

Histoire du Bagel

En 2008, Maria Balinska a publié un petit livre en anglais intitulé « The bagel-The surprising history of a modest bread »

Après l'avoir lu, on ne pourra plus regarder le bagel de la même façon, car au terme d'un voyage dans le temps et dans l'espace, on comprendra toute l'importance et la symbolique de ce petit pain rond.

En voici un résumé

L'arbre généalogique

Si on peut trouver des pains ronds dans diverses régions du monde, l'auteur choisit de commencer son périple en Italie du Sud, dans une région considérée comme la ceinture de blé de l'Italie. On y trouve des pains ronds portant le nom de *Tarallo*, qui pourraient être un cousin éloigné du bagel. Et la question se pose de connaître ce qui constitue la particularité du bagel. Sa forme, ses ingrédients, sa localisation géographique ?

Il semble que ce soit tout d'abord ses ingrédients, et principalement la farine. Ce qui distingue particulièrement le bagel aujourd'hui est son fort taux de gluten. *Qu'est-ce que le gluten ? Le gluten est un mélange de protéines qui, combiné avec l'amidon, forme l'endosperme de la plupart des céréales. Le gluten est responsable de l'élasticité de la pâte malaxée ainsi que de la masticabilité des produits à base de céréales cuits au four. Aux États-Unis, par exemple le pourcentage de gluten se monte à 14 pour cent alors que dans une farine ordinaire, il monte seulement à 11 pourcent.*

Par contraste, Les *tarallis* sont durs, faits pour durer longtemps, par exemple pour les pèlerins et les longues traversées. TAR vient de l'italien tordre et refermer, ce qui lui donnait cette forme distinctive ronde.

Le *tarallo* et le bagel ont un point commun : Ils sont pochés, avant d'être cuits au four, Cette opération gélatinise l'amidon et donne une croûte brillante distincte, ce qui permet de former de plus grands anneaux qui ne perdent pas leur forme. Il faut cependant maîtriser l'art de pocher la pâte.

La question se pose alors de savoir en quoi le bagel est juif.

Si l'on remonte dans le temps, les pains à forme ronde ont une longue histoire pour plusieurs raisons. En effet, leur forme les rend pratiques à transporter et beaucoup de croyances et de superstitions sont liées aux objets ronds.

Le *Buccelatum*¹, existe depuis les romains, il aurait pu inspirer le kak des arabes, (biscuit adouci au miel et fruits secs), le girde chinois (toujours en usage chez les Ouïgours). L'intense activité du port de Bari dans les Pouilles fut probablement favorable à sa dissémination.

¹ Nourriture de base des soldats romains

Au 16^{ème} siècle on assiste en Italie à la diffusion du *brazzabelle* et le *ciambelle* et font partie de la vie quotidienne.



Ciambelle

En termes symboliques, la forme ronde est aussi une allusion au halo au-dessus de la tête de Jésus. En termes religieux, ces sont des allusions à l'éternité. Dans la plupart des cultures, les objets ronds sont associés à la *bonne chance*. Il est possible que Les commerçants juifs les aient consommés sur la route

En 1518, une jeune noble italienne, Bona Sforza arrive dans la cité royale de Cracovie et devient reine de Pologne.



Elle emmène avec elle 300 italiens et son cuisinier Napolitain. Or, c'est à Cracovie qu'on trouve les premiers bagels, même s'il existait déjà 100 ans avant un équivalent polonais : l'*Obwarzanek*.



Obwarzanek krakowski

L'Obwarzanek est mentionné pour la première fois en 1394, et fabriqué spécifiquement pour la reine Jadwiga. Il est probable que l'obwarzanek est arrivé en Pologne via l'Allemagne. Au moyen âge, les princes polonais s'efforçaient d'attirer les artisans et commerçants. Or c'est dans les contrées germaniques que le pain de communion en forme d'anneau, utilisé au début par les chrétiens a quitté les limites du monastère et est devenu un pain de fête connu sous le nom de **pretzel**. Le pretzel a évolué d'une forme ronde à une forme oblongue à trois trous qui, dit-on aurait été prise sur le modèle d'un moine en prières.



