



**HAL**  
open science

## L'alimentation dans l'Orient ancien, cuisines et dépendances,

Cécile Michel

► **To cite this version:**

Cécile Michel (Dir.). L'alimentation dans l'Orient ancien, cuisines et dépendances,. Cécile Michel. Archéologies et Sciences de l'Antiquité, XI, pp.116, 2013, Cahier des Thèmes transversaux ArScAn, F. Joannès, 1953-5120. halshs-01186382

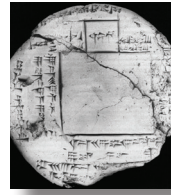
**HAL Id: halshs-01186382**

**<https://shs.hal.science/halshs-01186382v1>**

Submitted on 24 Aug 2015

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



# **Cahier des Thèmes transversaux ArScAn (Volume XI)**

**2011 - 2012**

Nanterre  
2013







# **THÈME IX**

## **Habitudes alimentaires : de l'acquisition à la consommation**

**Responsables :**

**C. Michel**  
CNRS- ArScAn-HAROC

**H. Procopiou**  
ArScAn-Protohistoire égéenne





# **L'alimentation dans l'Orient ancien : Cuisines et dépendances**

*Textes édités par*

**Cécile Michel**  
CNRS – ArScAn-HAROC



# SOMMAIRE

<b>Introduction</b> .....	p. 307
<b>Le travail en cuisine</b> .....	p. 309
La cuisine dans l'iconographie assyrienne ( <i>Luc BACHELOT</i> ) .....	p. 311
La peine d'emprisonnement et le travail culinaire à Sippar au I <sup>er</sup> millénaire avant J.-C. ( <i>Ari KIM</i> ) .....	p. 323
L'évolution du vaisselier culinaire entre la fin de la période hellénistique et la période augustéenne en Syrie méridionale : apports et changements culturels ( <i>François RENEL</i> ) .....	p. 331
<b>Le travail du boucher</b> .....	p. 337
L'approche de la boucherie en archéozoologie : données préliminaires de la découpe du mouton à Mishrifeh/Qatna (Syrie, Bronze Récent) ( <i>Emmanuelle VILA</i> ) .....	p. 339
La fonction de boucher-sacrificateur lú-gír-lá = <i>tābihu</i> dans les temples néo-babyloniens (I <sup>er</sup> millénaire avant J.-C.) ( <i>Françoise MEILLON</i> ) .....	p. 349
<b>Le sel</b> .....	p. 355
Le sel dans les sociétés anciennes du Proche-Orient et du Caucase : exploitations et usages d'après les sources archéologiques et épigraphiques ( <i>Catherine MARRO et Cécile MICHEL</i> ) .....	p. 357
<b>Le cabaret</b> .....	p. 373
La bière de la brasserie au cabaret : approche archéologique ( <i>Xavier FAIVRE</i> ) .....	p. 375
Les cabarets à l'époque paléo-babylonienne ( <i>Brigitte LION</i> ) .....	p. 393
<b>Alcoolisme chez les élites</b> .....	p. 401
Les boissons alcoolisées et la noblesse perse d'après les documentations élamite et babylonienne ( <i>Gauthier TOLINI</i> ) .....	p. 403
Le roi mange. Le pharaon dans les contes égyptiens du I <sup>er</sup> millénaire ( <i>Damien AGUT-LABORDÈRE</i> ) .....	p. 411



# INTRODUCTION

Cécile MICHEL

CNRS – ArScAn - HAROC

[cecile.michel@mae.cnrs.fr](mailto:cecile.michel@mae.cnrs.fr)

Les textes rassemblés dans ce volume ont été présentés aux séances du Séminaire d'Histoire et Archéologie des Mondes Orientaux (SHAMO) en 2009-2010. Ce séminaire réunit des spécialistes de l'Orient ancien sur un thème relevant de la culture matérielle, l'alimentation pour les années 2007-2010, afin de confronter les différents types de sources disponibles : vestiges archéologiques, textes et images. La réunion des contributions dans le cadre du thème transversal 9 d'*ArScAn* consacré justement à l'alimentation ne prétend pas à l'exhaustivité ; les thèmes abordés, proposés aux intervenants, ont été organisés en trois volets. Les deux premiers, traitant, d'une part, de la production, du transport et de la conservation des denrées alimentaires (SHAMO 2007-2008) et, d'autre part, de la consommation (SHAMO 2008-2009), ont fait l'objet d'une publication dans les *Cahiers des thèmes transversaux d'ArScAn* parue en 2009 ; ils sont accessibles sur le site internet du laboratoire<sup>1</sup>. Le troisième volet (SHAMO 2009-2010) était consacré aux cuisines et dépendances, ainsi qu'aux métiers de l'alimentation ; une séance supplémentaire concernait l'ivrognerie des élites.

La préparation des denrées alimentaires est très inégalement documentée par les sources. Les fouilles des sites proche-orientaux ont mis au jour de très nombreux bâtiments, publics ou privés, dans lesquels les cuisines ont souvent été identifiées en raison de la présence d'un four (*tannour*) et d'une importante quantité de vaisselle en argile. Les vestiges végétaux et fauniques donnent une idée des plantes et des viandes consommées et offrent parfois des indications sur leurs modes de préparation ou encore sur les procédés de découpe de la viande (E. Vila). Le vaisselier présente des caractéristiques particulières selon les régions et les modes alimentaires, et il évolue au cours du temps (F. Renel). Les usages culinaires de ces céramiques ne sont pas systématiquement établis avec certitude ; on ne sait pas, par exemple, à quoi servaient précisément les nombreux moules découverts dans les cuisines du palais de Mari : gâteaux sucrés ou pâtés salés<sup>2</sup>. L'iconographie privilégie, pour sa part, des scènes de banquet chez les élites<sup>3</sup> et présente rarement les préparatifs culinaires en amont, hormis quelques scènes montrant par exemple la préparation des repas dans les camps militaires (L. Bachelot).

La documentation textuelle donne des informations très incomplètes sur certains aspects du travail en cuisine ; c'est le cas, par exemple, des textes administratifs des palais paléo-babyloniens issus de bureaux spécialisés dans certaines denrées alimentaires<sup>4</sup> ou encore des contrats de prébendes liées aux métiers de l'alimentation dans les temples néo-babyloniens, comme celles concernant les bouchers

<sup>1</sup> *Cahiers des thèmes transversaux d'ArScAn*, volume IX (2007-2008), paru en 2009, p. 227-494 et <http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/L-alimentation-dans-l-Orient,888.html>

<sup>2</sup> La fonction de ces céramiques a été analysée par X. Faivre dans une contribution au *Cahiers des thèmes transversaux d'ArScAn*, volume IX, 2009 et sur internet [http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9\\_T9\\_Faivre1.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9_T9_Faivre1.pdf)

<sup>3</sup> Cet aspect a été analysé précédemment par L. Bachelot [http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9\\_T9\\_Bachelot1.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9_T9_Bachelot1.pdf)

<sup>4</sup> Cf. par exemple D. Lacambre sur le bureau de la bière de Chagar Bazar [http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9\\_T9\\_Lacambre.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9_T9_Lacambre.pdf)



(F. Meillon)<sup>5</sup>. Le personnel des palais spécialisé dans les préparations culinaires est recensé dans de longues listes de distributions de rations qui donnent une idée de leur hiérarchie mais ne précisent pas leurs activités. Un aspect original concerne le travail des prisonniers, généralement affectés à des tâches physiques ne demandant pas de compétence spécifique, comme le travail de meunerie (A. Kim).

Le sel a fait l'objet d'un développement particulier car il est utilisé dans différentes étapes de la chaîne alimentaire : conservation des aliments, principalement de la viande et du poisson, et assaisonnement pour relever la saveur des plats cuisinés. Les deux interventions sur le sel au Proche-Orient et dans le Caucase à partir des sources archéologiques et textuelles disponibles ont été réunies en une seule contribution afin de mener, le plus loin possible, l'analyse comparative des données (C. Marro et C. Michel).

Enfin, ce troisième volet du séminaire SHAMO sur l'alimentation a, une fois de plus, fait la part belle aux boissons alcoolisées. En effet, bière et vin avaient déjà été abordés pour différentes aires géographiques (Mésopotamie du nord, Anatolie, Asie Centrale, Chine)<sup>6</sup> et, concernant la bière, récipients, modes de consommation et gestion de la production avaient fait l'objet d'études particulières<sup>7</sup>. L'ancienne Mésopotamie propose une abondante documentation sur les cabarets, lieu de production et consommation de bière, mais aussi lieu de sociabilité et de complots politiques. Les textes mettent en lumière les nombreux aspects du cabaret qui, au début du II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. était souvent tenu par une femme (B. Lion). La documentation archéologique permet d'analyser l'articulation entre production et consommation de la bière (X. Faivre). L'art et la manière de consommer des boissons alcoolisées sont parfois perçus comme un trait culturel propre à certaines classes de la société, comme en témoignent les textes dénonçant les penchants alcooliques des élites perse et égyptienne (G. Tolini, D. Agut).

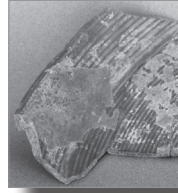
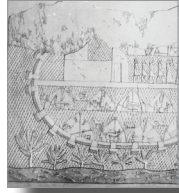
Cécile Michel,  
Nanterre, octobre 2011

---

<sup>5</sup> Cf. par exemple F. Joannès sur le découpage de la viande [http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9\\_T9\\_Joannes3.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9_T9_Joannes3.pdf)

<sup>6</sup> C. Michel pour la Mésopotamie du Nord et l'Anatolie, [http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9\\_T9\\_Michel3.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9_T9_Michel3.pdf) H.-P. Francfort pour l'Asie Centrale [http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9\\_T9\\_Francfort.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9_T9_Francfort.pdf), et C. Debaine-Francfort pour la Chine, [http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9\\_T9\\_DebaineFrancfort.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9_T9_DebaineFrancfort.pdf)

<sup>7</sup> X. Faivre pour les vases à bière, [http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9\\_T9\\_Faivre3.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9_T9_Faivre3.pdf), C. Breniquet sur la manière de boire la bière, [http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9\\_T9\\_Breniquet.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9_T9_Breniquet.pdf) et D. Lacambre sur la gestion du bureau de la bière, [http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9\\_T9\\_Lacambre.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9_T9_Lacambre.pdf)



# LE TRAVAIL EN CUISINE



# LA CUISINE DANS L'ICONOGRAPHIE ASSYRIENNE

Luc BACHELOT

CNRS – ArScAn-HAROC,

*luc.bachelot@mae.u-paris10.fr*

L'ampleur du corpus iconographique du Proche-Orient ancien qui nous est parvenu est limitée car une grande partie du support des images, les murs de briques crues, n'a guère résisté au temps. La décoration peinte des murs ayant disparue avec eux, deux grands ensembles d'images seulement ont survécu : les gravures sur sceaux-cylindres qui sont attestées de la fin du IV<sup>e</sup> millénaire av. J.-C., un peu avant l'apparition de l'écriture, à l'ère chrétienne et les bas-reliefs qui ornaient les palais de l'époque néo-assyrienne entre le IX<sup>e</sup> et le VII<sup>e</sup> siècles av. J.-C. Tout semble opposer ces deux ensembles, notamment la longueur de leur période de production respective d'abord, trois millénaires et demi pour le premier, un peu plus de deux siècles pour le deuxième, le type de support qu'ils offraient aux imagiers ensuite, quelques centimètres carrés d'une surface convexe pour les sceaux-cylindres en pierre, très difficiles à travailler et bien différents des centaines de mètres carrés qu'offraient les orthostates palatiaux. Ces dalles de calcaire hautes de deux mètres environ et placées côte à côte, au pied des murs des palais, pouvaient recevoir des compositions absolument monumentales. Mais ces deux grands corpus ont au moins une caractéristique commune et elle est essentielle : les images qui les composent ne sont pas le reflet d'une réalité quelconque, ni de simples décors à vocation esthétique. Elles ont une fonction particulière, officielle, investies d'une valeur symbolique très forte, renvoyant souvent à la sphère religieuse. Les images sur sceaux-cylindres sont la marque d'un personnage ou d'une institution et participent de la valeur juridique de leur support : le sceau, outil important, intervenant dans un certain nombre de transactions, fréquemment placées sous l'invocation divine comme le montrent les très nombreuses représentations de divinités dans ces images. Ces objets, représentant à part entière de personnages ou d'institutions, ont aussi valeur d'amulette<sup>1</sup>... Les bas-reliefs assyriens quant à eux sont placés dans des palais royaux et relatent pour l'essentiel les hauts faits du souverain. Ils ne sont pas seulement l'équivalent visuel des Annales du roi, ils ont aussi une fonction particulière, un pouvoir spécifique dont la dimension sacrificielle ou religieuse<sup>2</sup> semble déterminante.

Toutes ces images, celles des sceaux-cylindres comme celles des bas-reliefs, éléments à des degrés divers du fonctionnement institutionnel, ne se présentent pas a priori comme étant susceptibles de fournir beaucoup d'informations sur la vie quotidienne. Il était donc attendu que les représentations des activités culinaires y soient rares ! Sur les sceaux-cylindres, elles sont pratiquement inexistantes, mais apparaissent néanmoins deux douzaines de fois sur les reliefs néo-assyriens<sup>3</sup>. Le fait est remarquable car autant la consommation de nourriture a régulièrement connu la faveur des imagiers (tous contextes culturels confondus), surtout quand il s'agissait de banquets qui interviennent aux moments marquants de la vie des individus ou des communautés, quels que soient d'ailleurs leur taille ou leur statut (grandes fêtes religieuses, mariages, réceptions des hôtes de marque, ambassadeurs, banquets après les victoires militaires, banquets funéraires, etc.) autant les activités qui ont précédé ces manifestations et plus encore le cadre dans lequel elles étaient menées, les cuisines, sont rares. Si le banquet est souvent investi d'une valeur symbolique forte, les multiples opérations engagées pour sa préparation importaient peu pour les Mésopotamiens et ne méritaient donc pas à leurs yeux d'être représentées.

Les bas-reliefs, notamment ceux du palais sud-ouest de Sennacherib (704-681 av. J.-C.) à Ninive auxquels il faut ajouter les bandes de bronze qui ornaient les portes du palais de Salmanazar III (858-824 av. J.-C.) à Balawat (Imgur Enlil) à une quinzaine de kilomètres au nord-est de Nimrud (Kalhu), sont donc les seuls documents iconographiques sur lesquels sont clairement représentées des opérations de cuisine. Mais dans ces deux ensembles, les cuisines et les opérations qui s'y déroulaient apparaissent seulement parce qu'elles font partie de ce que l'on pourrait appeler la « geste royale » dont la conquête militaire est un élément essentiel. Elles sont intégrées dans la représentation des camps, emblématiques du dispositif guerrier mis en place par le roi<sup>4</sup>. La présence des camps indiquait que l'on avait quitté

<sup>1</sup> Cassin, 1960, *passim*.

<sup>2</sup> Bachelot, 2008.

<sup>3</sup> Fales *et al.*, à paraître.

<sup>4</sup> Fales 2001, p.174.

le cœur du royaume pour partir à la conquête de pays lointains, répondant ainsi à l'injonction du dieu tutélaire au roi : repousser les frontières du royaume. Le camp, ses remparts et toutes ses installations témoignent aussi de l'ampleur de la mobilisation et de l'organisation exigées par ces expéditions. Le mouvement des armées, loin de leur base, nécessitait la mise en place d'une logistique considérable. Il fallait montrer quels efforts devaient être consentis pour entretenir une armée en campagne. L'importance de la logistique et des moyens mis en œuvre témoignait de celle que l'on assignait à la conquête.

Les camps assyriens (*makdatu*), établis à l'occasion des campagnes militaires censées conduire toujours plus loin, devaient, en théorie du moins, être des installations provisoires. Pour en assurer la protection on les a semble-t-il munis de systèmes défensifs importants, représentés sur les reliefs par des remparts circulaires, ovales ou en carré, en maçonnerie (sans doute de brique crue), munis d'un certain nombre de tours aux endroits stratégiques. Ils pouvaient être abandonnés sitôt la campagne achevée ou maintenus en l'état pour être utilisés l'année suivante<sup>5</sup>. On peut légitimement se demander si ces images renvoient à une réalité ou ne sont que l'expression d'une convention iconographique destinée à signaler la présence d'un camp qui n'était pas nécessairement pourvu de murailles maçonnées et de tours comme celles qui sont visibles sur ces représentations. Cette dernière option n'est pas impossible car il est difficile d'imaginer que pour le temps d'une courte étape on ait entrepris des travaux d'une telle ampleur. Certains camps, postes avancés de la conquête, étaient bien destinés à durer. Ils sont connus car une inscription sur le relief même permet de les identifier. Mais ce n'était pas le cas de tous. Quoiqu'il en soit, tous les aménagements visibles à l'intérieur des murailles étaient démontables. Les occupants du camp, que ce soient les soldats, les auxiliaires ou le personnel civil qui accompagnait le corps d'armée et même le roi, logeaient dans des tentes. Ces dernières sont représentées assez précisément. Les plus grandes qui sont aussi les plus élaborées comportent à l'une de leurs extrémités une sorte d'abside recouverte d'un auvent maintenu par un système de haubannage complexe dont les principaux éléments sont bien visibles. Ces grandes tentes luxueuses, appelées « pavillons » par de nombreux commentateurs, sont occupées par les personnages de haut-rang, les généraux sans doute et bien entendu le roi. La figure de ce dernier dépasse parfois la limite supérieure de l'installation. Mais, ce qui se passait réellement derrière les murs de toile n'est pas visible. Les autres tentes, plus modestes, destinées aux soldats et autres personnels qui les accompagnaient, présentent une forme triangulaire et paraissent vues en coupe ; ce qui permet d'avoir une vue de leur intérieur. Un mât central comportant souvent des branches, ou une mâture secondaire dans sa partie supérieure soutient une toile sous laquelle s'affairent différents personnages. L'ensemble de leurs activités est symbolisé par la représentation de deux opérations seulement : la préparation du couchage et celle des repas.

Pour cette dernière, trois tâches seulement sont clairement identifiables et résument bien l'essentiel des activités culinaires : la surveillance de la cuisson, la boucherie ou plus précisément la découpe d'un animal entier posé sur une table et les manipulations diverses sur un plan de travail correspondant probablement à la préparation ou la présentation des mets. À cela, il faut ajouter tout ce qui précède la confection des repas, essentiellement les opérations de meulage du grain, de tamisage, de pétrissage de la pâte, etc.

Dans la salle VIII (fig. 1), du palais de Sennacherib (VIII<sup>e</sup> siècle av. J. - C.), le camp entouré d'un rempart de forme ovale, muni de nombreuses tours, est divisé en deux registres. Dans le supérieur se dresse le pavillon royal d'où sort une file de sept dignitaires. Dans le registre inférieur une double-rangée de tentes (cinq dans la première et quatre dans la seconde) occupe tout l'espace restant du camp. Dans la première tente (fig. 2) de la deuxième rangée, à droite du mât central, un personnage assis sur un tabouret, les bras appuyés sur les jambes, vu de profil et tourné vers la droite, surveille un récipient posé sur un foyer. La même scène est visible sur une autre dalle au moins du palais : salle XXXVI (deuxième tente de la deuxième rangée (fig. 3). Là, le personnage, à gauche du mât central, tient entre ses mains un instrument oblong. Par ailleurs, différents ustensiles de cuisine sont très fréquemment suspendus à la partie supérieure du mât de ces tentes. Il s'agit souvent de jarres ou autres poteries, mais aussi des outres en peau, par exemple (fig. 4)... La surveillance de ce qui était sur le feu pouvait également se faire à l'extérieur des tentes. C'est ce que montre une représentation du camp de la salle X (fig.5). Entre deux tentes, un énorme chaudron, est calé sur deux supports entre lesquels sont bien visibles les flammes du foyer. À droite, un homme un genou à terre semble alimenter le feu.

L'abattage d'un animal et la découpe de la viande sont également régulièrement représentés et selon un schéma très stéréotypé : un animal, probablement un bélier ou une chèvre, comme ceux qui

<sup>5</sup> *ibid.*

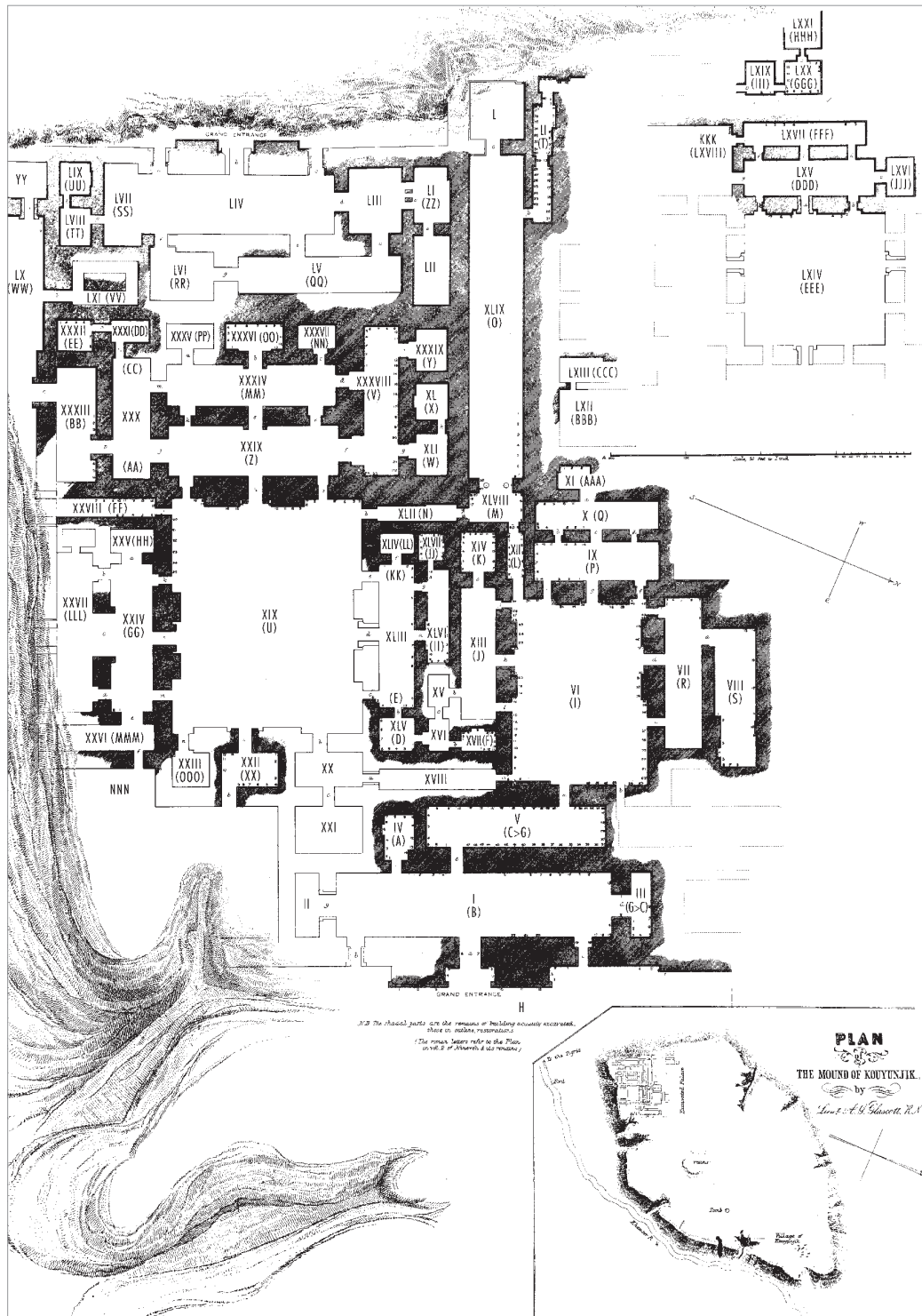


Fig. 1 : Plan des fouilles de Ninive (Koyunjik) (d'après Layard, 1853).

sont souvent représentés à l'extérieur des tentes (fig. 2), est couché sur le dos et saigné par un homme qui se tient debout. Sous la tête de l'animal qui dépasse de la table, une jarre est posée à terre pour recueillir le sang qui coule. Un deuxième homme, à l'autre extrémité de la table, tient l'animal par les pattes de derrière. La scène se retrouve sur des dalles des salles VIII (fig. 2) deuxième tente de la rangée inférieure, XLVII (fig. 6), deuxième tente de la rangée supérieure. Ces scènes de boucherie sont très semblables à d'autres compositions qui renvoient à un univers beaucoup plus solennel, celui de l'extispicine, comme c'est le cas pour une représentation d'un bas-relief du palais d'Aššurnazirpal II. Là, le camp entouré d'une muraille circulaire, munie de tours et divisée en quartiers (fig. 7). Le cadran inférieur gauche montre un bouquetin, allongé sur le dos. Le personnage de droite, un eunuque selon

THÈME IX



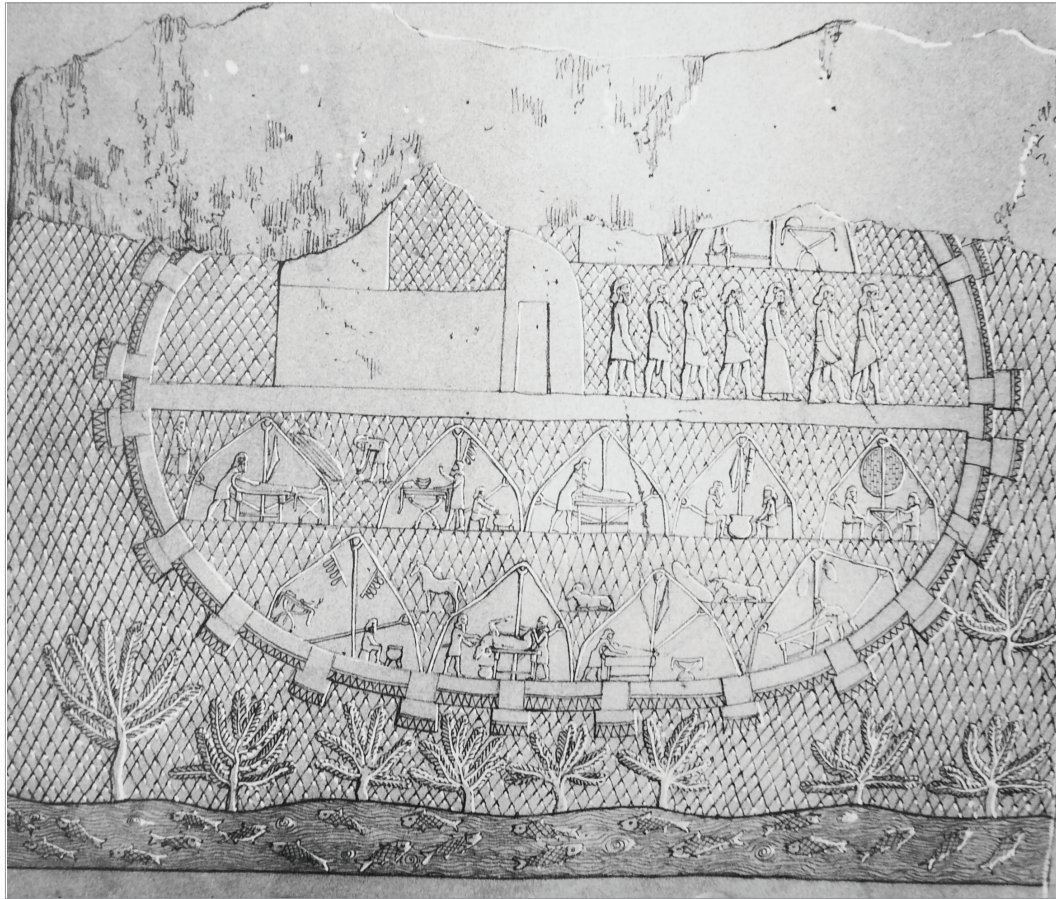


Fig. 2 : Bas-relief du Palais de Sennachérib à Ninive (d'après Barnet and al. 1998, pl. 138).



Fig. 3 : Bas-relief du Palais de Sennachérib à Ninive (d'après Layard, 1853. II, pl. 24).



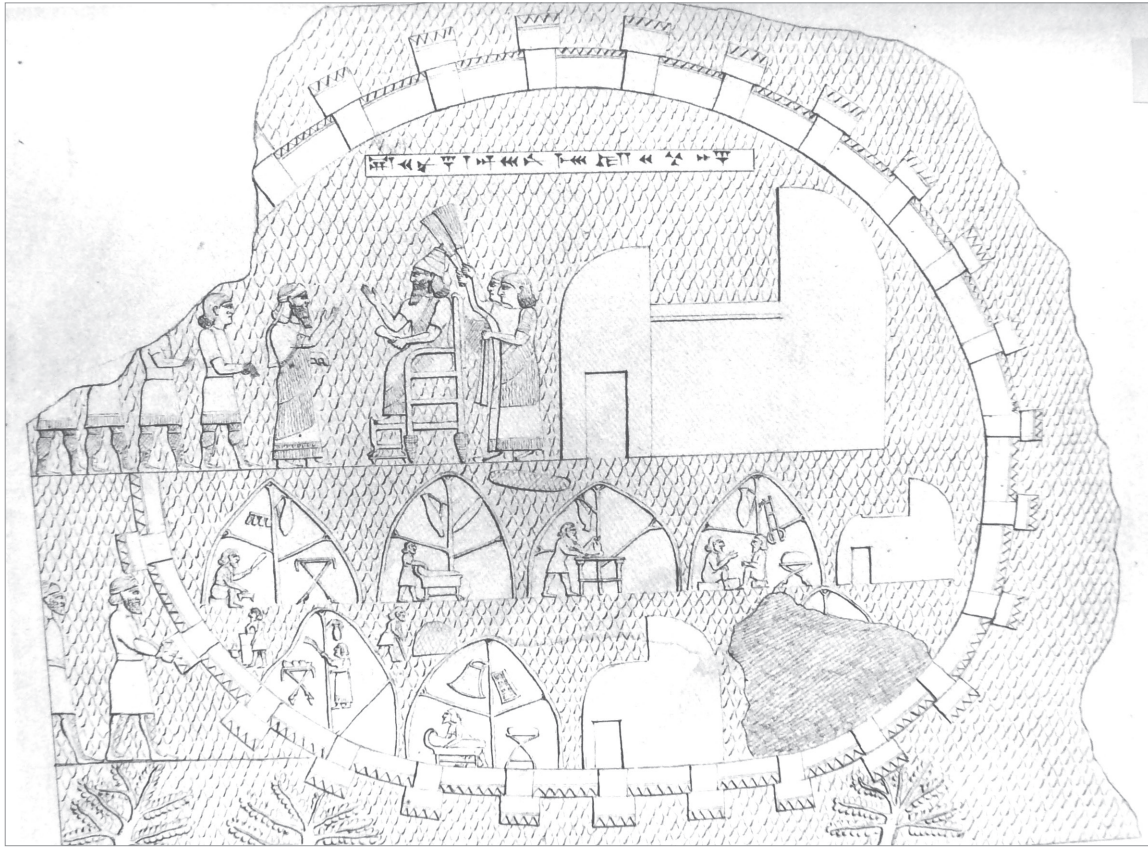


Fig. 4 : Bas-relief du Palais de Sennachérib à Ninive (d'après Layard, 1853. I, pl. 35).

