondo quando la malattia rompe l'armonia esistente tra i due.