Ce pain a naturellement accompagné les allemands en partance pour la Pologne. Les artisans juifs, également encouragés par les rois polonais ont emmené avec eux le beigl. Le mot beigl, viendrait du yiddish *beigen*, tordre. La légende veut que le lieu de naissance soit la Prusse du 9^{ème} siècle.

La ferveur chrétienne était telle que les chrétiens auraient insisté que toute forme de pain, au regard de son rapport avec Jésus soit refusé aux juifs. Cependant le dirigeant local ayant reçu une pétition de la communauté juive, aurait décrété que seul ce qui était cuit pouvait être considéré comme pain. Les juifs, avec ingéniosité, cherchèrent une façon de préparer la farine pour qu'elle n'entre pas dans cette définition. Ils décidèrent donc de la pocher et de la griller légèrement. Un peu plus tard, ils finirent par la pocher et la cuire.

Le bagel se trouva ensuite en compétition avec l'obwarzanek. La production des deux pains était réglementée. Du côté juif, les sages de Cracovie donnaient des instructions relatives à la consommation du bagel. Du côté chrétien, la guilde des boulangers de Cracovie décréta officiellement en 1611 que l'obwarzanek était un pain de carême et ne pouvait être cuit que par des boulangers autorisés.

Des bagels et des rois

On attribue à tort la naissance du bagel comme un hommage au roi Jan Sobieski, qui en 1683, sauva l'Autriche de l'assaut des turcs et pour lequel on aurait

confectionné un pain en forme d'éperon. Cependant les rois jouent une part importante dans l'histoire du bagel.

En 1494, un incendie se déclencha à Cracovie. Prétendant qu'il aurait été déclenché par le four d'un boulanger juif, les habitants de Cracovie saccagèrent les biens juifs. Ceux-ci décidèrent de s'installer à proximité, à Kazimierz. Cependant, Les Juifs continuèrent leur commerce avec Cracovie. Mécontent de cette compétition, les boulangers chrétiens obtinrent du roi Jan Olbracht qu'il signe un décret stipulant que seuls les membres de la guilde pourraient faire le pain blanc et l'obwarzanek.

Jusqu'au milieu du 17^{ème} siècle, on assistera à un âge d'or pour les juifs Polonais .La Pologne était un des principaux greniers à blé de l'Europe et vivait dans la prospérité. Les administrateurs juifs étaient engagés pour gérer des grandes exploitations agricoles.

Le roi Sobiewski sera le premier à ne pas reconduire le décret émis par Jan Olbracht.

Rituel et révolutions

Le bagel est mentionné pour la première fois dans les règlements émis par le conseil juif de Cracovie en 1610. Le blé coutant 4 fois plus cher que l'avoine, le conseil voulait en réguler sa consommation. Le bagel, symboliquement, était associé à la naissance d'un enfant. Les formes circulaires jouaient un rôle important et il faisait partie des objets pouvant exercer une protection des enfants.

Autre exemple de protection de forme ronde : On dessinait un cercle autour du lit de la mère, des amulettes en forme de cercle contenaient des incantations gravées. Après l'âge d'or, le déluge du 17^{ème} siècle sera propice aux croyances, démons et au mysticisme..

Le Baal Shem Tov, fondateur du hassidisme utilisera la parabole du bagel. Ce symbole aura pour effet de sanctifier les objets du quotidien et d'investir le bagel d'une signification rapprochant dieu de ses fidèles.²

Les objets circulaires suggérant l'immortalité sont également utilisés dans des rituels associés à la mort. A la veille de Tisha Beav, il était courant de manger des œufs durs roulés dans la cendre avec un bagel.

Au 18^{ème} siècle la Pologne disparaît de la carte de l'Europe et son économie en souffre. Ce n'est qu'à partir de 1850 que le blé deviendra moins cher et que sa consommation croitra..