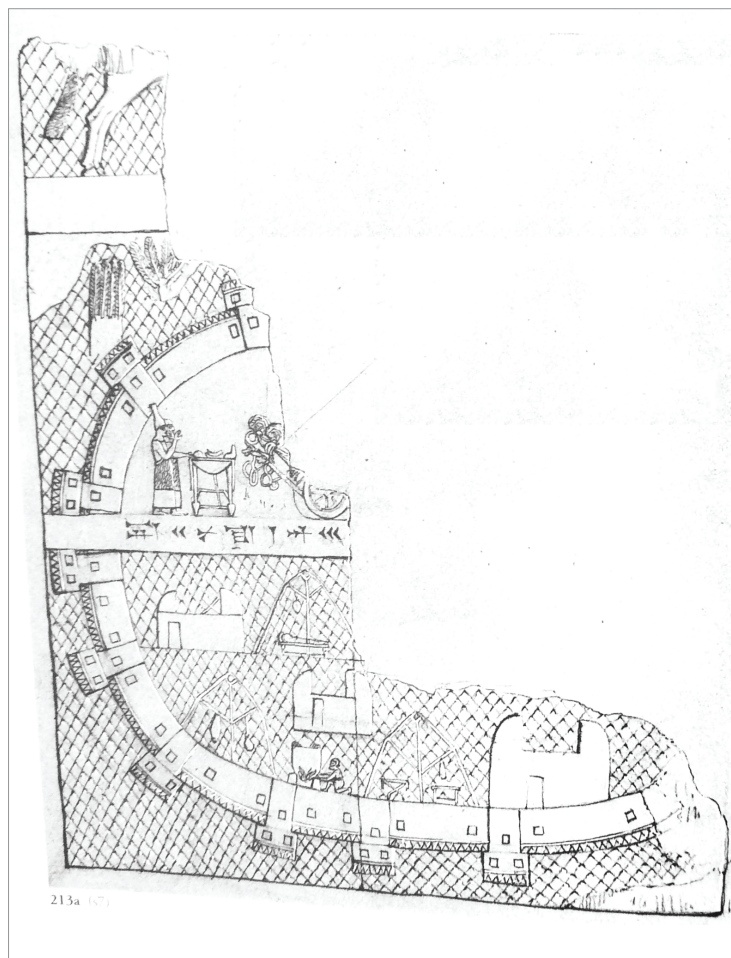


Fig. 5 : Bas-relief du Palais de Sennachérib à Ninive (d'après Layard, 1853. II pl. 31).

THÈME IX



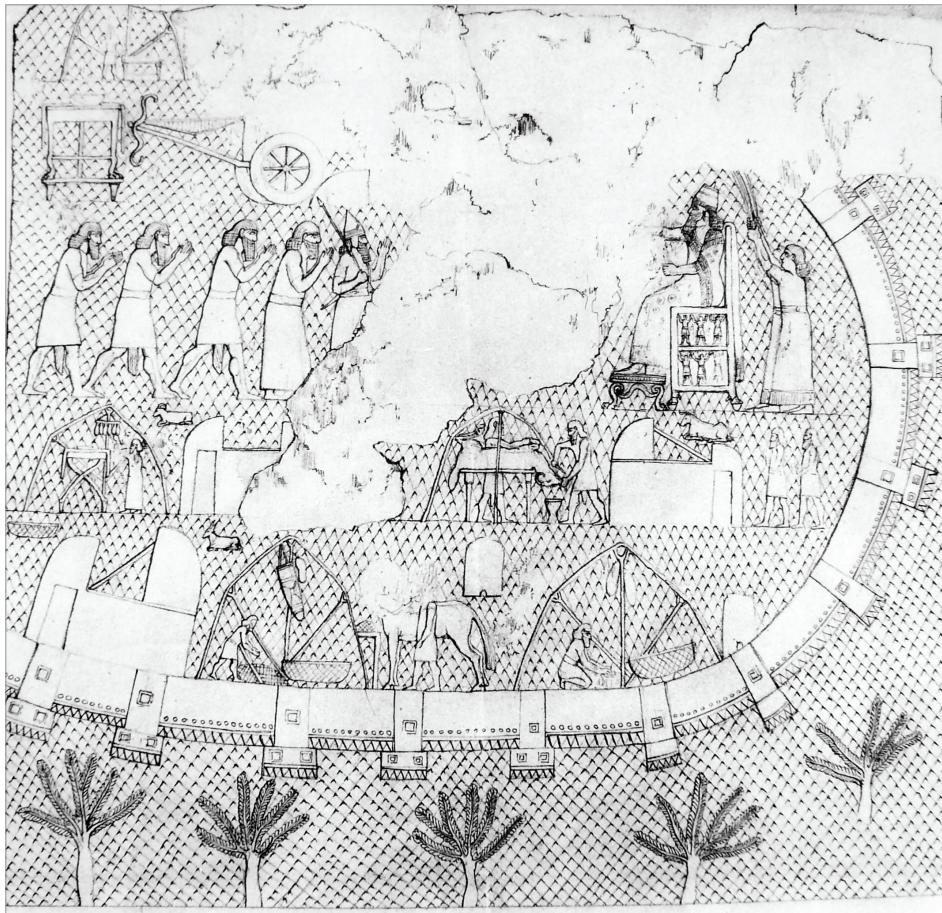


Fig. 6 : Bas-relief du Palais de Sennachérib à Ninive (d'après Layard, 1853. II pl. 36).



Fig. 7 : Bas-reliefs de Ninive (d'après Reade 2005, Fig. 10).



J. Reade<sup>6</sup>, écarte les deux pattes antérieures de l'animal pour permettre à celui de gauche, un prêtre, d'extraire plus aisément de son corps les entrailles ou le foie. Le prêtre porte un bonnet pointu et une robe à franges, à peine visible à cause de l'usure du relief. J. Reade précise : « Sennacherib camp scenes, in contrast, show men draining and collecting the blood of animals that have been laid on tables, presumably in the course of butchering, but the men are not priests and there is no indication that the meat is for the king's table »<sup>7</sup>.

Sur une dalle de la salle XXVII, la découpe de l'animal se fait dans un tout autre contexte. Il ne s'agit plus de la vie dans le camp, mais sans doute du moment qui suit immédiatement la prise d'une ville. Après la bataille, des soldats découpent de leur épée un bœuf, dont ils font griller les morceaux sur un feu de plein air. Dans la partie droite de la représentation, la tête coupée de l'animal gît sur le sol, au pied d'un arbre (fig. 8).



Fig. 8 : Bas-relief du Palais de Sennachérib à Ninive (d'après Barnett and al. 1998, pl. 252).

Il convient de remarquer que la représentation d'un tel épisode est unique dans les bas-reliefs. C'est dire que malgré le caractère apparemment très conventionnel de cet art, on savait faire une place à l'exposition de situations particulières que précise parfois une inscription.

Toutes les opérations qui précèdent la préparation proprement dite des repas comme battre le blé, le vanner, moudre le grain, piler, tamiser etc. sont plus fréquemment représentées sur les bandes de bronze de Balawat que sur les bas-reliefs (registre inférieur fig. 9, 10, 11, 12, 13). À plusieurs reprises est représenté un personnage agenouillé, penché sur un plan incliné. Peut-être procède-t-il au battage d'épis de blé ou moule-t-il le grain ? Sur les bas-reliefs, un personnage assis sur un tabouret, mais le plus souvent accroupi se tient devant un récipient tripode, posé à terre (fig. 6, dernière tente du registre inférieur et fig. 11 registre supérieur). Sans doute, s'agit-il d'un creuset ou d'une meule en basalte, comme on en trouve si fréquemment dans les niveaux d'habitation de cette période.

<sup>6</sup> Reade, 2005, 15.

<sup>7</sup> *Ibid.*



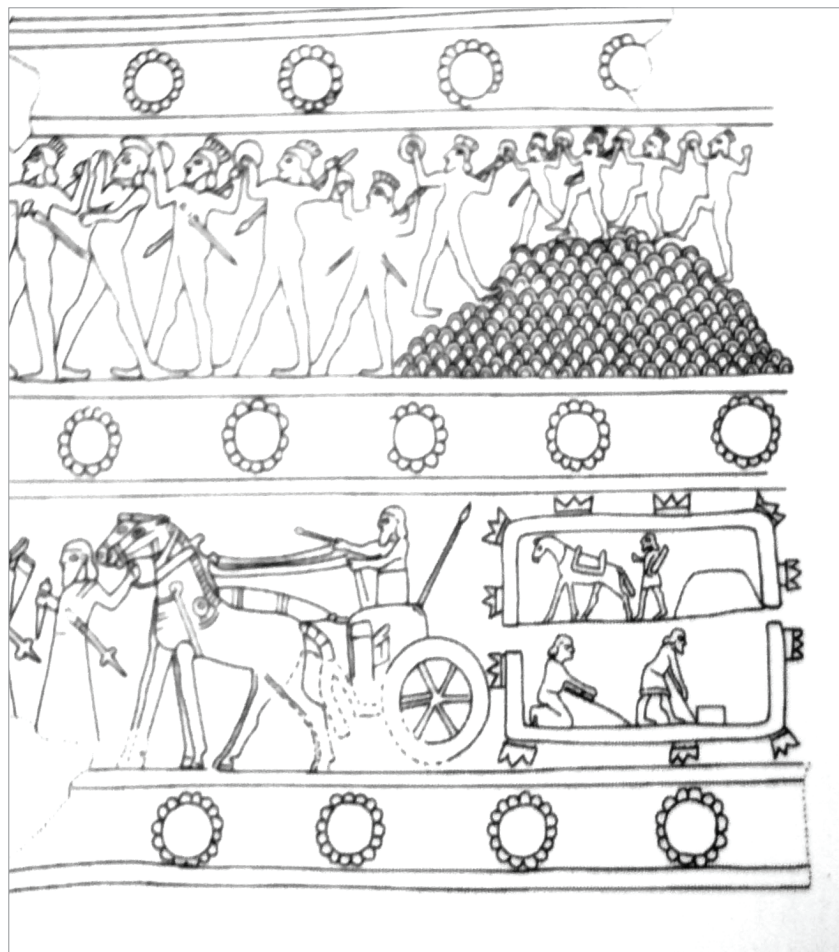


Fig. 9 : Relief des bandeaux de bronze des portes du palais de Balawat (d'après Schahner, 2007, Taf 2).

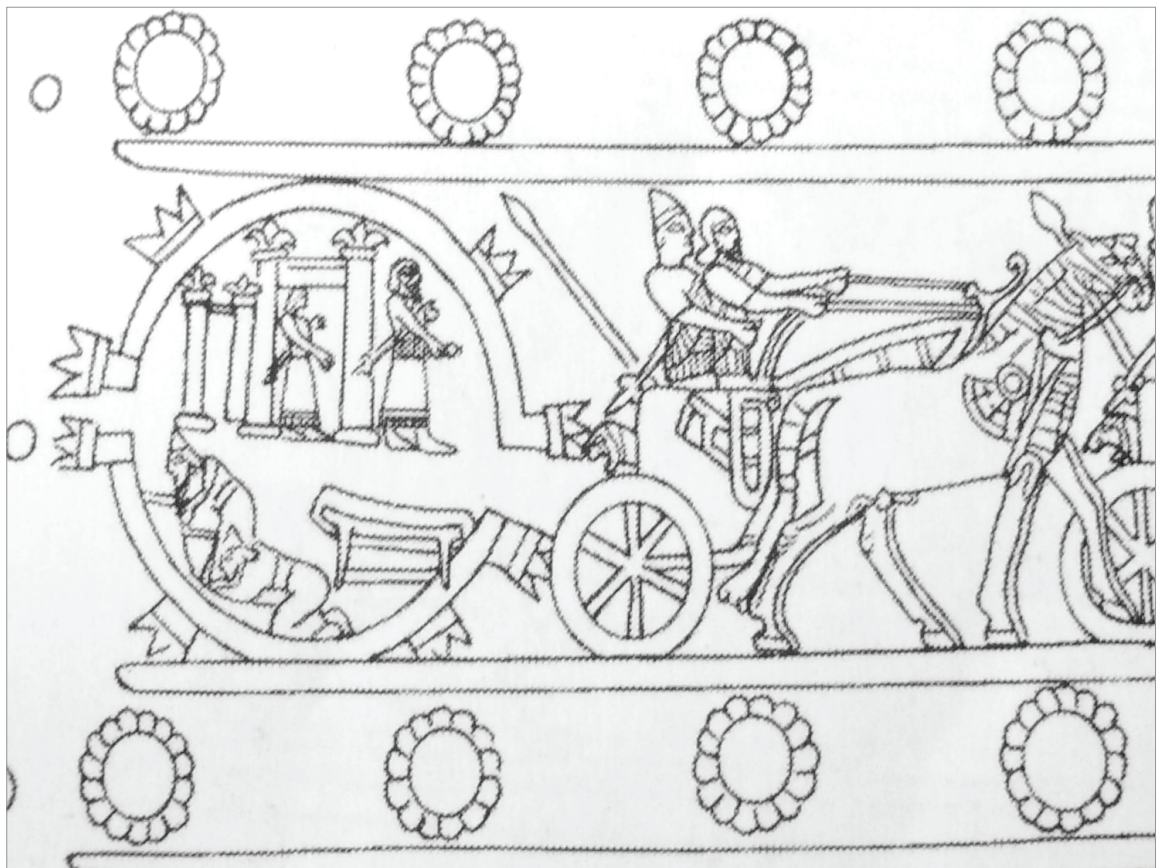


Fig. 10 : Relief des bandeaux de bronze des portes du palais de Balawat (d'après Schahner, 2007, Taf 4).

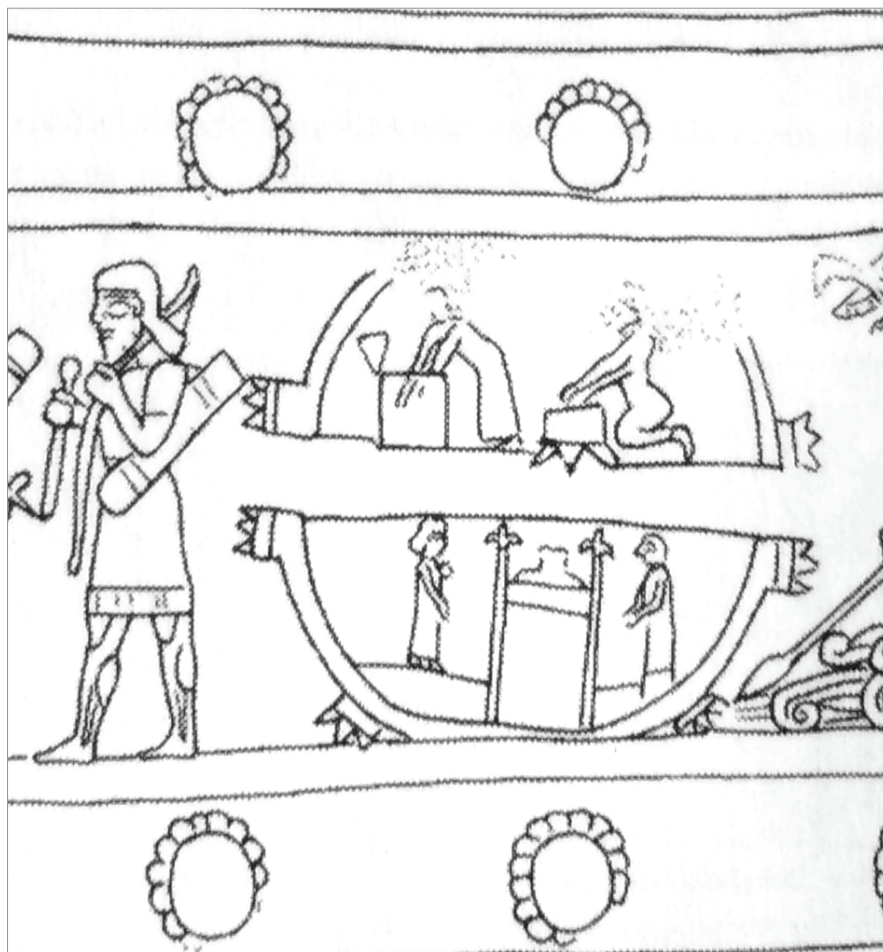


Fig. 11 : Relief des bandeaux de bronze des portes du palais de Balawat (d'après Schahner, 2007, Taf 5).

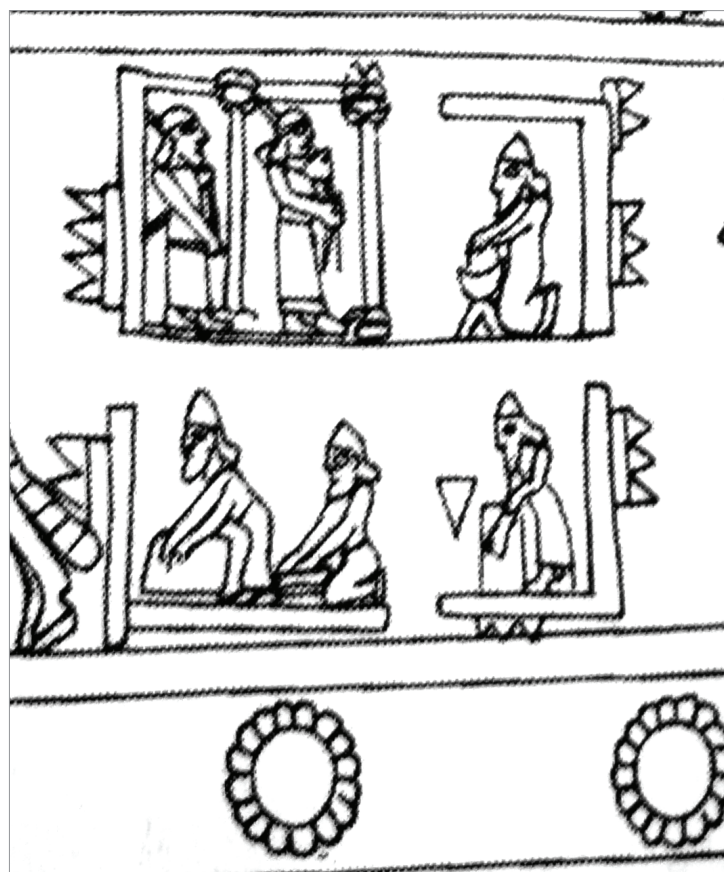


Fig. 12 : Relief des bandeaux de bronze des portes du palais de Balawat (d'après Schahner, 2007, Taf 9).



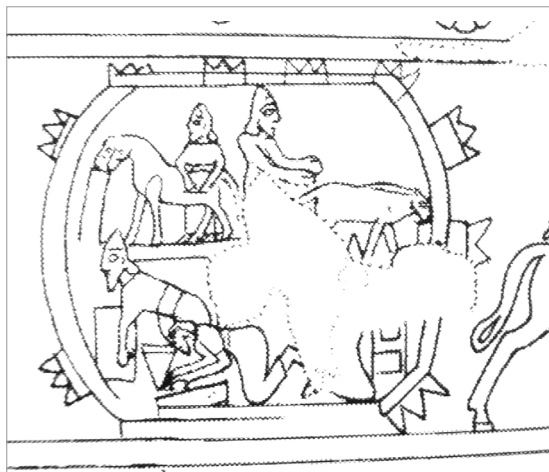


Fig. 13 : Relief des bandeaux de bronze des portes du palais de Balawat (d'après Schahner, 2007, Taf 13).

Il est, par ailleurs, intéressant de mettre en parallèle ces représentations avec les informations textuelles. Celles-ci nous apprennent effectivement que lors de ses déplacements, l'armée assyrienne avait pour règle d'emporter avec elle ses provisions de grain<sup>8</sup>. Un des documents les plus remarquables à cet égard est une lettre datant du règne de Sargon<sup>9</sup> qui permet de prendre toute la mesure de l'attention qui devait présider à l'organisation d'une campagne militaire. Ainsi était prévue, non seulement la nourriture destinée aux soldats, mais également celle que l'on devait donner aux animaux et notamment aux chevaux. Cette lettre concernant la garnison de Kār-Aššur sur la frontière Nord-Est de l'empire fait mention du fourrage pour les animaux (*kissutu ša ašappi*) et du grain pour les troupes (*še'û ša šābē*). Les quantités notées sont considérables ; ce qui

rendait évidemment d'autant plus compliquée l'organisation de ces campagnes militaires. Les chiffres correspondent à des rations mensuelles. Pour les animaux sont prévus 57 800 litres de grain par jour et 70 500 pour les hommes. À partir des indications fournies par un autre lettre<sup>10</sup>, on a pu calculer que la quantité minimum de grain nécessaire à la survie d'un homme s'élevait à un *qa*, soit à peu près un litre par jour, ce qui permet de faire 600 ou 650 grammes de pain. Il s'agit vraiment d'un minimum dont devaient probablement se contenter les déportés au cours de leur transfert entre leur pays, tombé aux mains des Assyriens, et la capitale ou ses environs immédiats vers lesquels ils étaient le plus souvent convoyés. Les soldats assyriens quant à eux percevaient probablement une ration journalière de deux ou trois litres de grain par jour. Pour les animaux, il semble difficile qu'on ait pu leur donner moins de cinq litres de grain. En se fondant sur ces données, les réserves alimentaires de Kār-Aššur ont pu être estimées à 30 000 rations pour les hommes et de 12 000 pour les bêtes. Se pose évidemment la question de la durée d'occupation du camp. Sans doute, toutes ces personnes ne s'y trouvaient-elles pas en même temps. Mais, pour aussi importantes que nous paraissent ces provisions, elles pouvaient être épuisées avant la fin de la campagne. Les troupes devaient alors faire appel aux ressources alimentaires des régions conquises. Une lettre adressée à Sargon et provenant de Babylonie fait état des difficultés rencontrées par les occupants d'un camp militaire qui n'avaient plus accès à l'eau et aux ressources vivrières de la région<sup>11</sup>.

Les représentations iconographiques donnent une vue certes partielle des activités de cuisine, mais donnent une bonne idée des conditions de vie dans un camp militaire, des équipements disponibles, forcément très sommaires. Les gestes, les attitudes, les positions des personnages donnent vie à ces représentations, mais sont évidemment insuffisantes pour la reconnaissance de tous les spécialistes chargés de nourrir les soldats que mentionne un texte au moins<sup>12</sup>. Il s'agit d'une lettre qui atteste la présence de 1430 personnes « au service du roi ». Soixante-dix pour cent d'entre eux étaient des soldats, les autres faisant partie du personnel qui accompagnait la troupe. Parmi eux sont dénombrés vingt « porteurs » de coupe, douze pâtisseries, sept boulangers et dix cuisiniers.

L'iconographie des bas-reliefs assyriens fait se côtoyer des éléments strictement conventionnels (les paysages, les arbres, les montagnes, les cours d'eau par exemple, ou les certains monuments architecturaux, les remparts par exemple) et l'illustration d'événements qui se sont réellement produits. Cette caractéristique ne facilite pas l'interprétation car se pose toujours la question du régime de réalité de ce qui est montré. Néanmoins, pour l'étude de ce que pouvait être le quotidien dans un camp militaire, et notamment la cuisine, les bas-reliefs néo-assyrien constituent une source documentaire qui n'est pas nécessairement disponible dans les autres contextes culturels

<sup>8</sup> Fales 2001, *passim*.

<sup>9</sup> SAA 5, n°250, et Fales 1990, 23-24, Text I.

<sup>10</sup> SAA 5, n°257, et Fales 1990, Text II

<sup>11</sup> Fales *et al.*, à paraître.

<sup>12</sup> SAA 5, n°215 et Fales 1990, Text III.

## ÉLÉMENTS DE BIBLIOGRAPHIE

- BACHELOT L. 2008. L'image, la peur et le sacrifice en Mésopotamie comme ailleurs. In : *La peur des images*, 11-33, Dossier n°23, Bruxelles, La part de l'œil.
- BARNETT R. D. BLEIBTREU E, TURNER G. 1998. *Sculptures from the Southwest Palace of Sennacherib at Nineveh*. London : British Museum Press.
- CASSIN E. 1960. Le sceau : fait de civilisation dans la Mésopotamie ancienne. *Annales 4*. Paris Armand Colin.
- FALES F. M. 1990. Grain Reserves, daily rations and the Size of the Assyrian Army, *State Archive of Assyria Bulletin 4*.
- FALES F. M. 2001. *L'impero assyro. Storia e amministrazione (IX-VII sec. a. c.)* Roma-Bari.
- FALES F. M. and RIGO M. sous presse. *Everiday Life and Food Practices in Assyrian Military Encampments*.
- LANFRANCHI G. B. and PARPOLA S. 1990. The correspondance of Sargon II, Part II : Letters from the Northern and Northeastern Provinces. *State archive of Assyria 5*.
- LAYARD A. H. 1853. *The monuments of Nineveh I and II*. London.
- READE J. 2005. Religious Ritual in Assyrian Sculpture in NEVLING PORTER B. Ritual and Politics in Ancient Mesopotamia. *American Oriental Series 88*, 7-61. New Haven, American Oriental Society.
- SCHACHNER A. 2007. Bilder eines Weltreichs, *Subartu XX*. Turnhout (Belgique).



# LA PEINE D'EMPRISONNEMENT ET LE TRAVAIL CULINAIRE À SIPPAR AU I<sup>er</sup> MILLÉNAIRE AVANT J.-C.

Ari KIM

Université Paris 1-Panthéon-Sorbonne – ArScAn-HAROC

*allisa52@yahoo.co.kr*

Travail culinaire et prison ne semblent pas, *a priori*, faire partie du même monde. De nos jours, notamment en Europe, les sanctions punissant crimes et délits sont liées à la privation de liberté ; nous n'avons plus l'habitude d'envisager le châtement sous la forme d'un travail forcé. Mais en Mésopotamie, le prisonnier était employé à divers travaux, souvent physiques, comme moudre du grain. La « prison » de Sippar s'inscrivait dans cette tradition.

## LES PRISONNIERS AU TRAVAIL

L'art de la guerre et le traitement des vaincus varient selon les sociétés et évoluent dans le temps. En Mésopotamie, on observe ainsi un changement dans les punitions infligées aux prisonniers de guerre<sup>1</sup>. D'après I. J. Gelb (1973), au III<sup>e</sup> et au début du II<sup>e</sup> millénaire, le vainqueur rassemblait ses ennemis après la bataille, tuait tous les soldats des armées de son adversaire et emmenait femmes et enfants en butin<sup>2</sup>. Ces massacres avaient peut-être lieu parce qu'à cette époque, la société mésopotamienne n'avait pas la capacité d'accepter en son sein cette nouvelle population. Mais ce type de pratiques disparut à partir de l'époque de Samsu-iluna (1750-1712)<sup>3</sup>. Les soldats n'étaient plus systématiquement tués, mais déportés au pays des vainqueurs afin d'être utilisés comme main-d'œuvre. Cela signifie que la société avait désormais la capacité de s'organiser pour accueillir les nouveaux arrivants. Une vie nouvelle commençait pour ces prisonniers de guerre dont la mission était de moudre du grain. Il semble que cette tradition fut partagée avec les régions voisines.

En effet, selon le livre des Juges, c'est ce qu'il advint de Samson, dont l'histoire fut abondamment reprise dans l'art pictural, la littérature et le cinéma. Samson, qui tenait sa force de sa chevelure, aimait Dalila. Mais celle-ci le trahit après qu'il eut vaincu 1 000 Philistins. Samson fut capturé et ses ennemis lui rasèrent la tête. Selon le témoignage biblique, les Philistins lui crevèrent les yeux et il fut obligé de moudre du gain dans une prison<sup>4</sup>. Un traitement similaire des prisonniers est mentionné par certaines lettres de Mari : « Voilà donc qu'il ne faut pas vendre ces gens. Il faut (plutôt) leur crever les yeux pour qu'ils fassent la mouture dans la prison, ou leur couper la langue à tous les deux afin que leur affaire ne puisse s'ébruiter. »<sup>5</sup>.

Cette tradition a survécu jusqu'au I<sup>er</sup> millénaire av. J.-C., où elle est notamment attestée dans les inscriptions royales. Le roi Assarhaddon mena une expédition dans une ville nommée Uppuma, au cœur

du Šubria. Quand Rusa, le roi d'Uppuma, réalisa que sa situation était désespérée, il décida d'abdiquer afin de sauver sa vie. Il envoya son messager avec une statue menottée avec des fers et tenant une meule<sup>6</sup>.

<sup>1</sup> La peine d'emprisonnement est peu attestée en Mésopotamie, le châtement résultant plutôt en travail forcé, cf. Riemschneider, 1977 : 117, n. 13 : « The šibittum, usually translated as “prison”, however, was an ergastulum rather than a jail. It held prisoners for debt who were subjected to forced labor. This is clear from an Old Babylonian letter found in Ur, where we read the following: “He distrained your wife and your daughter. Come here before your wife and your daughter die in grinding (barley) in the ‘prison’ (*i-na ši-bi-ti-im*). Free your wife and your daughter!” (UET 5, 9). »

<sup>2</sup> Gelb, 1973: 74.

<sup>3</sup> Gelb, 1973: 77.

<sup>4</sup> Juge XVI 21 : « Les Philistins le saisirent, et lui crevèrent les yeux; ils le firent descendre à Gaza, et le lièrent avec des chaînes d'airain. Il tournait la meule dans la prison ».

<sup>5</sup> ARM 14, 78:r9-11 = LAPO 18, 929, *awilē šunuti ana šimim la i[nnaddinūma] inīšunu lilputūma i[-na ne-pa-ri-im] li-ṭe<sub>4</sub>-nu uluma lišānašunu [likkisūma]*.

<sup>6</sup> Borger, 1956 : 105, II 18-20 : *ša-lam f [...ú]-še-piš-ma ú-hal-li-pa ba-šá-a-mu bi-r[e-ti ?..] id-di-šu-ma si-mat ardu-u-ti e-r[u-u...]-šú ú-šá-aš-bit-ma šá e-peš ararrúti (har-har(?)-ru(?)-ti(?))* : Il fit faire une image de lui, l'enveloppa dans un tissu, lui plaça des fers comme une représentation d'esclave, il lui fit tenir une meule pour accomplir le travail du meunier.



L'iconographie en fournit également des exemples. Un relief de Ninive montre deux hommes obligés de moudre des céréales : il s'agit des fils de Nabû-šumu-ereš qui avaient participé à une rébellion auparavant contre le roi<sup>7</sup>. Nabû-na'id et Bel-eṭir, également auteurs d'une révolte, furent capturés et déportés en Assyrie où ils furent obligés de moudre les os de leur père en public<sup>8</sup>. Il s'agissait là d'une double punition : l'humiliation du travail spécifiquement imposé aux vaincus, à savoir moudre le grain, et le sacrilège de la destruction du corps paternel. Or, selon la douzième tablette de l'Épopée de Gilgameš qui donne une description de l'enfer mésopotamien, il était important de protéger le corps après la mort afin d'assurer la survie de l'âme dans l'au-delà<sup>9</sup>. Détruire les ossements d'un ancêtre était un acte très grave, qui réduisait à néant la vie posthume du défunt et qui pouvait entraîner la colère de son « esprit » si celui-ci réussissait à survivre malgré la profanation du squelette auquel il était lié. Ces différents exemples montrent que la captivité était liée au travail de la mouture du grain.

## LE CHOIX DU TRAVAIL IMPOSÉ AUX PRISONNIERS

Pour quelles raisons imposer aux prisonniers le travail de la mouture ? Diverses explications ont été avancées à ce sujet.

En Mésopotamie, le pain représentait l'aliment de base ; l'idéogramme sumérien *ninda*, et son équivalent akkadien *akalu*, signifient à la fois « pain », « toute céréale panifiée par cuisson », et plus généralement « nourriture »<sup>10</sup>. De grandes quantités de farine étaient nécessaires à la fabrication du pain. Les rations versées aux travailleurs, à quelques exceptions près, étaient versées sous la forme de grains. Afin de préparer le pain, les familles devaient donc moudre ce grain. D'une part, les autorités évitaient ainsi de prendre en charge le travail de mouture et de monopoliser de la main-d'œuvre à cet effet, d'autre part, les grains de céréales se conservaient mieux que la farine. Une lettre de Mari fait état de farine remplie de charançons<sup>11</sup>. Malgré tous les progrès technologiques et scientifiques, aujourd'hui encore, la farine ne se conserve guère plus de 9 mois. Le grain, en revanche, peut se garder plus longtemps car il est protégé par son enveloppe<sup>12</sup>.

Moudre les céréales était considéré comme une tâche féminine ou relevant des esclaves, ainsi que le remarque K. van Toorn<sup>13</sup> : « Could a warrior be more ridiculed than by making him do the work traditionally assigned to slaves and women ? » Comme dans la plupart des sociétés traditionnelles, le travail lié à la cuisine était réservé aux femmes. La vie quotidienne des femmes était rythmée, entre autres, par la mouture. Dans certaines tombes féminines de Palestine, les archéologues ont, par exemple, exhumé des meules. Les meules, comme les autres objets enterrés avec le défunt symbolisaient des étapes de sa vie. Par ailleurs, les anthropologues ont observé une dégradation du cartilage de certaines articulations des squelettes féminins témoignant d'une activité de meunerie<sup>14</sup>.

Par ailleurs, l'image du prisonnier et celle du grain étaient liées. C'est le cas par exemple, dans un mythe néo-sumérien où l'on trouve la déesse de la prison nommée *nungal*<sup>15</sup>. Dans ce mythe, la prison était comparée à l'utérus : le criminel, en sortant de prison était purifié et de nouveau innocent, comme

<sup>7</sup> Cf. BM 124801. Ils réussirent à persuader le roi d'Elam de faire la guerre à l'Assyrie. Pour les détails, cf. Frame 1992 : 119-130.

<sup>8</sup> Frame, 1992 : 124.

<sup>9</sup> Pour savoir plus, cf. George, 2003, volume 2.

<sup>10</sup> Michel, 2001 : 613.

<sup>11</sup> ARMT 14, 74 = LAPO 17, no. 699 « La farine que naguère j'avais fait moudre à l'intention des troupes alliées, vient de se charançonner et une grande quantité en est gâtée. Aujourd'hui, en échange de leur farine (qui) a été gâtée dans le grenier, il faudrait que mon seigneur donne comme directive à *Yasim-Sumu* que la farine dont il dispose soit mesurée aux intendants afin que la domesticité du palais s'en nourrisse et que la farine nouvelle que l'on devait moudre pour les rations alimentaires de la domesticité, on l'engrange dans les greniers afin qu'elle soit à la disposition des troupes alliées. »

<sup>12</sup> En outre, ce que les anciens Mésopotamiens ne savaient sans doute pas, c'est que la farine fraîchement moulue est plus nutritive. En effet, les lipides contenus dans le grain commencent à s'oxyder dans les jours suivants la mouture et les vitamines B commencent à se désagréger : <http://fr.ekopedia.org/Farine>.

<sup>13</sup> Van der Toorn, 1986.

<sup>14</sup> Jeremiah 25 : 10 « Je ferai cesser parmi eux les cris de réjouissance et les cris d'allégresse, les chants du fiancé et les chants de la fiancée, le bruit de la meule et la lumière de la lampe ». On connaît l'existence de meuniers professionnels pour faire la farine du roi, cf. par exemple dans les listes de rations néo-babyloniennes, des femmes qui moulaient des grains pour roi : Camb 131 l. 18 l gur 3. 2 *a-na* kurum<sub>6</sub>-há mí-meš šá *qi-me* šá lugal *i-ṭe<sub>4</sub>-en*-*'a*.

<sup>15</sup> Sjöberg, 1973 : 19-46 et Sjöberg, 1977 : 3-6. Cf. aussi Frymer, 1977a : 78-89 et Frymer, 1977b : 103-113, 124-126, 129 ; Komoroczy, 1975 : 153-174 ; Hallo, 1979 : 161-165 ; Civil, 1996 : 72-78. La prison rappelait également les Enfers, gouvernés par la déesse Ereškigal : ces deux endroits sombres étaient donc régents par des divinités féminines dans l'imaginaire des Mésopotamiens. La prison était le reflet des Enfers dans le monde des vivants : Frymer, 1977a : 82.

l'était le nouveau-né<sup>16</sup>. De même que le grain sorti de son enveloppe et transformé en farine, le criminel apparaissait sous un aspect différent, portant un vêtement neuf indiquant sa nouvelle identité.

Enfin, par rapport à d'autres travaux, moudre le grain ne requiert pas une formation spécifique. Comme la prison rassemblait toutes sortes de personnes d'origines différentes, il n'était pas possible d'imposer des tâches spécialisées. La mouture est un travail simple qui nécessite seulement de la force physique.

## LES TRAVAILLEURS DE LA PRISON DE SIPPAR

Dans la prison de Sippar, é *killi*, « la maison close »<sup>17</sup>, les prisonniers avaient pour tâche de moudre la farine. Mais contrairement aux autres établissements où travaillaient des prisonniers de guerre, à Sippar, la prison était peuplée de voleurs, ainsi que des esclaves maladroits ou récalcitrants appartenant au temple<sup>18</sup>. En effet, cette prison dépendait du temple, il ne s'agissait pas d'une prison royale. Les rares prisonniers de guerre présents dans le temple étaient en fait des cadeaux du souverain. Selon la classification proposée par Bongenaar à propos des fonctionnaires du temple de l'Ebabbar, on peut diviser les travailleurs en deux catégories<sup>19</sup> : ceux qui travaillent pour le roi en surveillant le temple et ceux qui appartiennent directement au temple. Le chef de la prison (*rab é killi*), appartenait à cette dernière catégorie : la prison d'Ebabbar était intégrée au temple. C'est pourquoi, sans doute, on n'y trouvait pas de prisonniers de guerre<sup>20</sup>.

Nous ne connaissons guère les conditions de vie des captifs. Ceux-ci étaient mis aux fers, fers qui pesaient 4.5 kg, comme le suggère le texte suivant<sup>21</sup> : « une chaîne en fer, deux menottes en fer, tout (l'ensemble) pèse 9 mines (4.5 kg.) de fer à la disposition de Šamaš-iddina, le fils de Bēl-atta-tale'i, l'officier de la prison. Nbn 29-IV-15 ».

Crevait-on les yeux des prisonniers au I<sup>er</sup> millénaire comme cela est attesté par les textes de Mari pour le début du II<sup>e</sup> millénaire ? Rien ne le laisse supposer pour la prison de Sippar. À Uruk<sup>22</sup>, à la même époque, il ne semble pas que les captifs subissaient ce type de punition supplémentaire. Deux textes juridiques d'Uruk traitent du cas d'esclaves maladroits<sup>23</sup> : ils sont mis aux fers et condamnés à travailler dans l'écurie royale. L'un des deux esclaves fut découvert dans un cabaret et dénoncé auprès des autorités. Ces dernières le condamnèrent à la prison, puisque l'on apprend ensuite qu'il aurait tenté de s'évader de prison ; il est peu probable qu'entre-temps il soit devenu aveugle.

## LA TECHNIQUE DE TRAVAIL

À cause de la nature des sources, on ne sait pas grand-chose à propos des techniques de travail dans la prison. Des attestations nous montrent la livraison des grains aux officiers de la prison. Mais à part cela, on ne sait pas grand-chose. On essayera de regarder de manière générale pour mieux comprendre la situation concernant les outils en Mésopotamie.

Selon André Leroi Gourhan, la transformation des graines en farine pouvait être effectuée selon deux techniques différentes :

- « la percussion perpendiculaire lancée (pilons et mortiers) qui correspond au «pilé»»
- « la percussion oblique posée (meules) qui correspond au 'moulu' »<sup>24</sup>.

Dans un premier temps, c'est la première technique qui est employée en Mésopotamie selon les

<sup>16</sup> Frymer, 1977a: 78-89. Pour la prison de Sippar, cf. Kleber & Frahm, 2006 : 109-122

<sup>17</sup> Plusieurs mots désignent la prison en akkadien selon le type d'institution désigné : *bīt kiššatim*, *edulū*, *bīt maššarti*, *kišukku*, *kišeršum*, *bīt napšarim* (à paléo-babylonienne), *bīt šutummi*, *bīt esērī* (paléo-babylonien) voir van der Toorn 1986 : 250.

<sup>18</sup> Petschow, 1956 : 35-38.

<sup>19</sup> Bongenaar, 1997.

<sup>20</sup> Les prisonniers de guerre appartenait au roi qui décidait de leur sort. Tous n'étaient pas affectés à la mouture de céréales. Ainsi, un captif, lú šibbittu, s'était échappé de l'atelier où il travaillait à la fabrication d'une statue divine, sans doute en raison d'un savoir technique particulier. Il fut repris dans la région de Marad, par le šakin *qēmi* de Babylone et Borsippa, puis fut transféré au *qipu* de Sippar, cf. MacGinnis, 1995 : 181-185.

<sup>21</sup> CT 55 n. 254 (BM 56213) : '1-en bi-ti-tum an-bar <sup>2</sup>[2 ka-la-nu an-bar <sup>3</sup>pap 9 ma-na an-bar ki-lá <sup>4</sup>se-me-ri ina igi <sup>1d</sup>utu-mu <sup>5</sup>a-šú šá <sup>1d</sup>en-at-ta-li-e <sup>6</sup>šá é ki-i-lu <sup>7</sup>iti šu ud-29-kam <sup>8</sup>mu-[10+] 5-kam <sup>9d</sup>ag-[1 lugal tin-ti]r<sup>ki</sup>.

<sup>22</sup> Pour la prison d'Uruk, cf. Kleber & Frahm, 2006 : 118 et Kleber, 2005 : 289-321.

<sup>23</sup> YOS 7 n. 97 ; la prison d'Uruk est alors faite de briques.

<sup>24</sup> <http://www.museum.agropolis.fr/pages/expos/aliments/cereales/index.htm>.

sources écrits. En effet, le nom du meunier, *āraru* en akkadien, est construit à partir du verbe sumérien qui signifie « piler »<sup>25</sup>. Cette hypothèse est soutenue également par R. J. Forbes.<sup>26</sup> Mais des meules (*erû*) furent utilisées au XXIV<sup>e</sup> siècle pour moudre les céréales comme en témoignent des salles avec des rangées de meules dans le palais d'Ebla. Selon les chercheurs, ce changement de technique nous montre peut-être une évolution dans les habitudes alimentaires<sup>27</sup>. Cependant, le pilage pour le décorticage des grains vêtus, notamment de l'orge, est toujours une étape indispensable, préalable à la mouture.<sup>28</sup>

Le pilon, *bukannu* en akkadien, devaient être en bois comme l'indique son équivalent sumérien, qui débute avec le déterminatif des objets en bois, *giš-gan-na*. N. Postgate décrit ainsi l'usage du pilon, en sur des témoignages ethnographiques iraniens<sup>29</sup> : on utilise de grands pilons en bois que l'on abat sur un tissu qui recouvre les grains afin de les piler. Les témoignages archéologiques montrent l'existence de mortiers en pierre (*Nuzi*) et en céramique<sup>30</sup>.

Dans les textes, la plupart des données recueillies sur les pilons datent de l'époque paléo-babylonienne<sup>31</sup>. En revanche, les références se font rares dans les textes néo-babyloniens (cf. par exemple VAS 6, 182 où ils sont mentionnés avec une meule et d'autres ustensiles utilisés dans la fabrication de la bière). Dans les archives de Sippar concernant la prison, les textes ne parlent jamais de pilons.

La meule (*eru*) est composée de deux pierres : la pierre supérieure (*elītu, narkabu*), ou meule courante, et la partie inférieure (*eru*), ou meule dormante, ne peuvent être utilisées qu'ensemble. Il semble que les deux parties soient, la plupart du temps, faites dans des pierres différentes. Un texte paléo-babylonien décrit une meule ainsi<sup>32</sup> : « une meule inférieure en diorite le poids inestimable et la meule supérieure en pierre *sû* son poids 17 ½ mines (louée pendant un an) ». L'utilisation de pierres différentes permettait peut-être d'augmenter la force de frottement, ou encore tout simplement par le fait que certaines pierres étaient plus faciles à tailler que d'autres. Ce texte fait référence à des meules de grande taille : la meule supérieure pèse 17 ½ mines, soit environ 8,5 kg. Dans les listes lexicales, les meules étaient classées en fonction de leur matériau ou de leur usage. Le matériau le plus fréquemment utilisé pour les meules étaient la pierre volcanique : le basalte, sans doute car il possède une grande rugosité indispensable pour l'efficacité de la mouture<sup>33</sup>. La liste lexicale Hh XXII 1.22 et l'incantation « *lipšur litanies* »<sup>34</sup> mentionnent la montagne kur *sag-gar* comme « la montagne de la meule ». La nature de la meule variait selon la nature des aliments à transformer<sup>35</sup>.

On ne connaît pas la taille des meules qui étaient utilisées. À l'époque néo-assyrienne, on utilise une grande meule roulante actionnée par des personnes<sup>36</sup>, mais aussi, plus rarement par la force animale. Pour le travail des prisonniers dans la prison de Sippar, certains textes indiquent l'usage de meules, sans plus de précisions sur leur taille, leur matière ou leur nombre<sup>37</sup>.

## LA NATURE DE LA FARINE ET SON UTILISATION

Les textes du III<sup>e</sup> millénaire découverts sur les sites de Fara et Abu-šalabih mentionnent différentes sortes de céréales : l'orge *še* (akkadien : *še'u*), le blé amidonnier *ziz* (akkadien *zizu*) et l'épeautre *gig* (akkadien *kibtu*). Le pictogramme de l'orge, et par extension du grain *še*, représentait tout simplement un épi. Ce signe est également utilisé comme déterminatif idéographique lorsqu'il est placé devant les noms de céréales. À partir de l'époque paléo-babylonienne, le terme sumérien *še* a deux équivalents akkadiens : *še'u* et *ušsetu*, qui deviennent les termes génériques pour les céréales<sup>38</sup>. Selon les témoignages

<sup>25</sup> Forbes 1965 : 58.

<sup>26</sup> Forbes 1965 : 138.

<sup>27</sup> Ellison, 1984 : 90. Pour en savoir plus, cf. Ebeling & Rowan 2004 : 108-117.

<sup>28</sup> Grégoire 1992

<sup>29</sup> Postgate, 1984 : 107-108.

<sup>30</sup> Ellison, 1984 : 63-68.

<sup>31</sup> L'expression « *bukānam šūtuqu* » (littéralement « passer le pilon ») est utilisée dans les clauses de vente à l'époque paléo-babylonienne. Cette expression signifiait que la vente d'esclave ou de terre était complète ; CAD B, *bukānu*, p. 308.

<sup>32</sup> YOS 8 n. 107 l. 1 : 1 na<sub>4</sub> *ušum* šapiltum ki-lá nu tuk 1 na<sub>4</sub> *sú-ú-um elītum* ki-lá-bi 17 ½ ma-na.

<sup>33</sup> Ebeling & Rowan, 2004 : 108-117.

<sup>34</sup> Reiner, 1956 : 129-149.

<sup>35</sup> Les textes de dot indiquent l'existence de meules différentes, même dans les maisons individuelles.

<sup>36</sup> Forbes, 1965 : 58.

<sup>37</sup> <sup>na4</sup> *erû* et *narkabu* sont utilisés selon Milano, 1993 : 23-24.

<sup>38</sup> Lion & Michel, 2001 : 172-175.

textuels, la farine fabriquée en prison était probablement issue de l'orge. Selon les textes administratifs, différentes variétés de farines, « *qēmu* » étaient fabriquées par les prisonniers : *bitqu*, *halhallu*, *mašhatu*, *murruqu*, *sadru*.

### Camb 374

- 1. 4. 3 GUR 0.3 *qi-me sad-ru*
- 1. 5. 1 GUR 3.2 *qi-me bit-qa*
- 1. 6. PAP 4 GUR 3.5 *qi-me*

La farine obtenue était distribuée en ration à certaines personnes<sup>39</sup>, par exemple à des lú *um-manu* (Cyr 305), des ouvriers chargés du creusement d'un canal<sup>40</sup> (Cyr 187<sup>41</sup>, Cyr 207, Cyr 209). La farine intervient déjà dans les rations à l'époque paléo-babylonienne, en particulier pour les messages en déplacement qui ne disposaient pas des ustensiles nécessaires pour moudre les céréales<sup>42</sup>.

À Sippar, la farine était aussi utilisée pour le culte (Cyr 133). Les porteurs et les escorteurs, *kizû*, recevaient de la farine, destinée à un usage rituel. La farine produite par les prisonniers de Sippar était principalement utilisée dans le cadre du rite šalam *bīt*. Nous savons que ce rite était également pratiqué à Uruk, mais nous ne connaissons pas grand-chose de son déroulement<sup>43</sup>.

À quoi correspondent les différentes variétés de farines ?

*Bitqu* est seulement attestée aux époques médio et néo-babyloniennes ; ce mot est formé sur *batāqu*, « couper »<sup>44</sup>. Le texte GCCI n. 79:1-7, précise la quantité de grain nécessaire pour obtenir 1 gur de *qēmu bitqu*<sup>45</sup> : « 1 gur 2 pi et 3 ban d'orge pour 1 gur de farine *bitqa*, j'ai transféré. Le 1 dûzu, 23<sup>e</sup> année de Nabu-kuddurri-ušur le roi de Babylone. »

Cette farine est employée dans certains rituels, mais il y a peu de données à ce sujet dans la documentation de Sippar. Malgré des différences régionales probables, les textes des rituels d'Uruk donnent une idée de l'usage qui pouvait être fait de cette farine. Celle-ci intervenait par exemple dans le cadre d'une offrande pour le repas du dieu. Les dieux recevaient des offrandes alimentaires régulières (*sattukku* ou *ginû*) et des offrandes occasionnelles (*qinû*). La première, sorte le repas quotidien du dieu, était servie quatre fois par jour : pour le repas principal du matin (*naptānu rabû*), pour le repas secondaire du matin (*naptānu tardēnu*), et pour les deux repas de la soirée, principal et secondaire. S'y ajoutaient les repas des jours de fête (*guqqu* et *sellu*). À chacune de ces occasions étaient présentés de véritables repas devant les statues ou les symboles divins<sup>46</sup>. Ces repas se composaient de deux types d'éléments : la nourriture cuisinée, comme les pains, les pâtisseries, les viandes... et des éléments bruts, non cuisinés, comme le miel, le sel et la farine... La farine issue de la prison servait vraisemblablement à préparer le pain. Mais la prison n'était pas le seul endroit où l'on produisait de la farine ; il existait des boulangers qui disposaient de leurs propres meuniers.

La farine *mašhatu* était apportée par le chef de la prison dans l'é-gur<sub>4</sub> (Camb 374). La quantité livrée n'est pas indiquée. Cette farine était spécifiquement utilisée pour les rituels. Dans le rite du *kalu* d'Uruk, elle était par exemple versée sur le feu. Dans d'autres cas, elle était mélangée avec de l'eau puis versée sur les animaux sacrifiés.

L'usage de la farine *halhalu*, dont le nom serait un emprunt à la langue hurrite<sup>47</sup>, demeure inconnu. Le sort de la farine *murruqu* est également une énigme ; elle n'est mentionnée qu'à deux reprises. La farine *sadru* pouvait être mélangée avec d'autres farines pour cuisiner du pain.

<sup>39</sup> Pour en savoir plus à propos du mode de distribution des céréales sous la forme de rations alimentaires cf. Dolce & Zaccagnini, 1989 : 135.

<sup>40</sup> Bongenaar, 1997: 117, n. 122.

<sup>41</sup> im 'dub-numun a-na <sup>1d</sup>saggar<sub>2</sub>-dù šeš-ia 0, 1. 3 *qi-me a-na* lú erin<sub>2</sub>-meš šá i, *i-he-ru-ú i-din*.

<sup>42</sup> Milano, 1993 : 30.

<sup>43</sup> Bongenaar, 1997 : 120-123.

<sup>44</sup> Powell, 1995 : 95 : après lui, si l'on regarde le système de mesure du poids, on sait que ce grain n'existait plus au 3<sup>e</sup> millénaire.

<sup>45</sup> 1 gur 2 (pi) 3 (ban) še-bar a-na, 1 gur *qi-me bit-qa*, aš-ši, iti šu ud 1 kam, mu 23 kam, <sup>4d</sup>nà-ni-du-šeš, lugal tin-tir<sup>ki</sup>.

<sup>46</sup> Joannès, 2008 : 130.

<sup>47</sup> Faber, 1984 : 110-114.

\*

D'après les données de l'époque néo-babylonienne, la peine d'emprisonnement consistait, plutôt qu'à l'enfermement, à un travail forcé : il s'agissait de moudre les céréales pour obtenir de la farine. Or la mouture était traditionnellement réalisée par les femmes, c'est peut-être l'une des raisons pour lesquelles ce travail était confié aux prisonniers. La simplicité de la tâche a également pu jouer un rôle. À Sippar, les prisonniers astreints aux travaux de mouture sont des voleurs et des maladroits ; ils utilisaient des meules dont on ne connaît ni la matière, ni la taille. Différentes variétés de farines étaient obtenues en prison ; elles étaient utilisées dans les rations distribuées aux travailleurs et aux messagers ou pour les rituels aux dieux.

## ÉLÉMENTS DE BIBLIOGRAPHIE

- BONGENAAR A. C. V. M. 1997. *The Neo-babylonian Ebabbar Temple at Sippar : its administration and its prosopography*, Leiden: Nederlands Historisch-Archeologisch Instituut te Istanbul.
- BORGER R. 1956. *Die Inscripten Asarhaddons Konigs von Assyrien*, AfO beiheft 9, Graz: Weidner.
- CIVIL M. 1993. On Mesopotamian Jails and Their Lady Warden. In Cohen M. E., Snell D. C. & Weisberg D. B. *The tablet and the Scroll. Near Eastern Studies in Honour of William W. Hallo* : 72-78. Bethesda : CDL Press.
- DOLCE R. & ZACCAGNINI C. *Il pane del re, Accumulo e distribuzione dei cereali nell'oriente antico, Studi di storia antica, Volume 13*, Bologna : Editrice CIUEB.
- EBELING E. 1957-1971. Gefangener, Gefängnis, *RIA* 3 : 181-182.
- EBELING J. & ROWAN Y. M. 2004. The Archaeology of the Daily Grind: Ground Stone Tools and Food Production in the Southern Levant, *Near Eastern Archaeology* 67 / 2 : 108-117.
- ELLISON R. 1984. Diet in Mesopotamia: The Evidence of the Barley Ration Texts (c. ... 3000-600 B.C.), *JESHO* 27 : 89-98.
- ELLISON R. 1984. The Uses of Pottery, *Iraq* 46 : 63-68.
- FABER W. 1984. Mittelassyrische Mehlspeisen, *AoF* 11 : 110-114.
- FORBES R. J. 1965. *Studies in Ancient Technology* III.
- FRAME G. 1992. *Babylonian 689-627 B. C. A Political History*, Leiden: Nederlands Historisch-Archeologisch Instituut te Istanbul.
- FRYMER T. S. 1977a. The Nungal-Hymn and The Ekur-Prison, *JESHO* 20 : 78-89.
- FRYMER T. S. 1977b. *The Judicial Ordeal in the Ancient Near East* (unpubl. Ph. D. diss., Yale University).
- GELB I. J. 1973. Prisoners of War in early Mesopotamia, *JNES* 32 : 70-98.
- GEORGE A. 2003. *The Babylonian Gilgamesh Epic : Critical Edition and Cuneiform texts*, Oxford : Oxford University Press.
- GREGOIRE J.-P. 1992. Les grandes unités de transformation des céréales: l'exemple des minoteries de la Mésopotamie du Sud à la fin du IIIe millénaire avant notre ère. In ANDERSON P.C. (éd.), *Préhistoire de l'agriculture. Nouvelles approches expérimentales et ethnographiques* : 321-339, Paris : CNRS Editions.
- HALLO W. H. 1979. Notes from the Babylonian Collection, I Nungal in the Egal : an introduction to colloquial sumerian ?, *JCS* 31/3 : 161-165.
- JOANNÈS F. 2008. *La Mésopotamie au I<sup>er</sup> millénaire avant J.-C.*, Paris : Armand Colin.
- KLEBER K. 2005. Von Bierproduzenten und Gefängnisaufsehern: Dezentrale Guterverteilung und Buchhaltung in Eanna. In Baker, H. D. & M. Jursa, M. (éd.), *Approaching the Babylonian Economy. Proceedings of the START Project Symposium Held in Vienna, 1-3 July 2004*, AOAT 330 : 289-321. Munster: Ugarit Verlag.
- KLEBER K. & FRAHM E. 2006. A Not-so-Great Escape: Crime and Punishment according to a Document from Neo-Babylonian Uruk, *JCS* 58 : 109-122.
- KOMOROCZY G. 1975. Lobpreis auf das Gefängnis in Sumer, *Acta Antiqua Academiae Scientiarum Hungaricae* 23 : 153-174.



- LANDSBERGER B. 1922. Zur Mehlbereitung im Altertum, *OLZ* 25 : 337-344.
- LION B. & MICHEL C., Céréales. In JOANNÈS F. assisté de MICHEL C., *Dictionnaire de la civilisation mésopotamienne* : 172-175. Paris : Editions Robert Laffont.
- MICHEL C. 2001. Pain. In JOANNÈS F. assisté de MICHEL C., *Dictionnaire de la civilisation mésopotamienne* : 613. Paris : Editions Robert Laffont.
- MACGINNIS J. 1995. Statue Manufacture in Sippar, *WZKM* 85 : 181-185.
- MILANO L. 1993. Mehl, *RLA* 8 : 22-31.
- PETSCHOW H. 1956. *Neubabylonisches Pfandrecht*, *ASAW* 48/1 : 35-38. Berlin.
- POSTGATE J. N. 1984. Processing of Cereals in the cuneiform record, *BSA* 1 : 107-108.
- POWELL Jr. M. A. 1995. Ancient Mesopotamian Weight Metrology. In SASSON J. M., *Civilizations of the Ancient Near East III* : 3024. New York, NY: Charles Scribner's Sons.
- REINER E. 1956. Lipšur litanies, *JNES* 15 : 129-149.
- RIEMSCHEIDER K. K. 1977. Prison and Punishment in Early Anatolia, *JESHO* 20 : 114-126.
- SJÖBERG A. W. 1973. Nungal in the Ekur, *AfO* 23 : 19-46 .
- SJÖBERG A. W. 1977. Miscellaneous Sumerian *Texts* II, *JCS* 29 : 3-45.
- VAN DER TOORN K. 1986. Judge XVI 21 in the Light of the Akkadian Sources, *VT* 36 : 248-253.



# L'ÉVOLUTION DU VAISSELIER CULINAIRE ENTRE LA FIN DE LA PÉRIODE HELLÉNISTIQUE ET LA PÉRIODE AUGUSTÉENNE EN SYRIE MÉRIDIONALE : APPORTS ET CHANGEMENTS CULTURELS

François RENEL

INRAP et ArScAn-APOHR

francois.renel@inrap.fr

Cette présentation sur l'évolution du vaisselier culinaire entre la fin de la période hellénistique et la période augustéenne en Syrie méridionale (II<sup>e</sup> siècle av. J.-C. – I<sup>er</sup> siècle ap. J.-C.) ne constitue pas une synthèse mais davantage un état de la question réalisé à partir d'une documentation récente issue des fouilles archéologiques menées depuis 1998 en Syrie du sud dans la zone du Djebel al Arab et celle du Lédjâ<sup>1</sup>. Définir une évolution du vaisselier culinaire dans une zone encore *terra incognita* il y a une vingtaine d'années, relève d'une approche difficile, particulièrement dans la mesure où les données des sciences connexes font grandement défaut. Nous ne disposons pas en effet de sources écrites ou iconographiques ; aucune structure liée aux pratiques culinaires (foyer, structure de combustion) n'a été mis au jour. De même l'absence de macro-restes ou de restes fauniques liée à l'acidité du terrain constitue un obstacle supplémentaire.