Dans les shtetls, où la population juive constituait la majorité, les boulangers, étaient à la fois considérés comme des gens simples, mais respectés à cause de

² On raconte que le Baal Shem Tov essaya d'impressionner un nigaud sur la valeur du bagel. -« Il est d'une telle valeur que même un non- juif viendra te porter secours si tu lui jette un bagel ». Quelques jours plus tard, le nigaud tombe dans la rivière. Il crie pour qu'on lui vienne en aide et se rappelle qu'il a un bagel dans la poche. Il saisit le pain mou et le jette en direction d'un paysan qui travaille dans le champ d'à côté. Evidemment, dès que le bagel atteint ses pieds, on vient porter secours au nigaud.

l'importance du pain. Cuire le bagel était une rude tâche. Mais toutes sortes de personnes faisaient des bagels qu'ils vendaient sur les marchés. Les clients n'étaient pas que les juifs. Facile à transporter, le bagel était devenu l'en-cas par excellence. Il était de consommation courante dans les auberges également.

La révolution industrielle est arrivée tardivement en Europe de l'est. La population des villes a cru de façon exponentielle. A Varsovie, la communauté est passée de 10000 à 125000 habitants dans les années 1880, allant de pair avec la dislocation sociale de la famille. La classe ouvrière juive a commencé à s'organiser tandis que la bourgeoisie juive s'assimilait à la langue et culture polonaise. Les boulangeries ont joué un rôle important comme vecteur de diffusion des nouvelles des changements politiques et servaient de couverture parfaite à la diffusion des idées.

La polémique des Bagel dans la Pologne indépendante

En 1918 à l'effondrement des empires russes, austro-hongrois et Prusse, la Pologne était un pays ethniquement hétérogène. Les juifs étaient partagés entre l'espoir et l'appréhension de la renaissance de la Pologne. Le bagel, fabriqué et vendu principalement par des boulangers juifs était disponible à tous les coins de rue et dans toutes les villes de Pologne. En 1936, l'économiste Ignacy Bornstein, dans son étude intitulée *l'artisanat juif en Pologne* note que les boulangers juifs constituent le 3^{ème} plus grand groupe d'artisans après les tailleurs et les tanneurs, et que 48% des boulangers du pays étaient juifs.

Dans les années 30, la vie des petits artisans juifs est à peine meilleure que celle des paysans. Il n'y avait pas d'argent pour acheter quoique ce soit, et, par conséquent, la consommation baissa de 30%. A la mort de Joseph Pilsudski, le 1er chef de l'État polonais de 1918 à 1922, une discrimination anti-juive fit officiellement son apparition. Des activistes appelèrent au boycott des commerces juifs. En parallèle, le gouvernement introduisit de nouveaux règlements pour réguler l'activité des artisans. De nouvelles lois furent émises pour créer des standards communs, mais aux conséquences involontairement discriminantes pour les juifs : Les examens étaient en polonais, Le Parlement avait voté que le dimanche serait jour de repos, (les commerces juifs étaient déjà fermés le shabbat). Le gouvernement demandait aussi à moderniser les fours, mais les coûts étaient hors d'atteinte des modestes entreprises familiales juives. (Ce qui les forçait à soudoyer les inspecteurs).

La crise avait poussé dans la rue, des gens qui avaient été avant des tailleurs ou cordonniers et étaient devenus des marchands itinérants. Sur les 600 vendeurs de bagel de Varsovie, 30 seulement étaient chrétiens. Sans autorisation, vendre dans la rue était illégal. En raison de son coût, la majorité des vendeurs passaient leur temps à faire le guet pour ne pas se faire attraper par la police, car ils risquaient une amende ou pouvaient passer 3 jours en prison.