Cette thématique ne peut donc être abordée que par les seuls éléments à notre disposition, à savoir la céramique. En effet nous pouvons nous faire une idée des pratiques alimentaires et leur évolution par ce biais dans la mesure où la batterie de cuisine semble déterminée par le type de cuisine pratiquée, chaque mode de cuisson engendrant ses ustensiles propres.

Pour la fin de la période hellénistique (II<sup>e</sup> – I<sup>er</sup> siècles av. J.-C.), nous disposons d'un vaisselier homogène sur les différents sites étudiés. Ce corpus, dont l'une des particularités est le monopole d'un type de production en pâte basaltique locale, s'inscrit dans un double courant. D'une part, une évolution des formes héritées de l'Âge du fer représenté en particulier par les formes de stockage (fig. 1.11) d'autre part une intégration des modèles hellénistiques particulièrement visible au niveau de la vaisselle liée à la table (amphore de table, coupelle à bord rentrant). Produit localement, le vaisselier constitue un répertoire assez restreint typologiquement orienté sur le stockage, la cuisine et, dans une part bien moindre, le service et la présentation. Il s'agit pour cette période d'une zone assez isolée géographiquement malgré l'intégration de formes céramiques issues de la *koïnè* hellénistique.

Au sein des récipients de cuisine, une forme domine : le pot à cuire haut à panse arrondie et fond convexe doté de deux anses verticales, reprenant dans sa morphologie la forme des *chytra* grecque. Calé dans la cendre ou sur un trépied métallique, ce récipient de base, issu de l'artisanat villageois<sup>2</sup>, assure la fonction de bouillir les céréales, légumineuses et probablement les viandes en ragoût. Il existe sous différents modules (fig. 1.1-3), remplacé sans doute par des récipients métalliques au-delà d'un certain volume. L'absence de récipients à cuire à fond plat est remarquable. Aux cotés de cet unique ustensile de cuisson, on note la présence d'un certain nombre de types de jattes (fig. 1.4-5) aux fonctions variables, allant de la préparation et sans doute occasionnellement à la cuisson comme le montre le passage répété au feu d'un certain nombre d'exemplaires.

THÈME IX

<sup>1</sup> Recherches menées par la Mission Française en Syrie du sud sous la direction de Jean-Marie Dentzer, UMR 7041, APOHR.

<sup>2</sup> L'étude de cette forme montre une très grande hétérogénéité des pâtes et une grande variation dans la morphologie des lèvres qui témoignent de la multiplication de petits ateliers, loin de la standardisation que l'on observe pour la phase suivante.





Fig. 1 : Vaisselier de la fin de la période hellénistique (IIe – Ier s. av. J.-C.)

L'existence de ce répertoire réduit et la polyvalence d'emploi de certaines formes témoignent sans doute de la consommation d'une pitance rurale assez limitée dans sa variété. Le régime alimentaire reste cependant une inconnue en particulier dans la proportion des viandes et des laitages. Aucune baratte ou faisselle n'a été retrouvée. Par ailleurs, en l'absence d'étude d'éventuels dépôts présents dans les jarres de stockage, il est difficile d'en assurer la destination réelle. Sont-elles destinées à assurer la fonction d'ensilage des céréales et légumineuses ou participent-elles aussi à la réalisation de saumure et de stockage de fruits ou autres ?

La production ou la consommation de vin est peu documentée, à l'exception de quelques amphores rhodiennes et gréco-romaines. La présence d'amphores de table surtout observée en contexte funéraire (fig. 1.6) semble davantage liée à l'usage symposiaque (banquets)<sup>3</sup>, phénomène bien connu pour la Nabatéenne voisine, qu'au service de la table. On les retrouve associées à quelques cratères ainsi que des louches et des filtres destinés au mélange de l'eau et du vin suivant la tradition méditerranéenne.

Au quotidien, on mange sans doute dans des récipients intermédiaires que sont les jattes, ou directement dans le pot. Les coupes à bord rentrant (fig. 1.7) produites localement sont peu nombreuses dans les contextes étudiés. Seul le site urbain de Suweida a livré un mobilier importé dévolu à cet usage dans le secteur du palais. Il comprend toute une série de coupelles et de plats à dépression (« Fish Plate ») importés de la côte (fig. 1.10). La fin de la période voit cependant l'émergence et le développement des coupes à boire issues des productions en sigillée orientale (fig. 1.8-9).

Toutes ces données sont cependant à pondérer par rapport à la part des ustensiles métalliques non retrouvés en fouille et à l'existence probable d'un mobilier périssable disparu mais qui gardera sa place en Syrie du sud jusqu'au milieu du *xx*<sup>e</sup> siècle<sup>4</sup>. A titre d'exemple, la fouille réalisée dans le désert du Lédja d'un sanctuaire et de bâtiments originaux dotés de banquettes et interprétés comme des lieux de banquets d'une population semi-nomade<sup>5</sup> n'a livré qu'une dizaine de coupes importées à l'exclusion de tout autre mobilier sur l'ensemble de l'agglomération. Cette carence ne peut s'expliquer que par l'existence de récipients en bois plus adaptés au transport.

Avec la conquête romaine du nord de la Syrie par Pompée puis l'intégration de la région dans un système de clientélisme, on note une ouverture et un changement radical du vaisselier local. Ce changement, perceptible sur l'ensemble des sites fouillés ou prospectés, s'amorce sous Auguste pour se poursuivre jusqu'à la provincialisation en 106 ap. J.-C.

Dans la première moitié du *1<sup>er</sup>* siècle ap. J.-C., il semble que la région rentre, au niveau de l'alimentation, dans la sphère méditerranéenne avec une cuisine plus complexe exigeant sans doute différents récipients pour les différents types de cuisson. On passe en effet d'un vaisselier utilitaire peu diversifié lors de la phase précédente à des productions plus variées et d'une technologie plus élaborée.

<sup>3</sup> Berlin, 2006 : 28

<sup>4</sup> Les découvertes réalisées le long des côtes de la mer Morte témoignent en effet de la vivacité de l'artisanat des récipients en bois pour cette période.

<sup>5</sup> Kalos, 1997

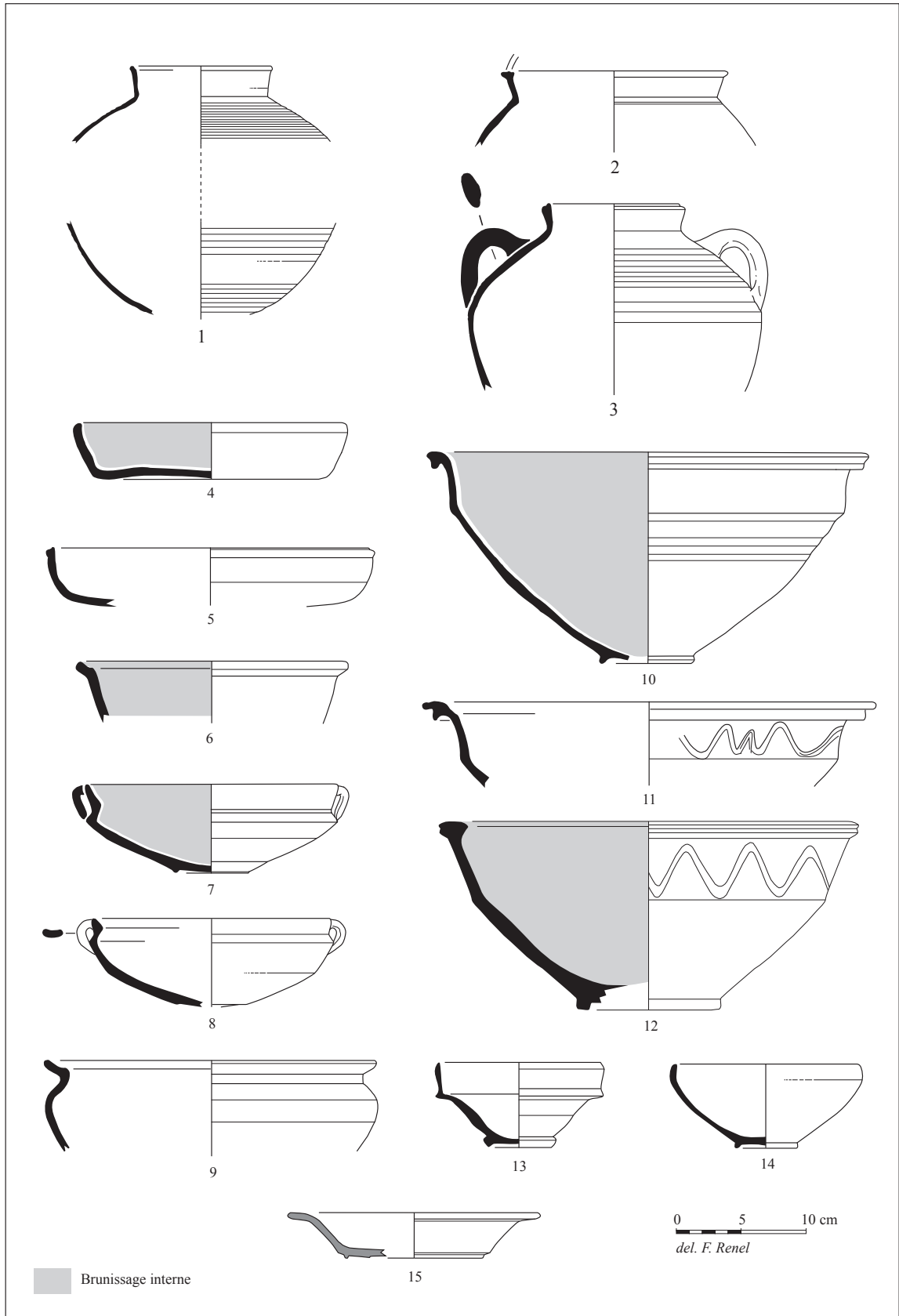


Fig. 2 : La céramique culinaire et de table du début de la période romaine (1er s. ap. J.-C.)

Aux formes sommaires de pots à cuire produits à la période hellénistique succèdent des récipients plus variés et plus sophistiqués inspirés clairement des productions italiques ou de celles en usage sur le pourtour oriental du bassin méditerranéen. Si le pot à cuire développé sous différentes variantes (fig. 2.1-3) continue à dominer le vaisselier culinaire, l'apport extérieur le plus significatif est le développement des récipients à cuire ouverts, à fond plat ou à fond convexe. Ils représentent désormais une part non négligeable des formes destinées au feu. Les pratiques alimentaires sont beaucoup plus variées que lors de la phase précédente. Les plats culinaires d'origine italique sont en revanche absents à l'exception de deux fragments de plat en Vernis Rouge Pompéien. Mais le développement des plats à feu s'inspire directement des productions communes italiques. Les formes à fond plat (fig. 2.4-5) sont destinées à frire ou à poêler. Les cocottes à fond convexe (fig. 2.6-9), en revanche, constituent une sorte de faitout pour les produits braisés ou en ragoût. Généralement dotées d'une carène, elles peuvent être enfoncées dans la cendre ce qui permet en outre une consommation en combustible *a minima*. Toutes ces formes permettent une cuisson lente et régulière et bien que peu de couvercles aient été identifiés, la présence de lèvre à gorge interne sur un certain nombre de types de plat à cuire suggère la généralisation de ce dispositif.

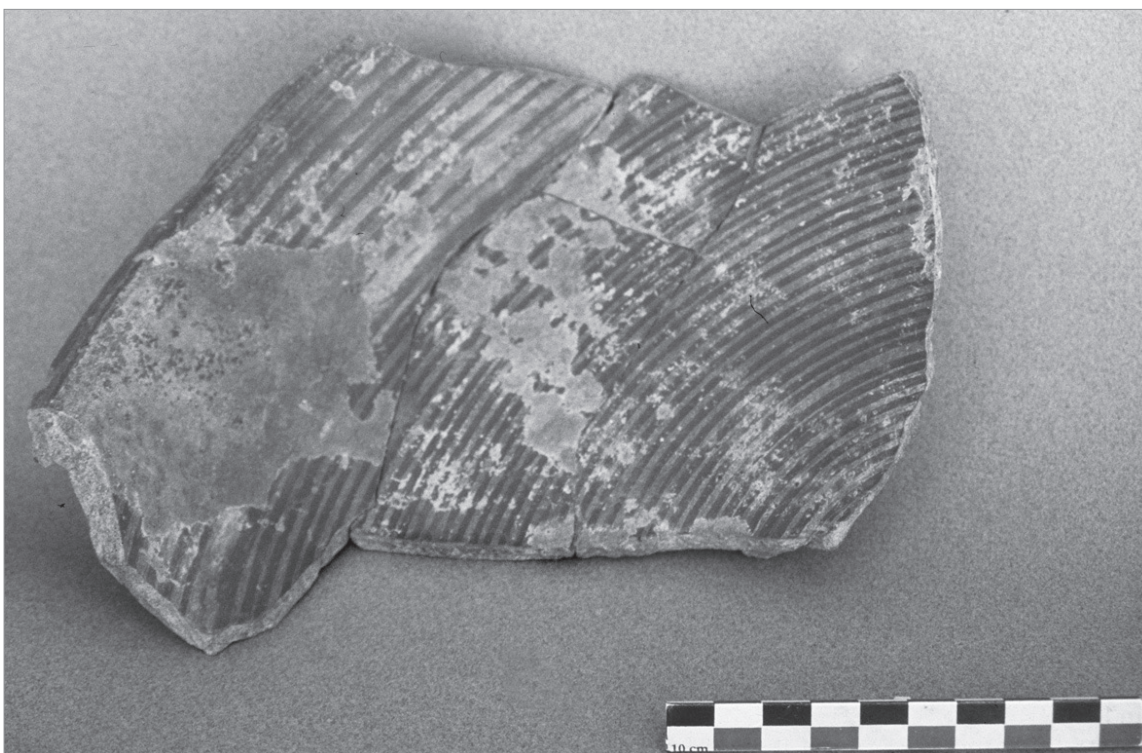


Fig. 3 : Détail du brunissage interne (« Spiral Burnishing ») présent au fond d'un plat à cuire

Cette mutation culturelle s'accompagne d'une mutation technologique ; les pâtes s'affinent même si les sources d'approvisionnement en argile restent les mêmes. L'ensemble de ces formes est recouvert sur leur surface intérieure d'un brunissage concentrique (*Spiral Burnishing*) réalisé au galet (fig. 3). Ce procédé qui lisse les particules d'argile leur retirant leur porosité, empêche les mets d'attacher<sup>6</sup>. Ces éléments suggèrent l'introduction de l'huile d'olive dans la préparation des repas à partir de cette date. Cette imitation locale précoce du vaisselier italique, sans la présence de prototypes importés, puise sans doute ses origines dans des raisons historiques. La typologie des jattes et des plats se développe aussi (fig. 2.10-12) avec, pour certains exemplaires, la présence d'un brunissage qui témoigne de la diversité de leur usage à l'instar de la période précédente.

Le domaine de la table montre aussi une évolution rapide avec la multiplication et la diversification des récipients dévolus à cet usage, beaucoup de ces céramiques étant des imitations locales des productions italiques en particulier des sigillées (fig. 2.13). Par ailleurs, la forte présence des sigillées orientales (fig. 2.15) montre désormais l'ouverture généralisée du marché local au commerce régional. Cet éventail de formes et leur forte représentation semble refléter davantage une consommation individuelle contrairement à la fin de la période hellénistique.

<sup>6</sup> Balfet, 1983 : 79

Si ces pratiques sont empruntées à des populations exogènes elles sont en revanche totalement intégrées à l'aube du passage à la province. Il est par ailleurs probable que cette diffusion de nouvelles formes produites dans le djebel ou à Bosra, jusque dans la partie nord de la Syrie du sud, soit le fait du développement du réseau viaire à cette période et de la présence de troupes. Ce changement aussi perçu à Beyrouth<sup>7</sup>, mais de façon plus atténuée, ne signifie pas pour autant une « romanisation » des pratiques alimentaires et du mode de vie mais l'intégration à un phénomène plus général d'internationalisation des pratiques culinaires. Ce processus de romanisation des comportements par ailleurs attesté dans d'autres domaines, que ce soit dans celui de l'architecture ou de la sculpture. Après le renouvellement de ce répertoire, finalisé à l'aube de la Provincialisation, le vaisselier va demeurer en usage durant une longue période, sans évoluer jusqu'à la fin du III<sup>e</sup> siècle voire le début du IV<sup>e</sup> siècle avant l'arrivée de nouveaux changements, dont l'émergence d'un art de la table, issu de l'ouest et du sud de la province.

## ÉLÉMENTS DE BIBLIOGRAPHIE

BALFET H., FAUVET-BERTHELOT M.-F., MONZON S. 1983. *Lexique et typologie des poteries*. Paris: Editions du Cnrs.

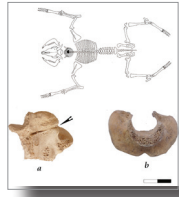
BERLIN A. 2006. Gamla I, The Pottery of the Second Temple Period. The Shmarya Gutman Excavations 1976-1989 : *IAA Reports*, 24, Jérusalem.

KALOS M. 1997. Le site de Sahr (Syrie du Sud). *Topoi*, 7/2 : 965-991.

PELLEGRINO E. 2007. Les céramiques communes de Beyrouth (secteur BEY 002) au début de la période romaine. *Syria* 84 : 143-168.

---

<sup>7</sup> Pellegrino, 2007 : 155



# LE TRAVAIL DU BOUCHER



# L'APPROCHE DE LA BOUCHERIE EN ARCHÉOZOOLOGIE : DONNÉES PRÉLIMINAIRES DE LA DÉCOUPE DU MOUTON À MISHRIFEH/QATNA (SYRIE, BRONZE RÉCENT)

Emmanuelle VILA\*

CNRS – Archéorient, UMR 5133

*emmanuelle.vila@mom.fr*

L'analyse de la boucherie est un des domaines de l'archéozoologie et repose donc sur l'étude des déchets que sont les ossements d'animaux récoltés dans les fouilles archéologiques. L'objectif est de reconstituer en partie la chaîne opératoire de l'alimentation carnée qui est fortement liée à des aspects techniques et culturels. L'étude en cours de la faune d'un contexte (pièce DK) daté de la seconde moitié du second millénaire du site de Mishrifeh/Qatna, en Syrie, permet d'aborder d'une manière préliminaire la question de l'étude de la boucherie en archéozoologie, de la découpe des caprinés en général et du mouton en particulier, en s'appuyant sur des observations faites sur la découpe du mouton chez des tribus bédouines actuelles de Syrie<sup>1</sup>.

## QUELQUES ASPECTS DE LA PRÉPARATION BOUCHÈRE, DE L'ABATTAGE À LA CONSOMMATION

Dans la chaîne opératoire de l'alimentation carnée, la boucherie (le « système viande »<sup>2</sup>), c'est-à-dire de l'abattage d'un animal à la préparation bouchère, est un processus en plusieurs étapes qui consiste à réduire un animal à une carcasse et à morceler cette carcasse de façon à obtenir des produits pour l'alimentation (viande, graisse, sang, viscères ou abats) et éventuellement pour d'autres utilisations comme pour l'artisanat (peaux, corne, os, bois, tendons)<sup>3</sup>. Les étapes commencent par l'abattage et l'enlèvement de la peau, suivie de l'éviscération, puis la découpe de la carcasse avec la désarticulation et le démembrement, et se terminent par la préparation des produits comestibles pour la consommation, avec fréquemment un traitement thermique. L'objectif principal est de produire des morceaux collectifs ou des portions unitaires de viande<sup>4</sup>. Ce sont les parts désirées, avec ou sans os et leur volume, par rapport au traitement prévu, cuit (grillé, bouilli, rôti, à l'étouffé, etc.) ou cru (soit enlever, soit définir les catégories cuit/cru Pour Levi-Strauss mais aussi du point de vue chimique le séchage et fumage = cuit...) et à la consommation, immédiate ou différée, qui vont déterminer la découpe bouchère<sup>5</sup>. Les étapes de base peuvent être accompagnées ou suivies d'opérations ciblant des produits ou des parties spécifiques, soit dans une perspective alimentaire : récupération du sang, extraction de la cervelle, prélèvement de la langue, désossement, éclatement des os pour récupérer la moelle, concassage des os (longuement bouillis, ils rendent beaucoup de graisse) ; soit dans une perspective de gain de matières premières ou d'objets : enlèvement des tendons, prélèvement des cornes<sup>6</sup>, extraction et mise de côté

---

\* Tous mes remerciements vont à Prof. Peter Pfälzner (Eberhard Karls Universität Tübingen) et à Dr. Michel Al Maqdissi (Direction Générale des Antiquités et des Musées de Damas) pour m'avoir confié l'étude archéozoologique des faunes de Qatna et pour avoir toujours fait en sorte de faciliter mes séjours et mon travail sur le terrain. Je suis reconnaissante également à Heike Dohmann-Pfälzner MA de son accueil toujours très amical et de nos nombreuses discussions sur la fouille. Je remercie beaucoup Jwana Chahoud qui m'a secondé dans l'inventaire de la faune de la pièce DK lors de ses séjours à Mishrifeh. Enfin, je tiens à remercier très spécialement et chaleureusement Dr. Daniel Helmer pour tous les échanges enrichissants que j'ai pu avoir avec lui, entre autres, sur le sujet de la découpe bouchère.

<sup>1</sup> La fouille de la pièce DK a été menée par la mission syro/allemande dirigée par P. Pfälzner (Université de Tübingen) et M. Al Maqdissi (Direction Générale des Antiquités et des Musées, Damas).

<sup>2</sup> Cf. Dumont, 1987, la définition du « système viande » : « ensemble de l'organisation, des opérateurs et des équipements qui permettent la transformation de l'animal en produits consommables par l'homme ».

<sup>3</sup> Lyman, 1987.

<sup>4</sup> Dumont, 1987

<sup>5</sup> Gifford-Gonzales, 1993

<sup>6</sup> L'étui corné fait partie des matières premières recherchées dès la préhistoire pour sa plasticité et probablement son aspect extérieur brillant et sa teinte variable suivant l'espèce. Les bois de cervidés et les dents ont fait également l'objet de prélèvement à des fins artisanales. La tête n'est pas zone neutre et certaines parties (crâne, mandibule, dent, corne de bovidés, bois de cervidés) ont aussi fonction de trophées tout comme cela peut-être aussi le cas pour certaines parties post-crâniennes (pieds, queue...).



de certains os ou parties osseuses<sup>7</sup>... Sans même parler des techniques et des outils utilisés, des lieux où elle se déroule et des acteurs qui y procèdent, la boucherie en soi, directement liée aux pratiques culinaires et aux habitudes alimentaires, affectée par les représentations mentales du corps (des animaux et des hommes) est un révélateur de comportements identitaires et culturels<sup>8</sup>. Au cours des opérations bouchères, certaines actions vont éventuellement laisser des stigmates sur les vestiges osseux. En effet, pour qu'il se crée une trace, il faut qu'un outil, suffisamment tranchant ou percutant, entre en contact direct avec le périoste, c'est-à-dire le tissu externe de l'os, et ce fait est lié aux techniques et outils utilisés et à l'habileté de l'opérant. L'identification et l'interprétation de ces traces permettent de reconstituer en partie les modes de découpe et même de préparation, ainsi que de déduire la sélection de morceaux consommés. En revanche, l'absence de stigmates ne signifie pas qu'il n'y pas eu de désarticulation ou de démembrement ou d'enlèvement de viande...

Les stigmates anthropiques résultants d'opérations et de préparation bouchères que l'on peut théoriquement observer sur le matériel archéozoologique sont de deux types : des traces d'outils (stries de découpe, stries de raclage, coup de tranchet, impacts de percussion, fracture etc. <sup>9</sup>) et les traces de traitement thermique (zone carbonisée, trace de combustion)<sup>10</sup>. En pratique, leur interprétation, qui prend en compte en premier lieu leur emplacement anatomique mais aussi leur nombre, leur densité, leur forme, leur profondeur, est loin d'être évidente. Les études expérimentales et les observations ethnographiques ont concouru à décoder les stigmates, identifier des gestes et des outils, corroborer ou infirmer les hypothèses émises quant à leur signification<sup>11</sup>. Le nombre et la nature de ces approches au départ majoritairement réalisées par des préhistoriens « paléozoologues » ne sont pourtant pas encore entièrement satisfaisants pour comprendre l'ampleur de la variabilité de ces stigmates et en saisir toutes les causes<sup>12</sup>. Cependant, les problèmes majeurs pour l'archéozoologue dans l'étude de la boucherie restent, d'une part, la fragmentation de son matériel d'étude, d'autre part, la validité statistique de ses observations. La fragmentation entraîne des difficultés, voire des impossibilités de détermination anatomique et taxonomique d'une partie des restes osseux. Les éléments du squelette axial, côtes et vertèbres, sont particulièrement en cause, puisque le rang et l'attribution spécifique peuvent rarement être appréhendés sur des fragments, alors que c'est un pivot de la compréhension de la découpe bouchère<sup>13</sup>.

Quant à l'ultime étape de la transformation de l'animal en produit comestible, c'est-à-dire la forme et la durée du traitement thermique de la viande, immédiat à la suite même de la boucherie ou différé, elle sera variable suivant les moyens techniques à disposition, l'espèce animale, la partie anatomique concernée (en fonction du type de muscle, plus ou moins tendre) et l'âge de l'animal<sup>14</sup>.

---

<sup>7</sup> L'extraction du fémur par exemple fait partie intégrante du rituel sacrificiel grec. De même, l'extraction du talus ou astragale, le petit os de la cheville, os par excellence à forte composante symbolique à toutes époques, a probablement souvent dû s'effectuer au moment même de la découpe de l'animal. Enfin, des ossements ont été régulièrement récupérés pour la matière première ou façonnés en fin d'outils ou support artistique, c'est le cas des métapodes privilégiés dans l'artisanat et l'industrie osseuse en raison de leur structure relativement compacte et de leur forme rectiligne, et de bien d'autres encore. Néanmoins, même si les extrémités des membres (pieds : métapodes et phalanges) peuvent selon les traditions culturelles entrer dans des préparations culinaires (plat de gélatine grasse), elles sont aussi souvent dédaignées dans la consommation. Elles font alors partie des rebuts de boucherie lors de l'enlèvement de la peau et de la désarticulation. Leur accès et leur stockage en sont d'autant facilités si elles ne sont ni intégrées à la distribution des parts, ni dispersées parmi les déchets de consommation.

<sup>8</sup> Poplin, 1985 ; Vigne, 2005 ; L'ordonnance des gestes de l'exécutant, la chronologie de la découpe des parties du corps et les éventuels rituels qui les accompagnent varient selon les cultures (et l'animal sacrifié). Le traitement du corps et la découpe des mammifères diffèrent entre petits et grands animaux, domestiques et sauvages, entre gibiers (cf. la découpe du cerf et du sanglier au Moyen-Age en Europe occidentale : Beck et al., 2006, 236-238). Ces différences résultent de raisons pratiques comme la taille et le poids de l'animal ou bien le lieu d'abattage, mais également de traditions culturelles, parmi lesquelles le traitement culinaire et le mode de conservation. C'est ainsi qu'une même espèce peut être abattue et découpée très différemment d'une région à l'autre (cf. la « ligne de démarcation idéolo-technique » dans la découpe du cochon entre Meuse et Alsace en France aujourd'hui, Méchin, 1992, p. 62-68).

<sup>9</sup> Fisher, 1995, 12-31

<sup>10</sup> Vigne et al., 1983 ; Laroulandie, 2001.

<sup>11</sup> Voir, par exemple, Poplin, 1972 et 1980, Binford, 1978 et 1981, Tuma, 2006 ainsi que l'approche récente et les références de S. Costamagno et F. David (Costamagno et David, 2009).

<sup>12</sup> C'est le cas de l'étude des stries de découpes qui manque de « référentiels interprétatifs » (Costamagno et David, 2009).

<sup>13</sup> Vigne, 2005.

<sup>14</sup> Dumont, 1987.

## LA PIÈCE DK À MISHRIFEH/QATNA, UNE RÉUTILISATION EN ZONE POUBELLE

L'investigation archéologique de la zone ouest du Palais Royal de Michrifeh/Qatna par la mission syro-allemande a mis au jour dans une des pièces, la pièce DK, fouillée au cours des campagnes 2008 à 2010, un remplissage très dense composé d'ossements et de céramiques fragmentaires, dans lequel se trouvaient également d'autres objets comme des empreintes de sceaux<sup>15</sup>. L'étude de ce contexte, daté du Bronze récent, est en cours et son interprétation archéologique est encore à faire. Cependant, dans l'état actuel des études, il semble bien qu'il s'agissait d'une pièce qui lorsqu'elle a été désaffectée et en ruine, aurait été réutilisée comme « poubelle ». Ces rejets détritiques proviennent d'activités qui se passaient dans le palais dont la qualification reste à déterminer. La grande quantité de faune (plus de 8 000 restes osseux déterminés à ce jour) et la bonne conservation des os du fait d'un ensevelissement assez rapide a permis de faire un certain nombre d'observations qui relèvent du domaine de la pratique bouchère. La plupart des ossements sont des vestiges de mammifères, avec quelques restes d'oiseaux et de très rares restes de poissons. La grande majorité des mammifères se rapportent aux caprinés, moutons et chèvres ; on trouve également des ossements de gazelles, et, mais en bien moindre quantité, des restes de bovins. Tous les os du squelette sont présents, aussi bien les éléments crâniens que les os des membres, du squelette axial ou ceux des extrémités. Un certain nombre d'entre eux portent des traces de boucherie. Leur description qui suit prend en compte essentiellement les observations faites sur les restes de caprinés, en particulier de mouton ; ces derniers n'ont pas toujours été identifiés spécifiquement, lorsque les parties diagnostiques pour la différenciation des deux espèces de caprinés, moutons et chèvres, étaient absentes ou abîmées sur le fragment anatomique en question ou bien lorsque les caractères morphologiques étaient ambigus. Le type de traces observées, en général assez nettes en raison du contexte d'ensevelissement, leur grand nombre, leur emplacement, leur présence récurrente sur les mêmes parties anatomiques correspondent bien la plupart du temps à des stigmates de préparation bouchère. Leur étude, dont des aspects préliminaires sont présentés ici, est en cours<sup>16</sup> ; elle tente de mettre en évidence quelques-unes des étapes de la boucherie, chronologiquement depuis l'abattage jusqu'à l'extraction des ressources utilisables.

### LES TRACES DE BOUCHERIE SUR LES OSSEMENTS DE CAPRINÉS DE LA PIÈCE DK, PREMIÈRES OBSERVATIONS

Les traces attribuées à l'activité de boucherie sur les ossements de caprinés de la pièce DK ont été interprétées en relation avec des observations faites sur l'abattage et la découpe des moutons, tels qu'ils sont pratiqués aujourd'hui en Syrie dans le monde rural chez les familles bédouines lors de la préparation d'un mensaf, sacrifice et préparation culinaire de mouton dans un cadre de repas de fête communautaire<sup>17</sup>.

#### Le sacrifice

Le sacrifice est le premier acte de la boucherie. L'abattage des moutons est effectué très souvent par sectionnement de la carotide, l'animal étant maintenu à terre, sur le côté, par l'exécutant et des acolytes. Cette opération ne laisse théoriquement pas de traces (non plus que les manipulations autour du sang, recueilli, consommé ou non). Cependant, il existe des discussions sur ce point<sup>18</sup>. Une exécution précipitée, un manque de dextérité ou encore un outil non adapté pourraient laisser des traces sur la face ventrale des premières vertèbres cervicales (la première vertèbre ou atlas, la seconde vertèbre ou axis)<sup>19</sup>.

<sup>15</sup> Dohmann-Pfälzner et Pfälzner, 2008.

<sup>16</sup> L'étude de la faune provenant de la pièce DK entreprise par l'auteur doit se poursuivre en collaboration avec J. Chahoud.

<sup>17</sup> Mes remerciements à Adhallah Bed'a et Mouheidi pour tous les « mensaf » préparés à Tell Chuera (en particulier celui de 2004) et à Laurent Dugue pour le reportage photo qu'il a fait à Rawda en automne 2007 au cours de la découpe d'un mouton. La définition du mensaf est celle d'une préparation culinaire à base de viande de mouton, cependant le mensaf (comme le méchoui) exprime également (et surtout ?) un moment social. Cette préparation est faite dans un cadre de festin qui réunit toujours une communautaire plus large qu'une famille nucléaire. Un ou plusieurs moutons (ils peuvent se compter parfois en dizaines) sont sacrifiés. Toute la viande est cuisinée (bouillie, avec des variantes régionales, en Syrie dans de l'eau avec des épices, en Jordanie dans du lait), toute la viande est servie (sur du blé concassé ou du riz, également avec des variantes régionales pain et riz en Jordanie), toute la viande est consommée sur le champ, d'une manière en générale très organisée : d'abord servie à la gente masculine (les hôtes de marque, puis les autres), ensuite servie aux femmes et aux enfants, puis éventuellement au voisinage.

<sup>18</sup> Cf. Forum de discussion Zooarch (<https://www.jiscmail.ac.uk/cgi-bin/webadmin?A0=zooarch>) Archives février 2010, « hyoids and throat cutting ».

<sup>19</sup> R. Carden (échange informel Zooarch), D. Bennett (échange informel Zooarch).

Des traces de découpe ont été notées sur la face ventrale de quelques atlas provenant de la pièce DK ; pour le moment, nous les considérons comme liées à la désarticulation de la tête plutôt qu'à l'égorgeage.

### Le dépouillement ou enlèvement de la peau

L'enlèvement de la peau est accompagné d'opérations de désarticulation (extrémités des pattes, tête) et certains stigmates peuvent être communs à ces deux opérations.

Pour dépouiller le mouton, la plupart des exécutants pratiquent une incision longitudinale de la peau sur la face interne d'un membre antérieur ou postérieur, depuis le haut jusqu'à l'extrémité proximale des métapodes. La peau est ensuite incisée circulairement soit au niveau de l'articulation du tarse (cheville) ou du carpe (poignet), soit sur la partie médiale ou même distale des métapodes, ou même au niveau de la première phalange. D'après les observations actuelles faites en Syrie, les extrémités des pattes (les pieds) sont systématiquement désarticulées (elles ne sont pas consommées dans le mensaf)<sup>20</sup> au moment de l'enlèvement de la peau. Une incision est réalisée au niveau de l'articulation basipode/métapode puis les métapodes subissent une rotation en force. Le basipode reste, généralement, attaché à l'os sus-jacent, radius ou tibia. Ce procédé va laisser des stigmates de découpe caractéristiques sur les parties anatomiques suivantes : carpiens et tarsiens, métacarpes et métatarses.

On observe sur un certain nombre de métapodes de DK, des traces fines de découpe parfois semi-circulaires sur la diaphyse qui pourraient correspondre à l'enlèvement de la peau (Fig. 1a et b). On peut se demander, en revanche, si des stries sur la partie distale des condyles témoignent ou non du prélèvement des tendons (Fig. 1c)<sup>21</sup>.

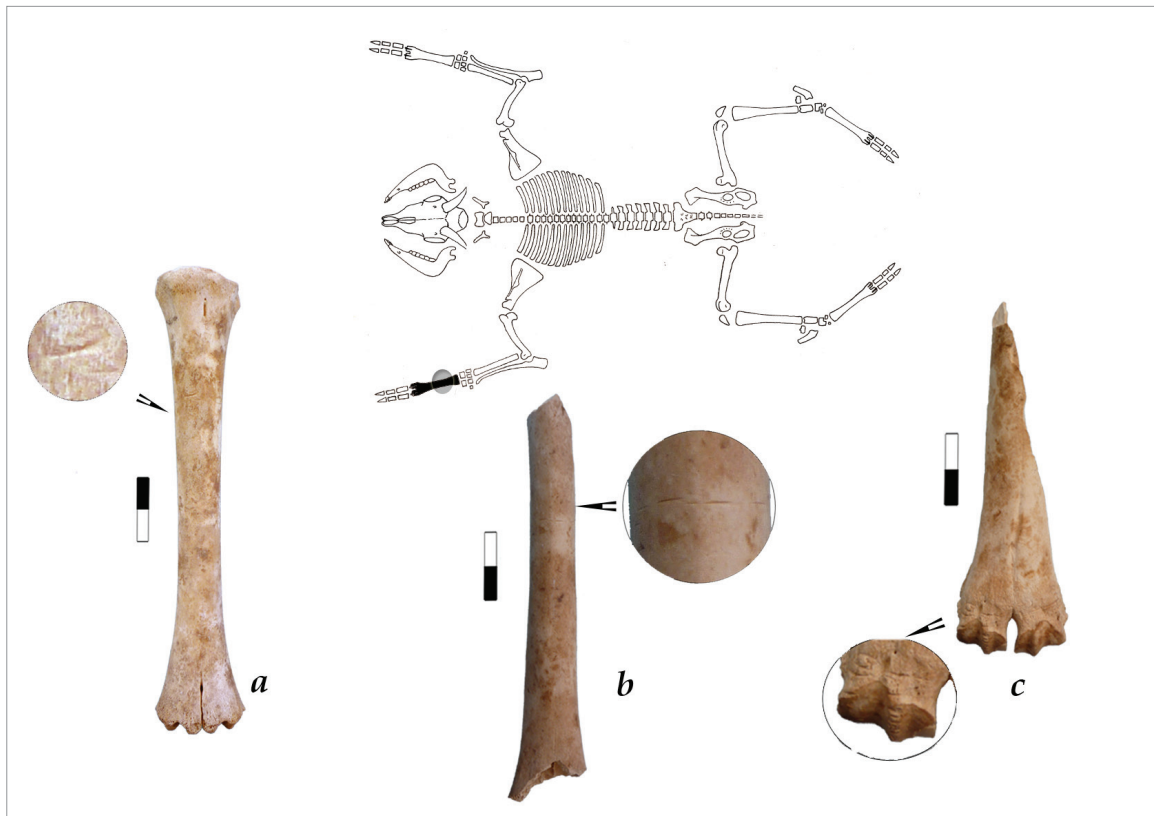


Fig. 1 : stries de découpe sur des métacarpes, dépouillement ? Les flèches indiquent l'emplacement des stries de découpe (squelette de mouton, cf. D. Helmer 1987). a : stries sur la partie proximale de la diaphyse ; b : stries circulaires sur la diaphyse ; c : stries sur les condyles distaux (vues crânielles) – échelle = 2cm

<sup>20</sup> Mais les pieds peuvent être préparés par ailleurs pour des plats particuliers (communication personnelle de Daniel Helmer : il en a consommé à Damas et à Beyrouth).

<sup>21</sup> L'utilisation des tendons comme liens, fils et cordes, dans la cordonnerie, la menuiserie, l'archerie ou même dans le travail des balustrades est attestée dans la documentation textuelle du site de Mari (Bardet et al., 1984 : 139-140).

Lorsque les extrémités des pattes sont dégagées, la peau est tirée vers le haut ; sur le ventre, elle est entaillée de l'anus jusqu'au cou ; une incision circulaire est pratiquée au niveau du cou. Avant le dépouillement du corps ou au moment où la peau est fendue jusqu'au cou, la tête est détachée. Elle peut être séparée de la colonne vertébrale par une désarticulation entre l'atlas et l'axis ou par une incision circulaire des muscles du cou au niveau de l'atlas puis une désarticulation en force, par rotation, des condyles occipitaux et de l'atlas. La peau du corps est ensuite retirée à l'aide des poings, très rarement du couteau, ce qui ne laisse pas de traces sur les os.

Lors de la fouille de DK, des extrémités de membres (métapodes et phalanges) ont été retrouvés en connexion (Fig. 2). Cela indique que les pieds ont été jetés dès la désarticulation, ils ne faisaient pas l'objet d'une préparation culinaire et n'étaient pas consommés.



Fig. 2 : exemple des os d'un pied en connexion (métapode, phalanges), gazelle.  
c : stries sur les condyles distaux (vues crâniales) – échelle = 2cm

Les traces d'impact d'un outil en percussion lancée (couperet ou hâche) sur la seconde vertèbre cervicale, l'axis, suggère que la tête pouvait être séparée du corps à cet endroit du cou (Fig. 3).

### Le traitement de la tête

Le dépouillement de la tête peut se faire à « cru » en pratiquant une incision sur le bord inférieur de la mandibule jusqu'à l'extrémité antérieure de la partie incisive du corps de la mandibule, puis la peau est retirée à l'aide d'un couteau. Dans la tradition bédouine du mensaf dans le nord de la Syrie, la tête est bouillie pour être présentée dans le plat (les yeux, la langue, les joues et la cervelle étant considérées comme des délicatesses).

De nombreux fragments crâniens ont été trouvés parmi les vestiges de DK. D'après les traces d'impact visibles sur les mieux conservés, les crânes ont été presque

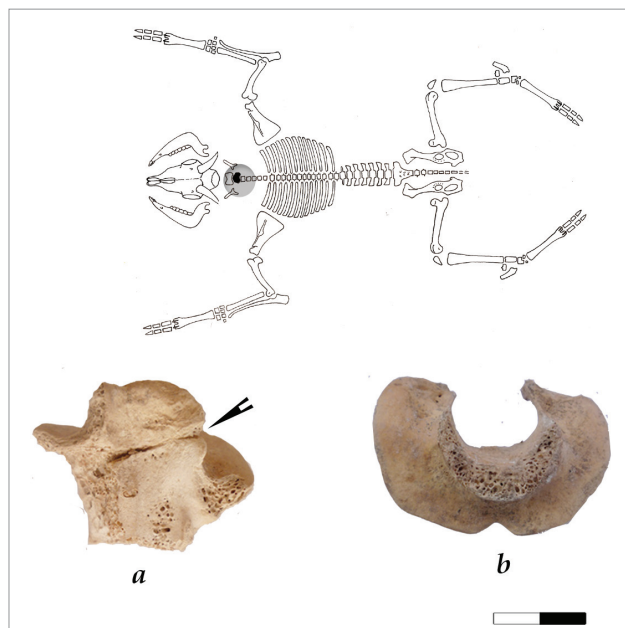


Fig. 3 : traces d'impact sur la dent de deux axis (seconde vertèbre cervicale) – (squelette de mouton, cf. D. Helmer 1987) – (échelle = 2cm).  
a : vue dorsale ; b : vue frontale.



systématiquement fendus en deux dans le sens longitudinal (Fig. 4a et b), probablement pour récupérer la cervelle, sans doute après sa cuisson. En effet, un mode de préparation culinaire de la tête est suggéré par les brûlures localisées que l'on observe fréquemment sur les condyles occipitaux et qui pourraient résulter du rôtissage de la tête (Fig. 4c). Des stries, observées sur le frontal, suggèrent que dans certains cas la peau a pu être enlevée avant cuisson. Des traces de découpe, certaines témoignant de l'utilisation d'une scie, ont été relevées sur des frontaux à la base des chevilles osseuses : la corne était donc prélevée pour l'exploitation de la matière cornée. La langue était également extraite pour la consommation comme l'indiquent les stries transverses que l'on peut observer sur quelques os hyoïdes (stylo-hyoïdeum) qui correspondent à l'os de la langue (Fig. 5).

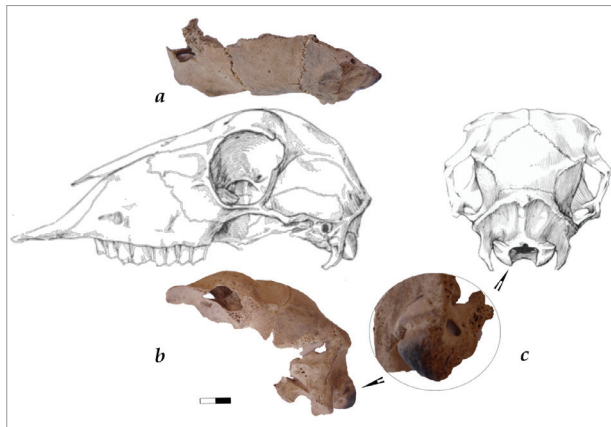


Fig. 4 : Crâne fendu en deux (dessins de crâne d'après Pales et Garcia 1981); a : demi crâne gauche (frontal, pariétal, occipital), vue dorsale ; b : le même, vue latérale ; c : détail du condyle occipital avec une trace de combustion – (échelle = 2cm).

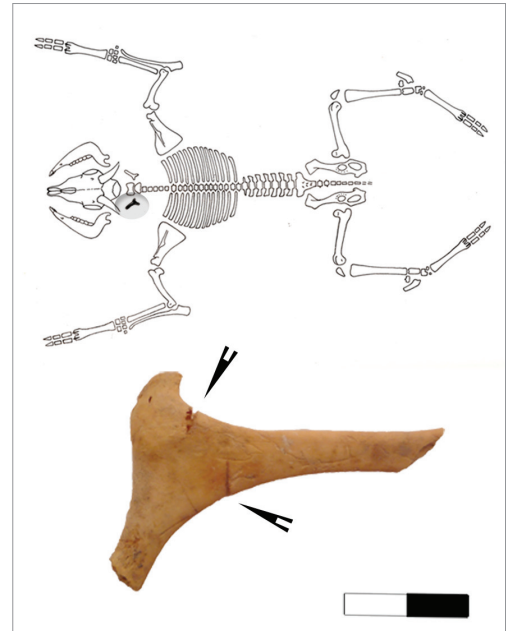


Fig. 5 : os hyoïde avec stries de découpe, enlèvement de la langue (échelle = 2cm). Les flèches indiquent l'emplacement des stries de découpe – (squelette de mouton, cf. D. Helmer 1987).

## Eviscération et prélèvement des organes vitaux

L'éviscération et le prélèvement des organes supérieurs nécessitent peu le recours à l'utilisation d'un outil tranchant. En effet, l'exécutant incise la peau du ventre pour retirer les intestins et la panse, ainsi que les reins à la main. De même l'intérieur de la cage thoracique -œsophage, foie, poumons et cœur- se prélève sans difficulté lorsque l'œsophage est séparé au couteau du reste du cou. De fait, ces opérations ne laissent pas de traces sur le matériel archéozoologique.

## La désarticulation des membres

Pour désarticuler le membre antérieur, l'exécutant découpe simplement les muscles de l'épaule. En revanche, le membre postérieur est détaché du corps le plus souvent entre le fémur et l'os coxal, en pratiquant des incisions entre la tête fémorale et la cavité acétabulaire de l'os coxal. La désarticulation des membres se poursuit ensuite par la désarticulation de l'épaule et du gigot au niveau des articulations du coude et du genou.

Des séries de stries sur les os du squelette appendiculaire de mouton provenant de DK exposent ces opérations de désarticulation. Cependant selon leur emplacement sur l'os, la détermination de ces stries n'est pas évidente car certaines peuvent également être dues à l'enlèvement de la viande. Les stries de désarticulation s'observent sur les extrémités articulaires des os longs des membres : sur le col ou autour de la cavité glénoïdale de la scapula, la tête et la trochlée de l'humérus (Fig. 6c), sur l'oléocrâne de l'ulna (Fig.6b) ou le col du radius (Fig. 6a) ; sur le pourtour de la cavité acétabulaire de l'os coxal (Fig.6d) et la tête fémorale, sur les condyles du fémur (Fig. 6e), parfois sur le plateau tibial. L'enlèvement de la viande est en revanche clairement attesté dans certains cas par des séries de stries sur des diaphyses de fémurs et de tibias. On peut se demander si la fragmentation des os longs des membres ne résulte pas en partie d'un débitage en parts de viande à la percussion lancée<sup>22</sup>.

<sup>22</sup> Les traces d'impact de couperet ne sont pas forcément très reconnaissables sur les diaphyses. De plus, les expérimentations faites à la hache de pierre ont montré que les stigmates étaient nets lorsque le coup n'avait pas été porté suffisamment fort



Par ailleurs, des traces de brûlure localisées sur les articulations d'os longs suggèrent l'existence de préparations de viande par grillade.

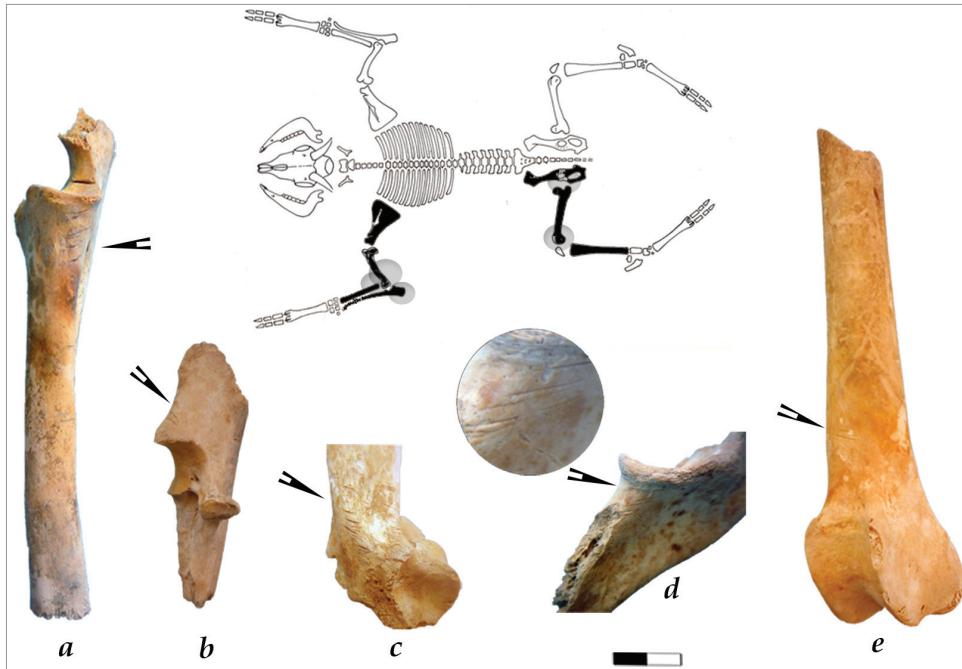


Fig. 6 : stries de désarticulation (et/ou de décharnement) – (échelle = 2cm).

a : radius/ulna, vue médiale ; b : ulna, vue crâniale ; c : humérus, vue latérale ; d : pelvis, vue latérale ; e : fémur, vue crâniale. Les flèches indiquent l'emplacement des stries de découpe – (squelette de mouton, cf. D. Helmer 1987).

### La désarticulation du squelette axial, rachis et côtes

Le dépeçage du squelette axial post-crânien débute par la désarticulation du sternum et des cartilages costaux. Ensuite, l'exécutant traite la cage thoracique (sans lever au préalable les filets) à partir de la face externe en commençant d'arrière en avant par les dernières côtes : il désarticule au couteau les têtes des côtes des vertèbres thoraciques. Enfin, il débite la colonne vertébrale en tronçons plus ou moins égaux. Le train de côtes est également sectionné en tronçons.

Même si les vestiges de côtes et de vertèbres provenant de DK ne permettent pas une reconstitution évidente de cette phase opératoire en raison, le plus souvent, de la fragmentation, on peut cependant faire quelques remarques. La rareté des traces sur les épines thoraciques et lombaires est un indice pour supposer que les filets n'étaient pas habituellement levés. Certes, quelques traces de découpe transversales à l'axe vertébral sur la face dorsale de vertèbres cervicales sont douteuses (Fig. 7a). En revanche, l'opération de séparation en tronçons semble bien attestée par les stigmates de découpe sur les vertèbres résultant dans certains cas de l'utilisation d'un couperet (mêmes stigmates que sur les axis, cf. Fig. 3). Quelques vertèbres coccygiennes portent également des stries de découpe. Il n'est pas possible de mettre en évidence pour le moment si les tronçons étaient faits d'une manière systématique à des endroits précis du rachis. Les tronçons de vertèbres thoraciques et de vertèbres lombaires trouvés en connexion rendent compte de longueurs importantes (Fig. 7b et c). Dans le cas du tronçon en connexion de vertèbres lombaires (Fig. 7c), on peut être certain qu'il ne s'agit pas d'un déchet osseux d'opérations de désossage : la présence d'une trace localisée de combustion sur le condyle articulaire distal de la dernière vertèbre indique que cette articulation a été en contact avec le feu, sans aucun doute parce que le morceau a été grillé avec sa viande dessus (Fig. 7d).

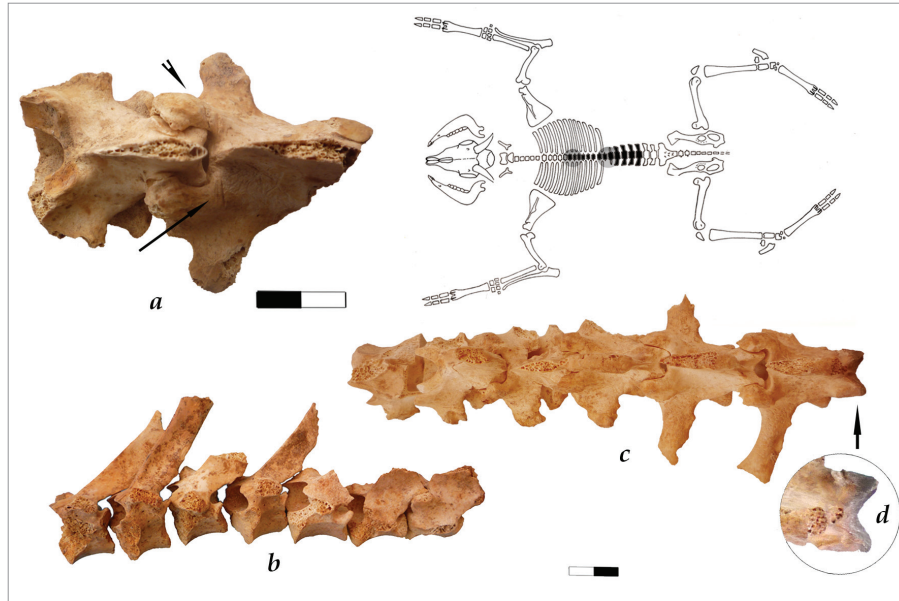


Fig. 7 : vertèbres en connexion (échelle = 2cm).

a : association de deux vertèbres lombaires, vue dorsale ; b : vertèbres thoraciques (7) en connexion, vue latérale ; c : vertèbres lombaires (6) en connexion, vue dorsale ; d : détail du processus articulaire caudal avec trace de combustion – (squelette de mouton, cf. D. Helmer 1987).

En ce qui concerne la cage thoracique, les têtes de côtes sont rarement arrachées. Les côtes sont le plus souvent brisées au niveau de la diaphyse. Des stries sont visibles à différents emplacement des côtes (près des têtes et sur les diaphyses) La taille relativement standardisée des tronçons correspond sans doute à un tronçonnement de la cage thoracique en trois bandes (Fig. 8).



Fig. 8 : fragments de côtes  
(en haut : têtes de côtes, en bas : diaphyse de côtes).

L'analyse préliminaire des traces d'origine anthropiques observées sur les ossements de caprinés, en général, et de mouton, en particulier, du contexte de la pièce DK permet de proposer un premier scénario des gestes de la découpe bouchère et d'aborder certains aspects de la consommation carnée au Bronze récent dans un contexte palatial. La présence de toutes les parties du squelette des caprinés indique que la pièce a servi de poubelle aussi bien pour jeter les déchets de boucherie que pour jeter les restes de la consommation. En effet, on trouve des parties qui n'ont pas été consommées, comme cela semble être le cas des bas de pattes, ainsi que les vestiges osseux des parties consommées, tête, collet, collier, haut de côtelettes, poitrine, selle, épaule et gigot (Fig. 9). Cela indique que l'abattage des animaux et consommation se faisaient dans des lieux très proches.

Les pratiques culinaires influent fortement sur l'intensité de la fragmentation et des traces de découpe. Elles conditionnent la forme et les types de vestiges osseux rejetés après consommation. Les traces de décarnisation relevées sur les diaphyses

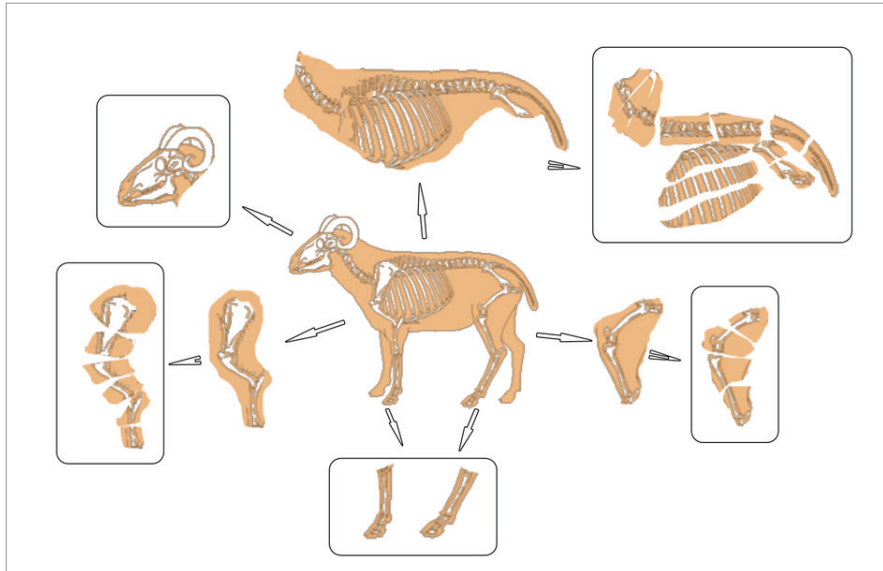


Fig. 9 : Schéma hypothétique de la découpe des caprinés dans la pièce DK à Mishifeh/Qatna (les rectangles encadrent ce qui se retrouve en fouille- dessin du mouton : M. Coutureau, voir <http://www.archeozoo.org>).

des ossements longs des membres riches en viande comme les os du gigot (fémur) et du jarret (tibia) indiquent que la viande pouvait être enlevée au couteau. Etant donné la fragmentation des os longs, il n'y avait probablement pas de désossement ; au contraire, épaules et gigots pourraient avoir été aussi débités en parts grossières, comme cela s'est fait pour le rachis et les côtes. L'emploi d'un outil utilisé par frottement de type couteau est le plus fréquent, mais le maniement d'un outil utilisé avec percussion lancée de type couperet apparaît aussi plus spécialement pour le débitage du rachis vertébral et le crâne, la scie étant réservée pour détacher les cornes. On peut se demander si le mode de découpe en tronçons est lié au mode de cuisson. En effet, d'après les traces de combustion observées, une partie au moins de la viande était grillée ; il pouvait s'agir de grosses parts comme le suggère le tronçon de vertèbres lombaires, qui correspond plus ou moins à la découpe de la selle. La poursuite de l'étude de la faune du contexte DK permettra de compléter et d'approfondir ces aspects ainsi que de les quantifier pour reconstituer non seulement la chaîne opératoire de la découpe des animaux mais aussi identifier le processus et le type de remplissage de cette pièce.

## ELÉMENTS DE BIBLIOGRAPHIE

- BARDET G., JOANNÈS F., LAFONT B., SOUBEYRAN D. et VILLARD P. 1984. *Archives Royales de Mari XXIII. Archives administratives de Mari 1*. Paris : Editions Recherche sur les Civilisations.
- BECK C., RODET-BELARDI I. et MARINVAL M.-C. 2006. Cerf et sanglier au Moyen-Age. In : SIDÉRA I., VILA E. et ERIKSON P. (éds) *Du discours à la pratique. La chasse, pratiques sociales et symboliques* : 235-243. Paris : De Boccard.
- BINFORD L. R. 1978. *Nunamiut Ethnoarchaeology. Studies in Archaeology*. New York : Academic Press.
- BINFORD L. R. 1981. *Bones. Ancient men and modern myths*. New York : Academic Press.
- COSTAMAGNO S. et DAVID F. 2009. Comparaison des pratiques bouchères et culinaires de différents groupes sibériens vivant de la renniculture. *Archaeofauna* 18 : 9-25.
- DOHMANN-PFÄLZNER H. et PFÄLZNER P. 2008. Die Ausgrabungen 2007 und 2008 im Königspalast von Qatna: Vorbericht des syrisch-deutschen Kooperationsprojektes in Tall Misrife/Qatna. *Mitteilungen der Deutschen Orient-Gesellschaft zu Berlin* 140 : 17-74.
- DUMONT B. L. 1987. Relations entre la découpe bouchère et la structure de la musculature. *La découpe et le partage du corps à travers le temps et l'espace* : 9-17. *Anthropozoologica*, 1er n° spécial.
- FISHER J. W. 1995. Bone Surface Modifications in Zooarchaeology. *Journal of Archaeological Method and Theory* 2,1 : 7-68.