Photo in a 1927 edition of the Jewish Daily Forward

Photo parue en 1927 dans le *Jewish daily forward*
 La légende dit : ce mignon vendeur de bagel surveilla la police...
 parce qu'il n'a pas la licence nécessaire pour vendre les bagels

Bublitchki

A Varsovie, la ville grouillait de cabarets où l'on se produisait en yiddish. Un soir, Andrzej Wlast fit monter un colporteur sur scène et lui fit chanter *Bublitchki*, synonyme de beygelekh qui sera un immense succès. La chanson était née à Odessa en 1926. Dans cette chanson, on se moquait des aspects irrationnels de la vie russe. Cette chanson avait d'ailleurs été interdite par les autorités à Moscou.

*Bublichki,
 Koyft mayne beygelekh,
 Heysinke bublichki!
 Nu, koyft...
 Es kumt bald on di
 nakht,
 Ikh shtey zikh tif
 fartrakht,
 Zet, mayn eygelekh
 Zaynen farshvartst.
 Der frost indroysn brent,
 Farfroyrn mayne hent,*

*Fun tsores zing ikh mir
 Mayn troy'rik lid.
 Nu, koyft zhe bublichki,
 Heysinke beygelekh,
 Di letste beygelekh,
 Nu, koyft, bay mir...
 Ikh shtey aleyrn in gas,
 Fun regn ver ikh nas,
 Di letste beygelekh,
 Nu, koyft bay mir...
 Di nakht es geyt farbay,
 Der tog rukt on oyfsnay,*

*Ikh shtey in gas un
 trakht,
 Vos vet dokh zayn?
 Der veytik iz in hoyz,
 Fun hunger gey ikh oys,
 Oy, menchn, hert mayn
 lid,
 Fun hunger shvakh...
 Bublichki, beygelekh,
 Koyft mayne bublichki...
 Koyft!*

Histoire du bagel aux Etats-Unis.

S'il n'est pas possible de donner précisément la date d'introduction du bagel aux Etats-Unis, on peut dire qu'il a joué un rôle important dans le mouvement ouvrier juif. En 1882, a commencé l'exode massif des juifs d'Europe de l'Est en Amérique. Les nouveaux immigrants travaillaient dans des conditions très difficiles (les machines n'étaient pas chères, les ouvriers travaillaient torse nu de 13 à 14h par jour).

Cependant, ils avaient conservé leurs habitudes culinaires. Le bagel a continué à suivre le même rituel que dans le pays d'origine, et était mangé à Tisha Beav. Et l'on se mit à en trouver partout.

Les boulangeries se sont rapidement multipliées, mais les conditions étaient terribles. Les fours étaient rudimentaires, les températures intolérables, rats et cafards pullulaient. Les parents voyaient à peine leurs enfants.

Cependant personne ne voulait limiter les heures de travail car chaque dollar gagné permettait de faire venir les membres de sa famille. Dans ces conditions, le décollage des syndicats fut très lent et après des hauts et des bas le *local 31* des boulangers juifs pris de l'importance. En 1891 il était devenu le troisième syndicat.. La crise lui sera fatale. En 1895, ému par la terrible condition des boulangers, l'assemblée de l'état de New York fera passer une loi sur les boulangeries. Mais les conditions ne s'amélioreront pas. En 1905 Samuel Kurtz, une jeune tête brûlée, déclenche une grève qui prendra une tournure violente. Le journal *Forward*, le journal yiddish le plus populaire, prendra fait et cause pour les grévistes et rendra les boulangers sympathiques au public.

En 1909, une nouvelle grève se déclenche, les boulangers demandant de passer à une journée de 10 heures de travail maximum, et de donner une nuit de travail à des ouvriers sans emploi. Suite au refus des patrons, confortés par l'échec des grèves précédentes, la violence se déclenche à nouveau, mais cette fois-ci l'Internationale supportera la grève. Finalement après 7 semaines de grève, les patrons capituleront. Le 2 juillet 1909, Les boulangers paraderont fièrement le long du Lower East side.

Petit à petit l'industrialisation permettra aux fabricants de bagels de sortir de leurs caves miteuses et le bagel intégrera les traditions culinaires américaines.