- GIFFORD-GONZALEZ D. 1993. Gaps in zooarchaeological analyses of butchery: is gender an issue? In : HUBSON J. (éd.) *From Bones to Behaviour: Ethnoarchaeological and Experimental Contributions to the Interpretation of Faunal Remains* : 181-199. Carbondale (IL) : Southern Illinois University.
- HELMER D. 1987. Fiches descriptives pour les relevés d'ensembles osseux. Fiches d'ostéologie animale pour l'archéologie. Série B : Mammifères. CNRS, APDCA : Juan-les-Pins.
- HELMER D. et COURTIN J. 1991. Sur l'emploi de la percussion lancée en boucherie préhistorique : apports de l'expérimentation. In : *L'archéologie aujourd'hui. Archéologie expérimentale 2* : 39-45. Paris : Ed. Errance.
- LAROU LANDIE V. 2001. Les traces liées à la boucherie, à la cuisson et à la consommation d'oiseaux : apport de l'expérimentation. In : BOURGUIGNON L., ORTEGA I., FRÈRE-SAUTOT M.-C. (Dir.) *Préhistoire et approche expérimentale* (collection préhistoire n°5) : 97-108. Montagnac : Monique Mergoual.
- LYMAN R. L. 1987. Zooarchaeology and taphonomy: A general consideration. *Journal of Ethnobiology* 7,1 : 93-117.
- MECHIN C. 1992. *Bêtes à manger. Usages alimentaires des français*. Nancy : Presses universitaires de Nancy.
- PALES L. et GARCIA M. A. 1981. *Tête - Rachis - Ceintures scapulaire et pelvienne - Membres. Herbivores*. Atlas ostéologique des mammifères du Quaternaire. Paris : CNRS.
- POPLIN F. 1972. Sur le dépeçage d'une hyène à l'aide d'un éclat de chaille. *Bulletin de la Société préhistorique française* 69, 4 : 113-117.
- POPLIN F. 1980. Le dépeçage des animaux. Trois expériences : polissage d'os, sciage d'ivoire, dépeçage de chair. *Revivre la Préhistoire. Dossier de l'Archéologie* 46 : 24-32.
- POPLIN F. 1985. Les Gaulois dépecés de Gournay-sur-Aronde. In : BRUNAU X J.-L., MENIEL P., POPLIN F. (éds) *Gournay I, les fouilles sur le sanctuaire et l'oppidum (1975-1984)*. *Revue archéologique de Picardie* N°spécial : 147-164.
- TUMA M. W. 2006. Ethnoarchaeology of Subsistence Behaviors within a Rural African American Community: Implications for Interpreting Vertebrate Faunal Data from Slave Quarters Areas of Antebellum Plantation Sites. *Historical Archaeology* 40, 4 : 1-26.
- VIGNE, J.-D., MARINVAL - VIGNE M.-C. 1983. Méthode pour la mise en évidence de la consommation du petit gibier. In : CLUTTON-BROCK J., GRIGSON C. (éds) *Animals and Archaeology. 1 Hunters and their prey* : 239-242. Oxford : BAR Intern. Series 163.
- VIGNE J.-D. 2005. Découpe du cerf (*Cervus elaphus*) au Mésolithique moyen, à Noyen-sur-Seine (Seine-et-Marne): analyses tracéologiques et expérimentales. *Revue de Paléobiologie* 10 : 69-82.

# LA FONCTION DE BOUCHER-SACRIFICATEUR LÚ-GÍR-LÁ = ṬĀBIHU DANS LES TEMPLES NÉO-BABYLONIENS (I<sup>er</sup> MILLÉNAIRE AVANT J.-C.)

Françoise MEILLON

Université de Paris 1 Panthéon-Sorbonne

francoisemeillon@orange.fr

Le « boucher sacrificateur » est attesté dans les tablettes sous les noms sumériens de lú-gír-lá et akkadien de ṭābihu. Lú-gír-lá signifie « porte glaive »<sup>1</sup>, gír désignant un « couteau » et ṭābihu le « boucher »<sup>2</sup>. Il s'agit donc d'une fonction liée à l'acte d'égorger l'animal en vue de préparer un repas.

Ce boucher appartient à la catégorie des prébendiers du temple; et plus particulièrement à celle des *ērib bīti*, c'est-à-dire « ceux qui se tiennent dans le temple ».

Cette fonction est attestée dès la période d'Ur III, dans les archives de Nippur, qui mentionnent les rations d'entretiens (*sattukku*) des prébendiers<sup>3</sup>. Mais elle est surtout attestée au I<sup>er</sup> millénaire avant J.-C., à la fois dans les archives économiques et dans les textes rituels des temples, comme l'Ebabbar de Sippar ou l'Eanna d'Uruk. Pour la plupart, ces textes d'époque séleucide sont des copies de textes plus anciens. Dans les rituels le boucher intervient plusieurs fois par jour dans la préparation de la viande servie aux dieux au cours de quatre repas quotidiens. Dans les textes économiques le boucher fait partie du cercle étroit du personnel du temple, des prêtres et du roi ayant droit à une part de cette viande des repas sacrés servis quotidiennement aux dieux. Néanmoins, les attestations de la prébende du boucher se trouvent surtout dans les archives privées, qui comprennent des contrats de ventes et de locations de la fonction<sup>4</sup>.

Nous n'avons guère de données relatives à son action sur la mise à mort des animaux et la notion de « sacrifice » en Mésopotamie au I<sup>er</sup> millénaire avant J.-C. Les textes mythologiques laissent entendre que les hommes étaient créés pour nourrir et entretenir les dieux. Le boucher remplit probablement cette fonction dans le temple, en participant à la préparation des repas des dieux. Il semble que l'aspect expiatoire dans la mise à mort de l'animal était plutôt pratiqué par les exorcistes. Cependant, on constate que le boucher intervient dans certains rituels de purification, comme lors de la fête de l'Akîtu à Babylone. Dans ce cas il semble bien qu'il y ait « sacrifice ».

Alors, peut-on dire qu'au I<sup>er</sup> millénaire avant J.-C., en Basse Mésopotamie, le ṭābihu était plus un boucher du temple au service des dieux, qu'un « sacrificateur » au sens religieux du terme tel qu'il se définit dans la Bible ou dans le monde grec ?

L'objectif de notre étude sur la fonction du ṭābihu dans les temples néo-babyloniens consiste donc, dans un premier temps, à déterminer son statut au sein du personnel du temple et de la société néo-babylonienne. Puis, nous tenterons de définir où et comment il préparait la viande offerte aux dieux ou sacrifiée pour une occasion particulière, et ce qu'il advenait de cette viande après avoir été offerte aux dieux. Enfin, nous tâcherons d'évaluer la part de « sacré<sup>5</sup> » dans cette mise à mort.

## LE MÉTIER DE BOUCHER DANS LES TEMPLES NÉO-BABYLONIENS

Le ṭābihu intervenait quotidiennement dans le sanctuaire puisque, selon les textes rituels d'époque séleucide des temples de l'Eanna d'Uruk<sup>6</sup> et de l'Esagil de Babylone<sup>7</sup>, les dieux étaient nourris quatre fois par jour. M.J.H. Linssen propose ainsi d'établir une « journée-type » au cours de laquelle se

<sup>1</sup> Ce terme peut, en d'autres occasions, désigner une fonction militaire.

<sup>2</sup> CAD T : 6b.

<sup>3</sup> Au I<sup>er</sup> millénaire ce terme finit par désigner l'offrande journalière aux dieux dans les archives d'Uruk d'époque néo-babylonienne.

<sup>4</sup> Corò, 2005.

<sup>5</sup> Le terme de « sacré » provient du grec « sacer ». Les Hébreux et les Mésopotamiens n'avaient pas à proprement parler de notion de « sacré » mais plutôt de sainteté, « *qados* » en hébreux..

<sup>6</sup> Thureau-Dangin, 1921.

<sup>7</sup> Linssen, 2004.



déroulaient différentes cérémonies telles que l'ouverture de la porte de la *cella* ou *pīt babī*<sup>8</sup>. On servait deux repas le matin, *naptanu* et *tadernu*, ainsi que deux repas le soir. Chacun de ces banquets était fastueux et comportait plusieurs sortes de viandes. On offrait également des animaux au cours d'autres cérémonies journalières<sup>9</sup>. Citons à titre d'exemple la tablette suivante<sup>10</sup> :

« Ce qui fait en tout chaque jour pour les quatre repas des dieux susmentionnés : 21 moutons de premier choix, engraisés et sans défaut, nourris à l'orge pendant deux ans ; 4 moutons d'élevage spécial, nourris au lait, 25 moutons de seconde qualité, non-nourris au lait ; 2 grands bœufs ; 1 veau de lait ; 8 agneaux ; 30 oiseaux-*marratu* ; 20 tourterelles ; 3 oies nourries à la pâtée ; 5 canards nourris à la pâtée de farine ; 2 canards de seconde qualité ; 4 loirs (?) ; 3 œufs d'autruche et 3 œufs de cane... »

Le boucher tenait donc un rôle essentiel au bon déroulement du culte. Il s'agissait en effet d'une fonction particulière dans la hiérarchie du temple. Celle-ci comprenait trois grands ensembles de professions : le personnel administratif, le personnel cultuel et le personnel domestique. Le boucher appartenait à ce dernier, qui était divisé en deux catégories : les prébendiers – dont faisait partie le *tābihu* – et les non-prébendiers. Les non-prébendiers étaient des domestiques ou des esclaves du temple, tandis que les prébendiers participaient directement au service cultuel. Ils se différenciaient des « prêtres » par le fait que leur profession était « temporelle » alors que celle des « prêtres » était « intemporelle ». Leur fonction se caractérisait par des tranches horaires de service rétribuées par des rations et la redistribution d'une partie des offrandes. Dans les textes du I<sup>er</sup> millénaire avant J.-C., cette catégorie de personnes est désignée par les termes de *giš-šub-ba* et *isqu*. Enfin, le boucher faisait également partie des *ērib bīti*, c'est-à-dire « celui qui se tient dans le temple ». Il s'agissait d'un groupe restreint d'individus autorisés à entrer dans la *cella* de la divinité. Il appartenait donc à un ensemble de personnes privilégiées ayant un lien particulier avec la divinité, même si ce droit lui était peut-être avant tout conféré par la nécessité d'accéder à cet espace « sacré » pour accomplir quelques-unes de ses tâches.

Les contrats de *tābihūtu* faisaient l'objet de nombreuses transactions<sup>11</sup>. Il s'agissait d'une des fonctions du temple les mieux rémunérées. D'après les contrats de vente et de location du I<sup>er</sup> millénaire avant J.-C., la possession de cette prébende constituait un bien mobilier qui procurait à son détenteur un revenu certainement avantageux. Ces contrats donnent des informations à la fois sur les transactions et sur le fonctionnement de la prébende de boucher. Citons par exemple un texte traduit par P. Corò (2004 : 258) :

« 1/30 of a day, in one day, from day 1 to day 5 ; 1/9 of a day in one day, from day 6 to day [...], his *temple enterer's* prebend before Anu, Antu, Papsukkal, Ištar, Belet-šeri and all the gods of their temples, 1/12 of a day, in one day, from day 1 to day 15, his *temple enterer's* prebend before Enlil, Papsukkal, Nanaja, Belet-ša-reš, Šarrahitu and all the gods of their temples, 1/5 and 1/2 in 1/18 of a day, in 1 day, in day 23 and in day [...] his *temple enterer's* and butcher's prebend ».

Ce boucher était attaché à des divinités selon des tranches horaires précises.

On sait par ailleurs que la fonction de boucher se transmettait de père en fils. On trouve en effet des listes de familles de *tābihu* selon Bongenaar<sup>12</sup> et Mc Ewan<sup>13</sup>.

## CONSOMMATION DE VIANDE DANS LES TEMPLES

Les temples étaient de véritables entreprises d'élevages. Selon la thèse de M. Kozuh<sup>14</sup>, l'Eanna d'Uruk sacrifiait 3 000 à 4 000 agneaux mâles par an. On peut se demander à quoi servait toute cette viande ; les nombreux restes alimentaires du temple devaient servir à nourrir l'ensemble de la population, et non seulement les prêtres et serveurs du temple. Les temples disposaient d'immenses troupeaux de moutons, dont la plus grande partie était emmenée en pâture à l'extérieur des zones urbaines. Avant

<sup>8</sup> Linssen, 2004 : 25-27.

<sup>9</sup> Linssen, 2004 : 25-27 mentionne la mise à mort d'un mouton pendant l'ouverture de la porte, KAL 199 et lors de *dīk bīti*, K 27 24.

<sup>10</sup> Thureau-Dangin, 1921 : 8, l. 21-22.

<sup>11</sup> Mc Ewan, 1981 : 101, 111. On peut observer les fluctuations de la valeur économique de la prébende de boucher ainsi que ses revenus en comparaison avec les autres prébendes.

<sup>12</sup> Bongenaar, 1997 : 294.

<sup>13</sup> Mc Ewan, 1981 : 45-46 ; 101.

<sup>14</sup> Kozuh, 2006.

d'être réservés au « sacrifice » les animaux effectuaient un passage dans une étable d'engraissement, *bīt urē*<sup>15</sup>, où ils étaient nourris à l'orge.

Les textes donnent aussi des informations sur les coutumes alimentaires des dieux. Pour cela nous possédons deux sources principales d'information : les inscriptions royales et textes administratifs provenant des temples et palais d'une part, les hémérologies ainsi que les textes divinatoires et médicaux d'autre part. Ces documents citent presque exclusivement des ovins, des caprins, des bovins et de la volaille<sup>16</sup>. Les textes divinatoires mentionnent le héron-*igirū* et la cigogne-*laqlaqqu*. Néanmoins, la plupart des animaux que l'on retrouve à la table des dieux étaient des animaux domestiques : la chèvre-*enzu*, le mouton-*immeru*, et le bœuf-*alpu*, ainsi que les volailles (oie, canard, poule, coqs, pigeons, faucons)<sup>17</sup>. Les sources néo-babyloniennes quelles qu'elles soient ne mentionnent quasiment jamais le porc dans les archives des temples. D'après F. Joannès, cela ne signifie pas forcément la disparition de l'animal, mais rend compte du caractère univoque des sources et confirme que la viande de porc était désormais définitivement exclue du contexte culturel<sup>18</sup>. Les hémérologies précisent les règles alimentaires liées aux personnalités des dieux et aux jours du calendrier<sup>19</sup>. Par exemple, le dieu Šakkan refusait de manger du mouton, Ningublaga du bœuf. En effet, dans le rituel du temple d'Anu à Uruk on peut lire : « Dans le temple de Šamaš, de la chair de mouton à Šakkan ne sera pas offerte. Dans le temple de Sîn, de la chair de bœuf à Harru ne sera pas offerte. De la chair d'oiseau à Bēlet-šēri ne sera pas offerte. De la chair de bœuf et de la chair d'oiseau à Ereškigal ne seront pas offertes »<sup>20</sup>.

## LE TRAVAIL DU BOUCHER DANS LES TEMPLES

### La mise à mort de l'animal

Le lieu de la mise à mort est très difficile à définir. La tablette CT 55 469 donne une liste des moutons abattus et ajoute : [gír]r-lá-ú-tu šá ina é [dul?]. A.C.V.M. Bongenaar en propose la traduction suivante : « The butcher's craft in the [workshop?] »<sup>21</sup>.

Le boucher tuait donc l'animal en un lieu précis que F. Thureau-Dangin traduit par « maison des sciences », et A.C.V.M. Bongenaar par « atelier ». Le bœuf qui doit être sacrifié pour le rituel du changement de la peau du tambour-*lilissu* du prêtre-lamentateur *kalū* est emmené dans la *bīt mummi*<sup>22</sup>. Selon CT 45 31, le sang de l'animal est projeté sur la porte du temple<sup>23</sup>. Il semble donc que l'animal n'était pas tué dans l'espace sacré mais plutôt dans un lieu réservé aux préparations culinaires, ou en plein air. Cela pourrait être confirmé par le texte GC 2 394 : *taṭabbah-ma ana libbi tanamsuk*<sup>24</sup>. Aussitôt l'animal égorgé, on découpait la viande, puis on la jetait aussitôt dans une marmite où mijotait une préparation aromatisée.<sup>25</sup>

D'après le rituel d'Uruk (LKU 51), les animaux étaient égorgés aux portes – *ká-meš* – du temple d'Ištar, l'Eanna. Il semble donc que l'on évitait de procéder à la mise à mort dans l'enceinte sacrée.

La « mise à mort » et la préparation culinaire paraissent avoir été étroitement liées. H. Limet montre qu'il existait deux professions importantes à côté des cuisiniers dès le III<sup>e</sup> millénaire av. J.-C.<sup>26</sup> : il s'agit du *gu<sub>4</sub>-gaz* « tueur de bœuf » et du *gír-lá* « porteur de couteau »<sup>27</sup> : la mise à mort était toujours effectuée par égorgement avec un couteau. Les verbes suivants sont employés en cette circonstance :

<sup>15</sup> Bongenaar, 1997 : 144..

<sup>16</sup> On note l'absence presque complète du poisson qui serait peut-être liée à l'apparition d'un tabou alimentaire au I<sup>er</sup> millénaire avant notre ère, tabou qui n'existait pas au II<sup>e</sup> millénaire selon L. Oppenheim.

<sup>17</sup> Selon la liste lexicale suméro-akkadienne har.ra = *hubullu* XIII consacrée aux animaux domestiques.

<sup>18</sup> Joannès, 2006 : 1.

<sup>19</sup> Il s'agit d'almanachs qui indiquent les jours (hémérologies) ou les mois (ménologies) favorables ou défavorables. Ils ont été publiés par Labat, 1939.

<sup>20</sup> Thureau-Dangin, 1921 : 85.

<sup>21</sup> Bongenaar, 1997 : 294. Cette tablette a été reconstituée sur la base de la tablette BM 63 894 : 4-6, *ina lib-bi 1 gu<sub>4</sub> šuk-lu-lu a-na sat-tuk šá u<sub>4</sub>-20-kam šá<sup>m</sup>du<sub>6</sub> a-na é dul sum-in*, « (Purchase of two ungelded bulls) of which 1 ungelded bull for the offering of 20-VII is given to the workshop (?) »

<sup>22</sup> Thureau-Dangin, 1921 : 11.

<sup>23</sup> CT 45 31 : « Tu fais un sacrifice... le sang de l'animal est projeté sur la porte »

<sup>24</sup> GC 2 394 : *taṭabbah-ma ana libbi tanamsuk*, « tu l'égorges et tu l'y jettes (la viande) ».

<sup>25</sup> Joannès, 2001.

<sup>26</sup> Limet, 1988.

<sup>27</sup> MSL 12. 1969 : 36. L. 98-99..

*palāqu/mahāšu*, « frapper » ; *batāqu/nakāsu*, « couper, trancher » avec l'idée de séparer totalement<sup>28</sup> ; on peut par exemple citer (KAR 33 17)<sup>29</sup> : *qaqqad immeri ibattaq*, « il tranchera la tête du mouton ». L'auteur de « La malédiction d'Agadé » utilise les termes suivants : *gu<sub>4</sub>-gaz-gaz-e* « l'abatteur des bœufs » et *udu-tag-tag-e* « l'égorgeur des moutons »<sup>30</sup>.

## La découpe et l'utilisation de la viande

Concernant la découpe de l'animal, sa préparation culinaire et la redistribution des parts de viande entre le roi et les membres du clergé, nous possédons deux sources majeures. L'une, très ancienne (xviii<sup>e</sup> siècle), provient de Mari<sup>31</sup>. Il s'agit des textes du bureau de la viande qui enregistrent des attributions de viandes à des personnes dépendant du palais royal<sup>32</sup>. L'autre provient des temples néo-babyloniens et date principalement du vi<sup>e</sup> siècle avant J.-C. Elle décrit les rituels quotidiens ainsi que les répartitions des parts de viande après le repas d'offrandes, principalement dans le temple de l'Eanna à Uruk<sup>33</sup>.

La plupart du temps, les morceaux de viande étaient préparés en ragout de viande bouillie, ceci pour des raisons climatiques évidentes<sup>34</sup>. Au I<sup>er</sup> millénaire, une partie de la viande brute était mise de côté au moment du découpage de l'animal. Une autre partie de la viande était cuisinée, présentée en offrande à la divinité, puis redistribuée entre les officiants « ayant droit ». À l'époque Séleucide, on trouve des distinctions dans les bénéfices des prébendiers entre la viande crue, *baltu*, et la viande bouillie, *bašlu*. La tablette « normative » de l'Eanna d'Uruk fournit la liste des diverses parties des animaux d'offrandes ainsi que celle des bénéficiaires<sup>35</sup>. Un mouton était susceptible de fournir quarante parts de viande en incluant la peau-*šihitu*. La répartition de la viande respectait une hiérarchie, la qualité des morceaux distribués dépendant du statut des récipiendaires : le réticulum allait au brasseur, l'omasum au boulanger et le rumen aux prêtres *ērib bīti*. Par contre les poumons formaient un seul bloc qui n'était pas divisé. Seul, le foie, support de l'hépatoscopie, n'était pas consommé. Certaines parties nobles pouvaient être redécoupées. En effet, l'épaule était scindée en deux : *imittu*, « épaule » et *nisih imitti*, « morceau d'épaule ». Le tronc de l'animal était découpé ainsi : les côtes *šēlu* – il s'agissait d'une moitié de cage thoracique –, la partie adjacente appelée *gān šēlu*, ainsi que la poitrine *irtu/harmil*<sup>36</sup>. Le *harmil* pourrait être une paroi de l'abdomen. De nombreux morceaux de viande restent non identifiés, comme le « fourneau » - *našrapu* (l.3) - ; la « grand-porte » - [uzu k]á-gal (l.10) - ; les « pommes » - [uzu ha]šhurē (l.11) ainsi que d'autres termes intraduisibles et inidentifiables tels que *qulipdu* (l.21)<sup>37</sup>, *habsurukku*<sup>38</sup>, ad-ru-ug (l.20) et *gú-lub-bi* (l. 21, 22, 23). Enfin, deux parties de l'animal posent un problème particulier. Il s'agit tout d'abord des termes *uzu libbi* (l.3) et *uzu šá = qerbu* (l.18). *libbu* désigne le cœur, et *qerbu* fait référence à un élément interne. Tous deux sont rendus par l'idéogramme šá. On peut considérer que la première occurrence renvoie à l'organe et la seconde à une partie des entrailles. Cependant F. Joannès signale « qu'il n'est pas exclu que le texte soit corrompu »<sup>39</sup>. La seconde partie est désignée par *rapaštu* qui signifie « la partie large ». F. Joannès précise qu'elle peut être rendue par l'idéogramme *uzu (g<sup>15</sup>)kun* qui comprend le terme signifiant la queue. Cependant, il observe que dans l'ouvrage de H. Holma sur les parties du corps<sup>40</sup> le terme de *rapaštu* est traduit « épaule » par comparaison avec la terminologie arabe. Néanmoins, selon F. Joannès, il semble que dans la tablette de l'Eanna d'Uruk, *rapaštu* signifie plutôt « queue » puisque l'on trouve déjà mention de l'épaule sous le nom d'*imittu* (l. 2, 3,4 et 5) et qu'il n'y a qu'une seule *rapaštu* dans le texte. Donc, si l'on considère qu'il s'agissait d'un mouton « normalement constitué » on peut supposer que *rapaštu* correspondait à

<sup>28</sup> Joannès, 2001.

<sup>29</sup> Sollberger, 1956 : 10 : 18, n°5.

<sup>30</sup> Cooper, 1983 : 237-238.

<sup>31</sup> Durand, 1983 : 64-74 et textes 59 à 86.

<sup>32</sup> Le fonctionnement du temple et des repas d'offrandes est calqué sur l'organisation et les banquets du palais royal. Cette source est utile ici en ce qui concerne le temple.

<sup>33</sup> Thureau-Dangin, 1921 : 74-86 et McEwan, 1983 : 187-198. Il s'agit d'une tablette réglementaire de 97 lignes, provenant du temple de la déesse Ištar à Uruk. Les lignes qui suivent s'appuient sur l'étude de Joannès, 2000.

<sup>34</sup> Joannès, 2000 : 334.

<sup>35</sup> McEwan, 1983 : 187-198. Joannès, 2000 : 333-345. Corò, 2004 : 261.

<sup>36</sup> Ces termes se trouvent l.4, ainsi que dans YOS 3 194 et VS 5 57-58.

<sup>37</sup> C'est un hapax. Le déterminatif *kuš* indique qu'il s'agit d'un morceau de la peau du mouton et non de viande.

<sup>38</sup> Ce terme est aussi mentionné dans *Darius 463* l.21, sous la forme *ha-ab'-su-ru-uk-ka* où il semble rattaché à la tête du mouton.

<sup>39</sup> Joannès, 2000 : 338.

<sup>40</sup> Holma, 1911.

la « queue » et *rapaštu šehertu* (l.8) à la « petite queue ». « Il se peut qu'on ait ici à faire à des moutons d'une espèce particulière, celle dont la queue renferme une réserve de graisse. »<sup>41</sup>

La distribution des parts de viande respectait la hiérarchie, depuis le roi jusqu'au dernier des *ērib bīti*. Le roi avait la meilleure part et le boucher était le dernier de la liste. Il devait racler avec le couteau ce qui restait sur la peau : « sur la peau, tout ce que le couteau raclera c'est la (part) de viande (qui reste) au boucher »<sup>42</sup>. On observe que les parties internes de l'animal vont plutôt aux prébendiers et que la part du roi varie selon les régions<sup>43</sup>. Cette répartition ne reflète en rien le statut social du boucher qui, selon d'autres documents, reçoit des parties différentes de l'animal. À cet égard, P. Corò mentionne la tablette OECT 9, 36, 8-11<sup>44</sup> : « 2 butcher's cuts (*tābihūtu*) ; 2 heads (*qaqqadu*) lacking the 2 *aššubatū* and that which pertains to the share of the *eššēšu* offerings for that butcher's allotment ; 4 halves of all sheep from the butcher's allotment ; 4 halves of all sheep from the butcher's craft for one year ; and from one, ½ of a *šudū* »<sup>45</sup>. Sa présence dans la liste des bénéficiaires nous assure juste que le boucher appartenait à une élite à la fois religieuse et économique. Il avait donc tout intérêt, comme le propose L. Oppenheim<sup>46</sup>, à respecter les anciens rites du sanctuaire afin de perpétuer ce revenu.

## LE RÔLE DU BOUCHER DANS CERTAINS RITUELS

Le boucher était un acteur essentiel du service quotidien des dieux et il appartenait à une élite à la fois dans le temple et au sein de la société néo-babylonienne. Il pratiquait la mise à mort et le découpage des animaux offerts en sacrifice en récitant des prières. Cependant, il appartenait à une catégorie de « techniciens » et sa tâche quotidienne de mise à mort des animaux ne semble pas avoir constitué en elle-même un « sacrifice » dans le sens où les Hébreux et les Grecs l'entendaient. Il était simplement chargé de contribuer à l'alimentation des dieux en tant que boucher et non en tant que sacrificateur. On peut le qualifier de <sup>lu</sup>*ummanū*, c'est-à-dire de « spécialiste ». Néanmoins, il intervient lors de quelques sacrifices particuliers, lors de la fête de l'Akītu à Babylone ou au cours du rituel du changement de la peau du tambour-*lilissu*.

Lors de la fête de l'Akītu à Babylone, le boucher tranchait la tête du mouton. Puis l'exorciste frottait le cadavre de l'animal contre les murs du temple afin de purifier le sanctuaire dans toute son étendue. Ensuite, il jetait le cadavre du mouton dans le fleuve. Le boucher et l'exorciste partaient plusieurs jours hors de la cité. Cette cérémonie du Nouvel An diffère des sacrifices quotidiens décrits ci-dessus. Elle endosse un caractère particulier avec une notion d'exorcisme. Ici, l'animal sacrifié par le boucher n'était pas destiné à être consommé. Le *tābihu* n'y remplissait pas son rôle de boucher, mais celui de sacrificateur.

Dans le rituel du changement de la peau du tambour, le travail du boucher, de même, n'avait pas pour but de nourrir les dieux. Selon L. Oppenheim, cette cérémonie s'assimilait à un acte de pénitence<sup>47</sup>. Lors de ce rituel, le bœuf mis à mort était assimilé à l'un des personnages du récit mythique du conflit entre Enmešarra et Enlil. C'est pourquoi la mise à mort de cet animal devait avoir un sens religieux particulier.

Ces deux rituels, d'interprétation difficile, ouvrent un ensemble de questionnements sur la notion de « sacrifice » en Mésopotamie et sur le rôle que joue le boucher dans ces cas-là. Pour évoquer ces rituels, les scribes utilisent le terme sumérien *siskur*, rendu par l'akkadien *nīqu/ikribu*. Ces expressions renvoient à la notion générale « d'offrande à la divinité ».

Lorsque les tablettes des rituels mentionnent la mise à mort de l'animal, les termes utilisés sont les suivants « *palāqu* ; *tābāhu* ». Ce vocabulaire n'est pas religieux ; il est emprunté au champ sémantique du langage profane. Il n'existe donc pas de terme « kasher » pour parler du sacrifice sanglant en Mésopotamie au I<sup>er</sup> millénaire avant J.-C.<sup>48</sup>. D'ailleurs, il n'existe pas de trace de consommation complète d'offrande comme cela se pratiquait dans la religion des Hébreux et dans la religion grecque.

<sup>41</sup> Joannès, 2000 : 338.

<sup>42</sup> Joannès, 2000 : 344, l.24 de la tablette de l'Eanna d'Uruk mentionnée ci-dessus: [kuš š]i-ih-tu ma-la ru-up-šú šá gir an-bar te-el uzu šá lú [gir-lá].

<sup>43</sup> Joannès, 2000 : 341.

<sup>44</sup> Corò, 2004 : 262. Il s'agit d'une location de prébende dans laquelle le locataire promet ses parts au bailleur.

<sup>45</sup> Doty, 1979 : 102-105.

<sup>46</sup> Oppenheim, 1977 : 190.

<sup>47</sup> Or 11, 122, n.1 cité par Linssen, 2004 : 97.

<sup>48</sup> Lambert, 1993 : 191-201.



Il semble donc que le *tābihu* était davantage un <sup>10</sup>*ummanû* qu'un « sacrificateur » puisqu'il exerçait le rôle de boucher du temple pour le repas quotidien des dieux. Il appartenait à la catégorie des prébendiers *ērib bīti* du sanctuaire ; il pouvait pénétrer dans l'espace sacré et prendre part à la consommation des morceaux de ragout. Il mettait l'animal à mort par égorgement dans un lieu appelé *bīt mummi* vraisemblablement situé en dehors de l'espace sacré. Puis, on séparait les morceaux de viande crue, *baltu*, des morceaux de viande bouillie, *bašlu*. Les plats étaient apportés par un prêtre, dans la *cella* de la divinité qui se nourrissait par les yeux. Ensuite, les ayant droit recevaient une part de cette viande. Le boucher faisait partie de cette élite et, à ce titre, obtenait une part de viande cuite. Cependant, selon la hiérarchie de la répartition des morceaux de viande, le boucher était le dernier de la liste des bénéficiaires.

En plus de son rôle *stricto sensu* de « boucher », le *tābihu* jouait également un rôle de « sacrificateur » lors de la fête de l'Akītu à Babylone et du rituel du changement de peau du tambour-*lilissu* par le prêtre lamentateur *kālu*. En ces occasions, il sacrifiait des animaux qui n'étaient pas destinés à la consommation. La notion de « sacrifice » et l'acte de « sacrifier » sont difficiles à expliciter dans la religion néo-babylonienne.

## ÉLÉMENTS DE BIBLIOGRAPHIE

BONGENAAR A. C. V. M. 1997. *The neo-Babylonian Ebabbar temple at Sippar: its administration and its prosopography*. Istanbul : Nederlands historisch-archaeologisch Instituut.

COOPER J. 1983. *The Curse of Agade*. Baltimore : John Hopkins Univ. Press édit.

CORÒ P. 2004. Meat, prebends and rank. In : GROTANELLI C. et MILANO L. (Ed.) *Food and identity in the Ancient world*. Padoue : S.A.R.G.O.N editrice e libreria.

DOTY L.T. 1979. *Cuneiform Archives from hellenistic Uruk*, Diss. Yale, Ann Arbor.

DURAND J.-M. 1983. *Archives Royales de Mari XXI*, Paris : Geuthner.

HOLMA H. 1911. *Die Namen der Körperteile im Assyrisch-Babylonischen, eine lexikalisch-etymologische Studien*, Leipzig.

JOANNÈS F. 2000. Le découpage de la viande en Mésopotamie, *Topoi*. Suppl. 2 : 333-345.

JOANNÈS F. 2006. Les porcs dans la documentation néo-babylonienne. In : B. LION ET C. MICHEL (ed.), *De la domestication au tabou : le cas des suidés au Proche-Orient ancien*, Travaux de la Maison René-Ginouvès 1 : De Boccard : 131-134. Paris.

JOANNES F. 2009. Préparation et consommation de la viande à l'époque néo-babylonienne. In : C. MICHEL (éd.), *L'alimentation dans l'Orient ancien, de la production à la consommation*, Thème IX, Cahiers des thèmes transversaux d'ArScAn, vol. IX, 2007-2008: 431-435. Nanterre. En ligne à l'adresse [http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9\\_T9\\_Joannes3.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9_T9_Joannes3.pdf)

KOZUH M. G. 2006. *The sacrificial economy : on the management of the sacrificial sheep and goats at the neo-babylonian/achaemenid Eanna temple of Uruk (c. 625-520 BC)*. Chicago : University of Chicago

LABAT R. 1939. *Hémérologies et ménologies d'Assur*. Paris : Librairie d'Amérique et d'Orient A. Maisonneuve

LAMBERT W.G. 1993. Donations of Food and Drink to the gods in Ancient Mesopotamia. In : QUAEGBEUR J. (ed.) *Ritual and sacrifice in the Ancient Near East*. Leuven : OLA 55: 191-201.

LINSSEN M. J. H. 2004. *The cults of Uruk and Babylon : the temple ritual texts as evidence for Hellenistic cult practises*. Leiden. Boston : Brill.

*Materialien zum Sumerischen lexikon*. 1969. vol. 12. Rome.

LIMET H. 1988. La consommation de la viande en Mésopotamie ancienne (vers 2000 avant J.-C.). *Anthropozoologica* : Numéro spécial, 1<sup>er</sup> juin 1988 : 51-58.

McEWAN G. 1981. *Priest and temple in hellenistic Babylonia*. Wiesbaden : Steiner

McEWAN G. 1983. Distribution of meat in Eanna, *Iraq* 45: 187-198.

OPPENHEIM A. L. 1977. *Ancient Mesopotamia. Portrait of a Dead Civilisation*. Chicago : University of Chicago press.

THUREAU-DANGIN F. 1921. *Rituels accadiens*. Paris : Leroux

SOLLBERGER E. 1956. Selected Texts from American Collections. *Journal of cuneiform studies* 10 : 11-31.





# LE SEL



# LE SEL DANS LES SOCIÉTÉS ANCIENNES DU PROCHE-ORIENT ET DU CAUCASE : EXPLOITATIONS ET USAGES D'APRÈS LES SOURCES ARCHÉOLOGIQUES ET ÉPIGRAPHIQUES

**Catherine MARRO**

CNRS – Archeorient  
*Catherine.Marro@mom.fr*

**Cécile MICHEL**

CNRS – ArScAn-HAROC  
*Cécile.Michel@mae.cnrs.fr*

Quoique le sel (chlorure de sodium) soit nécessaire à l'équilibre physiologique des êtres humains et des animaux, il ne s'agit pas d'une denrée alimentaire en soi : dans le domaine de l'alimentation, le sel est un condiment (exhausteur de goût) et un conservateur (salaisons, saumures). Par ailleurs, il n'y a pas, sur le plan médical, de vrai consensus sur le minimum de sel nécessaire à cet équilibre vital. Pour cette raison, on peut considérer que le besoin de rajouter du sel à la nourriture correspond à une construction culturelle et pas seulement à un besoin physiologique ; d'autant plus que certaines denrées en comportent naturellement : c'est le cas de la viande, par exemple.

La présence naturelle de sel dans la viande a conduit certains auteurs<sup>1</sup> à supposer que les premières exploitations du sel dans l'histoire correspondent à un changement de régime alimentaire lié au développement des économies néolithiques. Dans le cadre d'un régime où les plantes, notamment les céréales, prennent une place de plus en plus importante dans l'alimentation humaine, les déficiences en sodium auraient ainsi été compensées par un apport direct de sel dans les préparations alimentaires.

L'exploitation du sel remonte en effet à la protohistoire. Les plus anciennes traces archéologiques de cette exploitation datent actuellement du début du VI<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. en Europe, avec les salines de Lunca en Roumanie ; et du V<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. dans le Caucase, avec la mine de sel de Duzdagi au Nakhchivan.

On peut s'interroger sur les raisons qui ont poussé les sociétés humaines à exploiter cette ressource naturelle si tardivement. L'hypothèse de Clarke, qui réfléchissait à cette question dans le cadre de la néolithisation de l'Europe, ne paraît pas bien fonctionner une fois appliquée au Caucase : dans cette région, les premières traces d'exploitation du sel sont perceptibles archéologiquement à partir du Chalcolithique Récent, soit vers 4500-4000 av. J.-C., alors que le processus de néolithisation est enclenché depuis au moins deux millénaires. Il se peut aussi que l'absence de traces d'exploitation pendant le Néolithique caucasien reflète tout simplement les carences de la recherche. C'est certainement le cas pour le Proche-Orient, où jusqu'à présent, aucune trace archéologique suggérant une exploitation du sel n'a été mise en évidence avant l'époque Néo-assyrienne (900 av. J.-C.) ; alors que les données épigraphiques évoquent la fabrication de sel en Orient depuis au moins le début du II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C.

Bien qu'abondant au Proche-Orient, le sel apparaît, à première vue, assez peu attesté dans les textes cunéiformes. Mais des études publiées ces vingt dernières années montrent qu'il se cache en fait sous de nombreuses appellations différentes qui n'ont pas toujours été reconnues. Outre son usage dans l'alimentation et la pharmacopée, le sel intervient dans les cultes rendus aux divinités, dans la tannerie ou dans certaines opérations métallurgiques. Les ressources salifères sont souvent aux mains des nomades – au moins partiellement – tandis que le commerce du sel proprement dit semble parfois contrôlé par une autorité politique.

Cette brève synthèse, établie à partir de sources archéologiques et épigraphiques, se propose de dresser un état de la question concernant l'exploitation et les usages du sel depuis le Caucase jusqu'à la Mésopotamie, en se concentrant principalement sur les époques pré-classiques.

---

<sup>1</sup> Clarke, 1952.

## TYPES DE SEL ET MÉTHODES D'EXTRACTION

Le sel se présente naturellement sous plusieurs formes, accessibles par différentes méthodes d'extraction. Ces méthodes sont attestées soit ethnologiquement, soit archéologiquement, soit encore par les textes. Il faut tout d'abord établir une distinction principale entre le sel minier, dit sel gemme, et le sel obtenu à partir de diverses substances salées, qu'il s'agisse d'eau, de vases ou de plantes<sup>2</sup>.

On distingue ainsi le sel minier, obtenu par le creusement de galeries ou de carrières, de tous les autres types de sel, qui nécessitent une phase de transformation par séchage ou par chauffage : on parle alors de sel solaire (transformation par séchage) ou ignigène (transformation par cuisson).

Il est peut-être significatif que les premières traces d'exploitation du sel gemme soient attestées de façon à peu près contemporaine en Europe et en Transcaucasie (Caucase du Sud), à la Cardona en Catalogne<sup>3</sup> et Duzdagi au Nakhchivan. Le bagage technologique nécessaire à l'extraction du sel minier pourrait expliquer en effet l'apparition des premières exploitations de sel minier dans la deuxième moitié du V<sup>e</sup> millénaire, à une époque précisément où les activités minières et la métallurgie extractive sont en plein essor, alors que les autres types d'exploitation (sel solaire et sel ignigène) sont attestés bien antérieurement.

Le sel contenu dans la mer, les sources ou lacs salés peuvent nécessiter un chauffage selon la température extérieure ou le degré de saturation en sel du liquide : plus l'eau est saturée en sel et plus la température extérieure est élevée, moins cette opération de chauffage par cuisson s'avère nécessaire. Un système d'assèchement de l'eau au soleil, généralement dans des plateformes, est suffisant.

La cuisson est en revanche nécessaire pour extraire le sel contenu dans les plantes salifères : on brûle de grandes quantités de plantes, plonge les cendres dans l'eau, puis récupère le sel contenu dans leurs cendres après décantation ou cuisson. Cette méthode est de loin l'une des plus laborieuses en temps et énergie.

Une autre technique assez fastidieuse est le lavage de boues salées, afin d'en récupérer le sel après séchage ou cuisson du liquide recueilli.

Les données fournies par les textes ou les vestiges archéologiques recueillis jusqu'à présent au Proche-Orient ou au Caucase ne semblent pas témoigner de l'existence de cette dernière pratique (lavage de boues), mais il peut s'agir d'une question de documentation.

Les terminologies sumérienne et akkadienne établissent aussi une distinction entre différents types de sel, qu'elles désignent par des termes spécifiques. L'idéogramme sumérien du sel est le signe mun. Dans les archives royales de Mari, il apparaît également sous le signe U+TIM, lu mun<sub>x</sub> ou encore U+TIMxKUR<sup>4</sup>. Le pluriel akkadien, *tābātu*, à distinguer de *tābātum*, le vinaigre, correspond au gros sel obtenu par la pulvérisation (*marāqum*) d'un bloc. D'autres mots désignent des variétés de sel en relation avec leur provenance ou leur technique d'obtention. Ainsi, le sel gemme pourrait se cacher dans l'expression *tābtu ša šadī*, « sel de montagne ». Il est par conséquent nécessaire d'analyser le vocabulaire du sel en lien avec ses techniques d'obtention (cf. ci-dessous).

Les listes lexicales rangent le sel parmi les minéraux, entre la « pierre-de-scorpion » et la « pierre-de-moutarde »<sup>5</sup>. En akkadien, on constate des associations étymologique et sémantique entre *tābtum*, le sel, et *tābtum*, la bonté, mettant ainsi en valeur les aspects bénéfiques du sel pour l'être humain.

<sup>2</sup> Weller, 2002, Fig. 1.

<sup>3</sup> Il faut noter cependant que les preuves d'une exploitation du sel à la Cardona dans la deuxième moitié du V<sup>e</sup> millénaire sont pour l'instant indirectes, car aucun outil ni aucune structure d'exploitation clairement datée de cette époque n'a pour l'instant été retrouvée sur le gisement même. Cette preuve indirecte est fournie par la présence d'une nécropole des environs, dont de nombreuses tombes comportent des marteaux d'extraction, suggérant ainsi l'exploitation de cette mine dès le Néolithique (Weller, 2002) Plus récemment des collections à l'intérieur du Vall Salina, juste au pied des affleurements de sel gemme, ont été identifiées et étudiées : Weller *et al.* 2007).

<sup>4</sup> Streck, 2008.

<sup>5</sup> Ur<sub>5</sub>-ra XVI:236, na<sub>4</sub>-mun MIN (aban) *ta-ab-ti*. Cf. également la recension de Ras Shamra de ur<sub>5</sub>-ra XVI:185 (MSL X : 44) : na<sub>4</sub>-mun *ta-[ab-ti]*. La liste Proto-Aa mentionne l. 888 : [mu-nu DIMxŠE *ta*]-*ab-tum*.

## DONNÉES ARCHÉOLOGIQUES

Selon l'expression de Forbes, la Mésopotamie serait « le pays du sel » par excellence<sup>6</sup>. Mais cela est aussi vrai pour l'Anatolie et la Transcaucasie.

Les ressources en sel dans cette zone sont multiples et concernent aussi bien le sel gemme, dont de très importantes gisements existent en Turquie et en Iran (Cankiri, Siirt, Tuzluca, Duzdagi, Chehrabad, Khoy) que le sel solaire, issu de lacs (Tuz Gölü, Bevara), de sources (Canik) ou de rivières salées (fig. 1). Le potentiel des ressources en sel est donc varié mais dans la plupart des cas, il n'existe aucune information concernant l'exploitation de ces sources pendant l'Antiquité ou la Protohistoire.

Contrairement à l'Europe, l'archéologie du sel, qu'il s'agisse de l'Orient ou du Caucase, en est en effet à ses débuts. Les études archéologiques menées sur les gisements salifères dans cette région du monde sont rares, malgré la présence de vestiges archéologiques parfois importants : ces vestiges ne sont connus pour la plupart que des érudits locaux. Les données présentées dans cette synthèse proviennent surtout des recherches effectuées par la mission Araxe<sup>7</sup> depuis 2002 en Anatolie orientale et en Azerbaïdjan, en particulier sur la mine de sel de Duzdagi au Nakhchivan. Des vestiges archéologiques ont ainsi été découverts à la fois sur des sites miniers et sur les abords de lacs ou de sources salées ; ils concernent donc aussi bien l'exploitation du sel gemme que celle du sel solaire.



Fig. 1 : Sites mentionnés dans le texte

## TRACES D'EXPLOITATION DU SEL SOLAIRE

### Canik et le Tuz Gölü

Quelques restes archéologiques sont attestés à proximité de la source salée de Canik en Turquie, sur la rive orientale du Lac de Van : à côté de bassins de séchage abandonnés, de date inconnue, une vingtaine de tessons peints d'époque achéménide ont été ramassés lors d'une prospection menée en 2003<sup>8</sup>. Il est impossible de savoir, dans l'état actuel de la documentation, comment le sel de Canik

<sup>6</sup> Forbes, 1965. Cf. aussi Moga, 2009.

<sup>7</sup> Mission archéologique du Bassin de l'Araxe, co-financée par le Ministère des Affaires Étrangères et le CNRS et dirigée par C. Marro.

<sup>8</sup> Marro et Özfirat, 2005, pl. XVI : 1-3, etc.



était obtenu à l'époque achéménide ; on ignore en particulier si les bassins repérés sont véritablement contemporains de cette céramique (fig. 2). Mais on peut supposer que ces tessons ont un rapport avec l'exploitation de la source salée, encore exploitée de nos jours, étant donné qu'aucune autre structure archéologique ne témoigne de la présence en ce lieu d'un site d'habitat ou d'une nécropole.



Fig. 2 : Anciens bassins de séchage de Canik.

Un travail de prospection a été entamé dans les années 2000 par une équipe de l'Université d'Istanbul autour d'un gisement salifère très connu et toujours en exploitation : il s'agit de celui du « Grand Lac Salé » (Tuz Gölü) en Anatolie centrale. Le Tuz Gölü est le Lac Tatta mentionné par Hérodote et Pliny l'Ancien : il s'agit d'un lac très important, déjà réputé dans l'Antiquité pour ses ressources en sel. Mais les résultats de ces recherches, qui ont duré trois ans, sont plutôt décevants. Peu de sites ont été recensés autour du Tuz Gölü, ce qui n'est pas surprenant étant donné que la proximité immédiate du lac n'est pas vivable, par manque d'eau potable. Par ailleurs, peu d'artefacts attribuables à l'extraction du sel ont été collectés en dehors de quelques marteaux en pierre, dont la fonction dans le processus de fabrication du sel est loin d'être avérée<sup>9</sup>. Des tessons de céramique ont également été découverts lors de cette prospection mais ils semblent sans rapport avec le conditionnement ou le transport du sel.

La rareté ou l'absence d'outils liés à la production de sel s'explique peut-être par le fait que l'exploitation du sel du Tuz Gölü ne requiert pas nécessairement un outillage très complexe : il suffit en effet de casser la croûte de sel qui se forme sur le pourtour du lac pour le récolter. De ce fait, la probable exploitation de cette ressource pendant la Protohistoire a pu rester quasiment « invisible » sur le plan archéologique.

### ***Des augets en Mésopotamie à l'époque proto-urbaine ?***

Certains récipients en terre cuite de Mésopotamie, produits en grande quantité, ont été interprétés en relation avec l'exploitation du sel solaire : c'est le cas des *solid-footed goblets* découverts sous un temple à Tell Asmar, en Irak, dans la région de la Diyala: une concentration de 660 vases cassés a ainsi été mise au jour dans une pièce située sous le troisième temple archaïque. D. Potts compare ces vases sur le plan morphologique avec les augets de l'âge du Bronze retrouvés dans la mine de Halstatt en Autriche

<sup>9</sup> Erdogu et Özbasaran, 2007.

(ca. 1800 av. J.-C.) et certains augets attestés au Japon à l'époque de Jomon (ca. 400 BC)<sup>10</sup>. Dans un article paru en 1990, G. Buccellati compare, quant à lui, les fameuses écuelles grossières d'époque proto-urbaine, dites *Bevelled-Rim-Bowls*, aux briquetages<sup>11</sup> d'Europe occidentale<sup>12</sup>.

Dans les deux cas, il s'agit d'une vaisselle de forme ouverte, fabriquée en masse et de façon standardisée, présentant une forte quantité de dégraissant (souvent végétal) et des traces de doigt à l'extérieur. Mais aucune de ces interprétations n'a été confirmée par des données archéologiques précises. L'existence de récipients en terre cuite liés à l'exploitation du sel en Mésopotamie est certes mentionnée à une période postérieure dans les archives paléo-baylonniennes de Mari (ca. 1800 av. J.-C.) : il s'agit des *namkatti ammani*, utilisés pour la fabrication de pains de sel (voir ci-dessous) ; mais ces données épigraphiques ne sont pas corrélées par des données archéologiques.

### Traces d'exploitation du sel gemme

Les traces d'exploitation du sel gemme sont beaucoup plus nombreuses que pour le sel solaire mais il s'agit peut-être d'une question de meilleure visibilité des vestiges.

Le bassin de l'Araxe en particulier se caractérise par une concentration de gisements de sel gemme (Sagir Kaya, Tuzluca, Erevan, Duzdagi), dont certains présentent des restes archéologiques indubitables.

#### *Tuzdagi (Tuzluca)*



Fig. 3 : La mine de sel de Tuzdagi (Tuzluca), vue du sud-est.



Fig. 4 : Tuzdagi (Tuzluca). Masse en pierre.

La mine de Tuzdagi (Tuzluca) en Turquie se signale pas un très grand nombre zones d'exploitation (fig. 3), sous forme de carrières (au sommet du gisement) ou de tunnels d'extraction (sur les pentes). Ces tunnels ont une forme et un gabarit différent suivant leur emplacement : à mi-hauteur, ils constituent des boyaux d'environ deux mètres de large, débouchant sur des pièces orthogonales. En bas des gisements, ils forment un réseau de galeries très larges dans lesquelles peuvent s'engager des camions : cette partie de la mine correspond à celle qui était exploitée à l'époque contemporaine, jusqu'en 2002.

Très peu de matériel archéologique est attesté sur cette mine<sup>13</sup> : seuls quelques tessons de céramique non diagnostiques ont été récoltés ; d'après leur dégraissant,

<sup>10</sup> Potts, 1984 : 263, Fig. 2.

<sup>11</sup> Accumulation de tessons de vases ayant servi à fabriquer les pains de sel.

<sup>12</sup> Buccellati, 1990. Pour un point récent sur ces récipients, cf. Faivre, 2009 : 310-313.

<sup>13</sup> Marro et Özfirat, 2004.



ils pourraient dater du Bronze Moyen (ca. 2300-1700 av. J.-C.). Un marteau en pierre, très caractéristique, semblable à ceux retrouvés par centaines à Duzdagi du Nakhchivan (voir ci-dessous) a cependant été découvert au fond d'un boyau à ciel ouvert sur le sommet du site (cf. fig. 4). En revanche, des dizaines de tessons de céramique, datant principalement de l'âge du Fer et de la période médiévale, ont été ramassés sur un site d'habitat de petite taille, situé en contrebas de la mine de sel dans la ville même de Tuzluca : on peut supposer que cet établissement a été fondé en relation avec l'exploitation du sel de Tuzdagi mais en l'absence de fouilles, cette proposition demeure hypothétique.

### **Duzdagi (Khoy)**

Les gisements de sel de Duzdagi-Khoy en Iran (fig. 5) ne sont pas situés dans le bassin de l'Araxe proprement dit, mais dans celui, très proche, du Lac d'Urmiah. À l'instar de la mine de Duzdagi du



Fig. 5 : La mine de sel de Duzdagi (Khoy), vue du sud-ouest.

Nakhchivan, située à environ 150 kilomètres plus au Nord, ce gisement présente des traces de fréquentation remontant au moins au Chalcolithique Récent. Cette mine est en effet jonchée de tessons, dont certains présentent des affinités avec la céramique de Pis Delí (fig. 6). Aucun objet en pierre associé à l'extraction ou au travail du sel n'a été retrouvé lors de la courte prospection que nous avons effectuée en compagnie de K. Alizadeh en 2005 ; nous n'avons pas non plus repéré de galerie d'extraction. On y trouve en revanche une grande quantité de fosses, mais elles ressemblent plutôt à des fosses de pillage qu'à des fosses d'extraction : ces fosses, régulièrement espacées, pourraient s'expliquer par la présence d'une nécropole, située en contrebas des gisements de sel, comme le suggère la trouvaille d'un pot entier datant de l'âge du Fer. L'association d'une nécropole avec une mine de sel pourrait illustrer, comme à la Cardona en Catalogne<sup>14</sup>, l'importance symbolique, voire culturelle, du sel dans le monde des morts comme celui des vivants.



Fig. 6 : Céramique (chalcolithique ?) en provenance de Duzdagi-Khoy.

### **Duzdagi (Nakhchivan)**

Duzdagi du Nakhchivan (Azerbaïdjan) est la seule mine de sel de la région faisant l'objet d'une étude archéologique systématique, toujours en cours<sup>15</sup>. Duzdagi est situé en bordure de la vallée de

<sup>14</sup> Weller, 2002.

<sup>15</sup> Marro, Bakhshaliyev et Sanz, 2010. Précisons qu'une étude archéologique de la mine de sel de Chehrabad (Iran du nord-ouest) a été entamée en 2010 par une équipe de l'Université de Bochum (Allemagne).

l'Araxe, le long d'un axe de circulation majeur orienté Est-ouest, reliant le plateau iranien au plateau anatolien. C'est par le Nakhchivan que passait l'une des principales routes médiévales de la soie, celle qui menait des Indes à l'Europe via Tabriz et Constantinople.

Duzdagi se présente sous la forme d'un dôme, sur lequel nous avons repéré trois niveaux de sel principaux (fig. 7). Il s'agit d'un site exceptionnel à la fois par la taille de son gisement (3 x 2 km) et



Fig. 7 : La mine de sel de Duzdagi (Nakhchivan), vue du sud.

l'abondance de ses vestiges archéologiques. Ces vestiges sont de quatre types : en pierre (microlithique et macrolithique), en céramique, en métal et en matière organique. Les vestiges les plus abondants, attestés sur presque toute l'étendue des gisements de sel, sont les outils en pierre (macrolithiques), principalement des marteaux (fig. 8), et les tessons de céramique. A ces artefacts, il faut rajouter la présence de très nombreuses structures d'exploitation, sous forme de carrières à ciel ouvert ou de galeries d'extraction.



Fig. 8 : Marteaux en provenance de Duzdagi-Nakhchivan.

Une prospection archéologique a été lancée sur cette mine par une équipe franco-azérie en 2008<sup>16</sup>, afin d'estimer la taille du site, de dater ses principales phases d'utilisation et d'étudier l'évolution des modalités d'exploitation du sel au cours du temps. Tous les artefacts et toutes les structures d'exploitation sont ainsi systématiquement enregistrés *in situ* au moyen d'un DGPS, ce qui permet de les situer sur une carte avec une précision de 10 cm à l'échelle locale, et d'effectuer ainsi des corrélations significatives entre répartition spatiale des artefacts et structures archéologiques.

Parmi les principaux résultats déjà obtenus, une corrélation étroite entre la distribution des galeries, des outils macrolithiques et des tessons de céramique datés du Chalcolithique ou du Bronze Ancien, montre que les galeries et les marteaux remontent à une période très ancienne couvrant les V<sup>e</sup> – III<sup>e</sup> millénaires (*ca.* 4500-2300 av. J.-C). D'après la céramique en revanche, les carrières à ciel ouvert ont été exploitées uniquement à l'époque médiévale : la présence de céramique glaçurée bleu azur associée à ces carrières permet de les dater précisément des XII<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècles de notre ère ; il est par ailleurs remarquable que l'outillage macrolithique ne soit en revanche jamais associé à la céramique médiévale. Il est donc clair que l'exploitation du sel au Moyen-âge se faisait dans des carrières, au moyen d'outils qui n'ont pas été retrouvés ; ils étaient peut-être en fer.

<sup>16</sup> Dans le cadre de la mission archéologique du Bassin de l'Araxe financée par le MAEE.



En revanche, les modalités d'exploitation du sel à l'âge du Fer ou dans l'Antiquité tardive (période sassanide) ne sont toujours pas élucidées. La présence de céramique de l'âge du Fer dans certaines zones du site montre que la mine de Duzdagi était aussi exploitée à la fin du deuxième et au premier millénaire avant notre ère, mais cette céramique est toujours attestée en petites quantités, tandis que son association avec l'entrée de galeries et la répartition de l'outillage macrolithique n'est pas claire. Quant à la céramique datée de l'Antiquité tardive, elle apparaît de façon anecdotique : il se pourrait que cette rareté soit en fait due à des problèmes d'identification et que cette céramique soit confondue avec celle du Fer Récent.

Quoi qu'il en soit, l'exploitation des gisements de sel de Duzdagi dès la deuxième moitié du V<sup>e</sup> millénaire avant notre ère en fait l'une des plus anciennes mines de sel connues au monde, avec celle de la Cardona en Catalogne. La présence de nombreux marteaux en pierre sur le site voisin de Kültepe I, qui comporte des niveaux d'occupation du Chalcolithique et du Bronze Ancien, suggère que la mine de sel était exploitée par les habitants de ce village. Il est remarquable qu'aucun autre site contemporain de Kültepe I dans la proche région n'ait livré d'outillage macrolithique comparable : l'exploitation de Duzdagi était-elle l'apanage des villageois de Kültepe I ? Une telle hypothèse traduirait une mainmise des ressources en sel par certains groupes dominants. Autre particularité importante de l'exploitation de Duzdagi à cette époque : la céramique relevant de la culture kuro-araxe<sup>17</sup> est attestée sur l'ensemble du site. C'est le seul groupe de céramique représenté de façon ubiquiste à Duzdagi, parfois en forte quantité ; cette céramique est généralement associée à de très nombreux pics ou marteaux en pierre, ainsi qu'à des béliers, des meules et des pilons. L'étude tracéologique effectuée par C. Hamon montre que ces outils ont tous été utilisés dans le cadre de l'extraction ou du traitement du sel *in situ*. Non seulement l'exploitation de Duzdagi est très ancienne, mais il semblerait qu'elle ait revêtu un caractère intensif, témoignant d'une production de sel relativement importante dès cette époque.

Quels pouvaient être les usages du sel, pour avoir été produit dans des quantités aussi considérables au Chalcolithique et à l'âge du Bronze ? Les textes nous manquent pour éclairer les objectifs des premières productions de sel à Duzdagi. L'essentiel des textes dont nous disposons pour étudier l'exploitation du sel par les sociétés anciennes provient de Mésopotamie, région pour laquelle, ironie de la recherche, l'archéologie du sel est particulièrement peu avancée.

## DONNÉES ÉPIGRAPHIQUES

### Les techniques d'obtention du sel et ses variétés

Les textes cunéiformes documentent de manière très inégale les différents procédés d'obtention du sel : la mention de sel gemme y est exceptionnelle, tandis que le sel solaire y apparaît comme la principale source de sel pour l'ancienne Mésopotamie. Celui-ci était généralement extrait par évaporation dans les wadis, les puits inondés ou les barrages. Il se déposait par cristallisation et était nettoyé des sulfates et sels de calcium avant d'être commercialisable. La saline est désignée par l'expression *qaqqaru ša t̄ābtī*, « terre de sel », à Ugarit, ou encore par les mots *eqel* (a-šā) *t̄ābtī* « champ de sel ». Les textes de Mari documentent un sel rouge, *amannum*, qui était visiblement extrait d'une saline. La couleur rouge serait due à une bactérie, *haematococcus*, découverte dans plusieurs endroits de la planète comme au sud-est de la côte de l'Arabie ou en Oxus<sup>18</sup>. Le sel sortant des salines était moulé sous la forme de pains de taille standard.

À Mari, on utilisait aussi du sel fluvial, appelé sel-*mehrum*. Le Tigre et l'Euphrate comportent une concentration importante de sels minéraux dissous, de même que leurs affluents. On construisait un barrage ou encore on quadrillait le rivage de bassins où se concentraient les dépôts de sel fluvial. À la saison sèche, l'eau s'évaporait et les cristaux de sel étaient récoltés et devaient être raffinés. Cette opération serait attestée à Mari où la qualité de sel *ših̄tum*, résultat d'un lessivage par le spécialiste *ša ših̄tim*<sup>19</sup>, serait commercialisable. La version ougaritique de la liste lexicale *ur<sub>5</sub>-ra = hubbulu* mentionne

<sup>17</sup> La culture kuro-araxe est une culture villageoise à dominante pastorale, attestée principalement dans le Caucase, en Iran occidental et en Anatolie orientale au cours des IV<sup>e</sup> et III<sup>e</sup> millénaires avant notre ère. Toutefois, des recherches récentes menées à Ovuçular Tepesi ont montré qu'un rameau de cette culture était présent au Nakhchivan dès la fin du V<sup>e</sup> millénaire, où l'on voit des groupes kuro-araxe coexister avec des groupes chalcolithiques locaux (Marro *et al.* 2011). De ce fait, la céramique kuro-araxe collectée sur les pentes de Duzdagi pourrait être attribuée aussi bien à la fin du V<sup>e</sup> qu'au début du IV<sup>e</sup> millénaire.

<sup>18</sup> Potts, 1990.

<sup>19</sup> ARM 9 24:i 31, le *ša ših̄tim* se situe après les meuniers et avant la boulangère.



des meules à *šihum*<sup>20</sup> : il s'agit de la réduction des blocs de sel<sup>21</sup>. En effet, quelques textes mentionnent des blocs de sel, *kirbānum*, qu'il fallait concasser ou pulvériser afin de le réduire en grains (*tābātum*) prêts à l'usage<sup>22</sup>.

Le salpêtre (*mil'um*), ou nitrate de potassium, était sans doute aussi exploité. Il était récolté en grattant pierres ou briques situées sur les parties sombres des murs<sup>23</sup>. Le salpêtre ou potasse (*idrānum* ou *idrum*) pouvait rendre les champs stériles à cause d'une salinisation excessive (*idrum ša tābti*). À Mari, le *šippatum* correspondrait à un sel remonté à la surface et formant une croûte sur des terres trop irriguées<sup>24</sup>. Ce terme rappelle le *na<sub>4</sub>-šīpu*, un sel, répandu par Tiglath-Phalazar I<sup>er</sup> sur la terre des ruines de la ville de Hunusu, qu'il avait vaincue, afin que plus rien n'y repousse<sup>25</sup> : « J'ai rasé et détruit les trois murailles qu'ils avaient construites avec des briques cuites et toute la ville, transformé le tout en un tell de ruines et j'ai répandu du sel-*šīpu* dessus. ».

Il existait enfin un sel végétal, recueilli après combustion de la plante. Ainsi, le sel-*kudimmum* serait issu d'une plante salifère. Il en allait de même du sel *barīkitum* ou encore, sous Aššurbanipal, du sel eme-sal-la<sup>26</sup>.

## Géographie du sel

En dehors du sel anatolien, originaire du Tuz gölü, principalement attesté dans la documentation paléo-assyrienne, il y avait en Mésopotamie une grande concentration de salines à Umm Dabaliyah entre Aššur et le Habur<sup>27</sup>.

Les archives du palais de Mari font état de diverses sources concernant le sel utilisé dans le royaume, les plus importantes étant les salines de Haṭṭā, dont le nom signifie « le puits » : elles étaient exploitées par les Mariotes, mais aussi fréquentées par les populations nomades<sup>28</sup>. Selon une lettre adressée par Šūb-Nalū à la reine de Mari, Šiptu : « une femme (se trouvait) en gage pour Yašrah-Addu, le chef d'équipe agricole, vu qu'il devait prendre les pains de sel qui se trouvent à Haṭṭā. Or il les a apportés au palais. Pourtant on a fait entrer la femme, son gage, (dans l'ergastule) »<sup>29</sup>. Ces salines se situaient à Saba'a, sur la rive gauche de l'Euphrate, au débouché du wadi Ajjij, dans le sud Sindjar. Le roi Yasmah-Addu, alors qu'il se trouvait à Karanā, écrivit à Bûnû-Eštar de lui expédier 100 homêr de sel depuis la ville de Našīlānum ; celle-ci se situait dans la région du haut Wadi Ajjij<sup>30</sup>. C'est sans doute de ces salines qu'était extrait le sel rouge *amannum*. Haṭṭā apparaît également sous la forme d'un théonyme, mentionné dans le nom de l'année 8 de Zimrī-Lîm : « année où Zimrī-Lîm a offert sa statue à Haṭṭā, (dieu) du sel »<sup>31</sup>.

La région de Hît, connue pour son bitume, devait également produire du sel. En effet, depuis la ville de Dūr-Yasmah-Addu, où il effectuait des travaux, Šamaš-māgir écrivit à Yasmah-Addu afin de lui demander de la corde, du bitume et du sel pour les artisans : « Désormais, il faudrait que mon seigneur se montre (plus) sévère afin qu'on fasse embarquer sur les bateaux qui remontent le courant de la corde, du bitume sec, du goudron et du sel en pains (mun<sub>x</sub> *amanni*) »<sup>32</sup>.

M. Guichard relève d'autres lieux certainement producteurs de sel puisque dénommés en fonction de cette activité. Par exemple, le sel fluvial récupéré grâce à un barrage intervient dans une lettre de Hammûtar, le sheikh de la ville de Ṭābātum, « Les Sels », sur le Habur, en amont de Qaṭṭunān<sup>33</sup>. Il n'est

<sup>20</sup> MSL 10 45:209.

<sup>21</sup> Durand, 1990 : 631-632.

<sup>22</sup> Bottéro, 2002.

<sup>23</sup> Streck, 2008.

<sup>24</sup> Guichard, 1997.

<sup>25</sup> RIMA 2 24:14-15

<sup>26</sup> Potts, 1984 et Guichard, 1997.

<sup>27</sup> Potts, 1984.

<sup>28</sup> Guichard, 1997: 173-184.

<sup>29</sup> ARM 10 160 = FM 3 16 = LAPO 18 1180.

<sup>30</sup> ARM 5 70 = LAPO 16 236.

<sup>31</sup> Joannès, 1989..

<sup>32</sup> FM 3 15 = Guichard, 1997 : 169-170.

<sup>33</sup> Guichard, 1997 : 184-191. Une seconde ville homonyme, Ṭābātum, se situait dans le triangle du Habur. Enfin, il existerait une Ṭābtum, au sud de Mari, sur la rive gauche de l'Euphrate, non loin de Harrādum.

par ailleurs pas impossible que la divinité Annunītum de Tābātum soit mentionnée dans un nom d'année attesté dans des contrats de Terqa où il est précisé qu'il s'agit d'Annunītum du Sel (mun<sub>x</sub>/tābātum)<sup>34</sup>. D'autres toponymes, construits sur la racine ouest sémitique *MLH*, qui signifie sel, pourraient également avoir un lien avec la production de sel : il s'agit de deux villes homonymes, Mal(a)hatum, l'une située dans le nord-ouest de la haute Djezireh, l'autre dans la région du Balih, de Mulhū, dans le district de Terqa et de Mulhān, dans le Suhūm.

### Transport du sel : récipients et moules

Le sel extrait des salines était moulé et transporté sous la forme de pain ou gâteaux de sel de taille standard. Les documents de Mari mentionnent une *namkattum* à pain de sel qui pourrait renvoyer au moule et récipient dans lequel était transporté le pain de sel. Ainsi, dans le texte évoqué plus haut où une servante a été retenue en gage, la raison invoquée est la suivante : « On l'(y) a fait entrer sur ordre du gouverneur disant : 'Yašrah-Addu a pris une *namkattum* à pains de sel, bien du Palais, qui se trouve à Haṭṭā, et l'a fait entrer au palais dont il dépend' (...) on n'a pas libéré la femme, gage de Yašrah-Addu, car sur les 20 pains de sel que Yašrah-Addu a apportés au palais dont il dépend, leur *namkattum* a été perdue »<sup>35</sup>. M. Guichard, l'éditeur du texte, a considéré qu'il s'agissait là du vase à sel. Ce mot intervient dans un autre texte où la présence non révélée d'une *namkattum* dans le jardin de la reine est punie, ce qui implique sans doute que le transport de la *namkattum* était réglementé<sup>36</sup>. G. Buccellati avait proposé de faire des *bevelled rim bowls* des moules à sel (voir ci-dessus) servant aussi au transport : on devait briser le vase pour en retirer le pain de sel. Comme le constate M. Guichard, cela n'est pas compatible avec la *namkattum* qui apparaît comme un objet pouvant servir plusieurs fois.

Lorsque le sel se présentait sous la forme de blocs ou de pains, il pouvait être aussi transporté dans des sacs en cuir *tukkān tābti*. Il était pulvérisé avant usage et peut-être alors conservé dans des récipients comme des jarres-*karpatum* chez les marchands assyriens<sup>37</sup> ou dans divers récipients, comme les vases *ša mehrum/ša tābātum* à Mari<sup>38</sup>, voire des récipients en métal précieux appelé *tangallū*, chez les élites. Un de ces récipients en argent contient ainsi du sel à saupoudrer, sans doute une salière<sup>39</sup>. On trouve aussi de tels contenants à sel en ivoire<sup>40</sup> ou en pierre précieuse, ornés de motifs animaliers, dans la dot offerte par le roi du Mittani à sa fille lors du mariage de celle-ci avec le pharaon égyptien<sup>41</sup>.

### Le commerce du sel et son prix

Le traitement complexe du sel aurait pour conséquence une valeur marchande non négligeable si l'on en croit les archives de Mari. Toutefois, le premier paragraphe des lois d'Ešnunna proposant des prix pour différentes denrées courantes, considère que le sel ne vaut pas davantage que l'orge<sup>42</sup>. Pour un sicle d'argent, les habitants pouvaient en théorie se procurer (dans l'ordre croissant de prix) : 600 sila d'orge, 600 sila de sel, 360 sila de laine, 180 sicles de cuivre, 40 sila de bitume, 15 sila de saindoux, 12 sila d'huile, 3 sila d'huile fine. L'équivalence entre le prix du sel et celui de l'orge est corroborée par un texte de Nuzi où 3 ânées d'orge ont été données pour 3 ânées de sel<sup>43</sup>.

Les quantités de sel achetées par les marchands assyriens sont sans doute assez réduites, le montant étant généralement inférieur au sicle d'argent :

- 1/3 sicle et 7 ½ grains (Kt 73/k 12)
- 3/4 sicle (OIP 27, 10:6)
- 1 sicle (CCT 5 32b:4-5)

On ignore, hélas, quelle quantité de sel les marchands pouvaient se procurer pour ces montants. Un document fait état d'une dépense bien plus importante, d'un montant de 10 sicles d'argent, pour

<sup>34</sup> Guichard, 2003.

<sup>35</sup> ARM 10 160 = FM 3 16 = LAPO 18 1180 et Guichard, 1997 : 174-178.

<sup>36</sup> FM 3 17 et Guichard, 1997 : 175.

<sup>37</sup> BIN 6 232:11, 2 *karpat tābtim*.

<sup>38</sup> ARM 24 100:11' et ARM 9 269:3. Cf. Guichard, 1997: 185-186.

<sup>39</sup> RA 75 143:10.

<sup>40</sup> MRS 6 186.

<sup>41</sup> EA 22:iii 10.

<sup>42</sup> Roth 1997: 59 et Michel, 2001.

<sup>43</sup> HSS 13 44:11.

du sel et 1/6 sicle en guise de taxe d'exportation<sup>44</sup>. Il s'agirait là d'une transaction effectuée sur le site d'une exploitation saline, par ou auprès d'un marchand spécialisé dans ce produit. En effet, ce dernier est attesté sous l'expression *ša tābtim* dans un document inédit sur lequel il a apposé son sceau<sup>45</sup>. On retrouve le vendeur de sel dans les archives du temple de Nippur d'époque cassite, où il est fait mention de la maison du vendeur de sel de Hiluni<sup>46</sup>.

Certains marchands assyriens semblent en effet s'être spécialisés dans la vente du sel ; un créancier réquisitionne à l'un de ses débiteurs six ânes pour transporter du sel<sup>47</sup> : « 6 ânes que mon bailleurs de fonds a pris comme caution pour transporter du sel au pays Elme-elme ». Ils avaient parfois du mal à en tirer un bon prix, le commerce de cette denrée pouvant souffrir de la concurrence. L'un d'eux écrit<sup>48</sup> : « Tu m'as écrit précédemment : 'En ce qui concerne mon sel, vends-le si possible à raison de ½ sicle (d'argent) par (unité x (?)) de sel), sinon qu'il reste stocké'. Pourtant, tu sais bien, qui donc ici paierait 5 ou 10 sicles d'argent pour du sel ? Selon tes instructions, ton sel demeure donc stocké. »

Dans certaines documentations, l'exploitation du sel paraît contrôlée par l'État. C'est le cas par exemple à Mari où l'on observe une sorte de « service du sel » : des chefs d'équipes agricoles, tels Yašrah-Addu, encadrent des groupes d'ouvriers pour rapporter du sel selon un quota fixé à l'avance<sup>49</sup>. Ce service du sel aurait lieu en été, au moment où l'on pouvait récolter le sel après évaporation naturelle<sup>50</sup>. À Mari également, certaines lettres font état d'une pénurie de sel : c'est le cas par exemple à Nahur et Ašlakkā et demande est faite aux rois de l'Idamarāš d'envoyer une centaine d'ânes de sel<sup>51</sup>. Cette pénurie pouvait être la conséquence d'un pillage par l'ennemi<sup>52</sup> : « L'ennemi, c'est-à-dire les Turukkéens, ont fait invasion et sont arrivés au Pays. Ils ont pris du sel et ont déclenché un raid à l'intérieur du pays. Ils ont pris des bœufs et du butin. »

Les stocks en sel des grands domaines pouvaient atteindre des quantités importantes à en juger par l'inventaire des biens de Bannum où figure 70 800 litres de grain, 1 205 litres de malt et 50 pains-*amannu* de sel<sup>53</sup>. À Tello, à l'époque d'Ur III, parmi les réserves gouvernementales, sont conservés du cumin, des épices, du poisson, du poisson fumé, des oignons, du sel, du gypse, et des grenades<sup>54</sup>.

## Quelques usages du sel

Il existe très peu de données archéologiques relatives à l'*utilisation* du sel, ce qui n'est pas surprenant étant donné la nature insaisissable de l'objet de cette étude : contrairement au minerai métallifère, le sel fondu ne laisse quasiment aucune trace. En revanche, les données textuelles illustrent les nombreux usages du sel ; quelques-uns sont développés ci-dessous.

### Élevage

Le sel est un complément alimentaire indispensable pour certains animaux ; aujourd'hui encore, ovins et bovins disposent de pains de sel dans leurs enclos. C'est pourquoi les nomades fréquentaient régulièrement avec leurs troupeaux les zones de salines ou les régions d'exploitation du sel. La consommation de leurs bêtes réduisait d'autant la récolte de ceux qui voulait en faire le commerce, à en croire cette lettre de Hammû-ētar au roi de Mari : « La digue de retenue (*mehrum*) va bien et il y a du sel-rouge qui est apparu. Il y a 100 à 200 Bédouins qui (sont là) pour (se procurer) du sel (et) descendent au fleuve ; constamment, il y en a un qui arrive et un qui part. 10 (troupeaux) des enclos-*hāširātum* sont descendus et se sont installés en amont et en aval de la ville, sur les berges du Habur et le produit obtenu par lavage pour en faire commerce (en) a été diminué (d'autant). Alors on s'est mis à me dire ce qui suit : 'Depuis que le sel-rouge est apparu, les Bédouins se sont mis à descendre sur les bords du Habur et, toi, tu restes à ne rien faire !' »<sup>55</sup>.

<sup>44</sup> TTC 7:2, 10.

<sup>45</sup> Kt 86/k 153a, cf. Veenhof, 2003 : 25.

<sup>46</sup> PBS 2/2 77:9.

<sup>47</sup> Prag I 537:19.

<sup>48</sup> TC 3 109:6.

<sup>49</sup> Cf. ARM 10 160 = LAPO 18 1180, cité ci-dessus.

<sup>50</sup> Guichard, 1997 : 181.

<sup>51</sup> FM 3 20 = A. 3063 et Guichard, 1997 : 191-194

<sup>52</sup> ARM 4 21 = LAPO 17 493 (lettre à Yasmah-Addu d'Išme-Dagan) et Durand, 1987.

<sup>53</sup> M. 12109 citée par Durand, 1987.

<sup>54</sup> TUT 121.

<sup>55</sup> LAPO 16 235 et les commentaires de Durand, 1997 : 367-372.

Les bovins et ovins du palais, qui étaient engraisés, abattus et découpés dans les jardins du district de Mari, recevaient également des rations de sel (*amannu ša mun<sub>x</sub>*) comme en témoigne un inventaire de ces distributions<sup>56</sup>.

## Alimentation

### Conservation et salaison

Le sel jouait un rôle important dans la conservation des aliments, principalement des animaux abattus<sup>57</sup>. La viande était saupoudrée (*šapāhum*) de sel, frottée légèrement (*lapātum*) ou plus vigoureusement (*pašāšum*) avec du sel. Une tablette datée de l'an 10 d'Ammi-šaduqa mentionne la réception de 20 litres de sel pour les « poissons qui (...) ont été frottés »<sup>58</sup>. Une autre technique consistait à pratiquer des entailles ou des incisions profondes dans la chair puis de les farcir de sel. La préparation d'une saumure – une eau saturée en sel – servait à la conservation en milieu humide. La viande y était enfouie ainsi que l'indique une recette : l'oiseau est plumé, vidé, puis enseveli dans le sel, soit entier, soit découpé en morceaux<sup>59</sup>.

Divers animaux abattus étaient ainsi conservés dans le sel ou la saumure : oiseaux<sup>60</sup>, ovins<sup>61</sup>, bovins, voire deux petits de gazelles offerts au temple et salés pour être conservés en attendant usage<sup>62</sup>. La viande qui n'était pas consommée rapidement devait nécessairement subir un tel traitement : « La viande à ta disposition, découpe-la et mets-la dans du sel »<sup>63</sup> ; elle portait alors le nom de « salé » *muddulu* (du verbe *madālu* « saler »), *kirrētu* ou encore *šittu*, dans les recettes traduites par J. Bottéro<sup>64</sup>.

Il en allait de même pour les poissons ; on trouve dans les listes lexicales le « poisson salé », *mun-ku<sub>6</sub>*. Les attestations de poissons conservés dans le sel ou la saumure sont nombreuses<sup>66</sup>, par exemple on peut lire dans une lettre envoyée à Iltani et en provenance d'Andarig : « Depuis longtemps, tes poissons attendent à Qaṭṭarā dans de la saumure ; à présent, pourquoi n'envoies-tu pas les poissons-*salzûm* ? »<sup>67</sup>.

Quelques rares textes indiquent que le sel pouvait servir à conserver des corps, animal ou humain, qui n'étaient pas destinés à la consommation. Un lettré détaille à l'attention du roi d'Assyrie un présage positif à son égard : une truie a mis bas un porcelet à huit pattes et deux queues. Ce présage nécessitant une expertise, il ajoute : « je l'ai mis dans du sel et conservé chez moi »<sup>68</sup>.

Dans ses Annales, Aššurbanipal raconte que Nabû-Bêl-šumâte, petit-fils de Marduk-apla-iddina et appartenant à la famille régnante du Bît Yakīn, ayant eu des vellétés d'indépendance, se réfugia en Elam. Fait prisonnier, il se donna la mort et son corps fut envoyé par le roi d'Elam à Aššurbanipal. Le texte précise : « il coucha le corps de Nabû-Bêl-šumâte dans le sel et le remit à mon messager<sup>69</sup> ». Ne pouvant pas livrer à Aššurbanipal son ennemi vivant, il le prépara comme un morceau de viande pour le long voyage vers l'Assyrie.

### Consommation

Le sel servant à conserver les aliments pouvait être mélangé d'herbes aromatiques, selon le principe aujourd'hui de la marinade, afin de donner un bon goût à la viande ou au poisson. Mais surtout, il était utilisé dans l'alimentation humaine comme condiment. Il figure par exemple dans un texte en vieil

<sup>56</sup> Durand, 1987 : 205 (texte M. 18071+) et FM 3 18.

<sup>57</sup> Bottéro, 1992 et Bottéro, 2002. Il est fort probable que le « Bureau de la viande » à Mari traitait en majorité de chair conservée dans le sel.

<sup>58</sup> BE VI/1 106.

<sup>59</sup> TCS 2 55:1 23-25.

<sup>60</sup> Cf. ci-dessus et KUB 4 48.

<sup>61</sup> CT 55 646 :2 et de nombreux autres exemples.

<sup>62</sup> Selon un texte du parc à bestiaux de Puzriš-Dagan PDT, p. 36 n°102.

<sup>63</sup> SCT 22 221.

<sup>64</sup> Bottéro, 1995.

<sup>65</sup> Ur<sub>5</sub>-ra XVIII 126 + MSL 8/2 120.

<sup>66</sup> Michel et Lion, 1997 ; 2000.

<sup>67</sup> OBTR 130 :8..

<sup>68</sup> SAA 8 287.

<sup>69</sup> Streck, 1916: Asb 60vii40.

akkadien parmi les aliments remis à un métallurgiste avec de l'orge, du poisson séché<sup>70</sup>, ou encore dans des livraisons alimentaires relatives principalement à des céréales (froment, orge et sésame) dans des textes de l'époque de Yasmah-Addu, roi de Mari<sup>71</sup>.

Le sel intervient aussi dans les rations distribuées au personnel du temple de l'Ekur de Nippur à l'époque cassite : celles-ci se composent d'orge, poisson séché et sel. Il semble que la ration mensuelle s'élevait à 0,4 litre de sel. Or, si l'on en croit les calculs de D. Potts, le minimum nécessaire à un homme serait de 12-15 g<sup>72</sup>. Un texte daté de Nabonide mentionne l'allocation versée par un homme à sa femme et à son fils ; celle-ci est quotidienne pour le pain et la bière et annuelle pour la laine, le lin, le sel et le cresson. L'allocation annuelle de sel s'élevait à 36 litres (1 PI), soit 3 litres par mois<sup>73</sup>.

La stèle du banquet d'Aššurnāširpal II (IX<sup>e</sup> siècle) recensant les aliments offerts par le roi à 69 574 invités pendant dix jours comprend 100 récipients de sel *kudimmu* et 100 récipients de sel *mun gad-ni*, mais l'usage n'en est pas précisé.

### Recettes culinaires

Cette importante quantité de sel aurait pu servir à préparer une sauce particulière, à base de sel et d'autres produits aromatiques, sorte de marinade pour accommoder des mets. La mieux connue est la sauce-*šiqqum*, une sorte de *garum* préparée à base de poissons, crevettes ou criquets abondamment salés puis décomposés et réduits en bouillie. Ce condiment nutritif servait à relever le goût des aliments, comme dans la recette de la tourte aux petits oiseaux<sup>74</sup>, mais entré aussi dans la pharmacopée<sup>75</sup>.

Le sel est régulièrement présent dans les recettes culinaires paléo-babyloniennes publiées par J. Bottéro<sup>76</sup>. Dans la première tablette qui réunit 25 recettes de bouillons, le sel est ajouté sous deux formes : soit en grains, jetés dans l'eau au jugé ou sans calculer, c'est-à-dire sans mesure précise comme pour tous les autres ingrédients rentrant dans ces recettes, soit sous la forme de (viande) salée destinée à être cuite dans un bouillon gras<sup>77</sup>. L'un des bouillons est dit « bouillon au sel » ; il comprend un morceau de gigot, de l'eau avec de la graisse, de la cuscute, « du sel, au jugé », des cônes de cyprès, de l'oignon, du *samidu*, du cumin, de la coriandre, du poireau et de l'ail écrasé avec du *kisimmu*. Selon J. Bottéro, cela correspond à un fond, un bouillon de cuisson<sup>78</sup>. Dans la recette de la tourte aux petits oiseaux, les oiseaux, gésiers et intestins sont saupoudrés de sel<sup>79</sup>. Dans une autre recette portant aussi sur la cuisson d'un oiseau, ce dernier est saupoudré de sel après nettoyage<sup>80</sup>.

### Culte

À l'image des êtres humains, les dieux consomment du sel. Celui-ci intervient dans la préparation de repas rituels destinés aux divinités comme en témoignent les grandes quantités de sel livrées au temple pour les activités cultuelles. Certains textes détaillent son usage : « tu saupoudres (la viande) de sel et tu la déposes sur l'autel pour Marduk »<sup>81</sup>.

### Médecine et pharmacopée

Le sel est un ingrédient important dans la pharmacopée, les personnes malades pouvant présenter des déficiences en sel. Il est alors employé pour son rôle curatif, broyé à l'aide d'un mortier<sup>82</sup>, puis mélangé à d'autres ingrédients. L'ensemble devait être ingurgité par le malade, appliqué à différents

<sup>70</sup> AS 17, 20:3..

<sup>71</sup> ARM 19 455.

<sup>72</sup> Potts, 1984 ; 0,5 cl de sel équivaldrait à 5 g.

<sup>73</sup> Nbn 113:4.

<sup>74</sup> Bottéro, 1995 et 2002. La tablette B YOS XI 26 est celle de la tourte aux petits oiseaux : « ... Tu nettoies alors de la semoule *sasku*, tu la détrempe de lait, et une fois humide tu la pétris avec de la saumure *šiqqu* et tu y incorpores... légumes ».

<sup>75</sup> Pour cette sauce, cf. Lion et Michel, 1997. À Mari, le *lurakkûm* était spécialisé dans la préparation du *šiqqum*.

<sup>76</sup> Bottéro, 1995.

<sup>77</sup> Bottéro, 1995 : A YOS XI 25, et Bottéro, 2002.

<sup>78</sup> Bottéro, 1995 : A YOS XI 25, recette n°20.

<sup>79</sup> Bottéro, 1995 : B YOS XI 26.

<sup>80</sup> Bottéro, 1995 : C YOS XI 27.

<sup>81</sup> BBR 1-20 :80.

<sup>82</sup> AMT 24, 3:14 ; BAM 574:i 10 (sel rouge) ; BAM 578:i31 (sel de montagne et sel rouge pulvérisés ensemble).



endroits du corps : « tu broies ensemble du sel et du *kasû* et tu frottes à plusieurs reprises sa tête avec »<sup>83</sup>, ou encore posé à des endroits stratégiques : « tu enveloppes des blocs de sel dans une touffe de laine et tu le places dans ses oreilles »<sup>84</sup>.

### **Tannage**

Dans un tout autre registre, le sel intervient dans l'artisanat du cuir, au moment du tannage. Les artisans de Dūr-Yasmah-Addu travaillant à la confection de tenues militaires – boucliers et casques, mais aussi sans doute les parties en cuir – ont été arrêtés dans leur tâche faute de matériaux : corde, bitume sec, goudron et sel en pains (MUN<sub>X</sub> *amanni*)<sup>85</sup>. Selon M. Guichard, qui a édité cette lettre, on salait la peau alors qu'elle séchait au soleil avant tannage, ce qui permettait de mieux la conserver par la suite. Cela pourrait être confirmé par un texte paléo-babylonien, qui mentionne une livraison de sel pour assouplir une peau de bœuf<sup>86</sup>.

### **Métallurgie**

Le sel joue aussi un rôle en métallurgie. Il est ajouté à l'alliage d'or et d'argent pour séparer ces deux métaux précieux à l'aide d'un agent réducteur. Le sel et l'argent donnent un chlorure, qui est absorbé par la céramique. C'est pourquoi on trouve 20 litres de sel dans l'inventaire des biens d'un orfèvre vivant sous Ibbi-Sîn<sup>87</sup>.

\*

Il paraît vain, dans l'état actuel de la recherche, de tenter une véritable synthèse entre données archéologiques et données épigraphiques. Les informations disponibles renseignent non seulement des régions mais aussi des époques différentes, qui, à quelques exceptions près, ne se recoupent pas. Les recherches archéologiques les plus poussées à ce jour ont été effectuées sur la mine de sel de Duzdagi dans le Caucase du Sud : elles révèlent l'existence d'une exploitation intensive du sel au cours des V<sup>e</sup>-III<sup>e</sup> millénaires avant notre ère, à une époque où les documents écrits sont inconnus dans la région.

Les modalités d'exploitations du sel à Duzdagi, encore en cours d'étude, laissent penser cependant que cette ressource a revêtu, dès le début de son exploitation, une importance qui dépasse le seul cadre alimentaire. L'hypothèse, qui demande confirmation, selon laquelle les premières exploitations du sel de Duzdagi étaient contrôlées par certaines communautés villageoises, évoque la lettre adressée au roi de Mari (cf. § 3.5.1), où le sel apparaît comme une chasse gardée. Par ailleurs, la forte consommation de sel dans les foyers domestiques, suggérée par certains textes cassites (cf. § 3.5.2.2) fait écho à la production de sel intensive attestée à Duzdagi pendant la période kuro-araxe. Il est pour l'instant impossible de chiffrer le tonnage en sel extrait de Duzdagi aux V<sup>e</sup>-III<sup>e</sup> millénaires, mais il est clair, d'après l'ubiquité des traces d'exploitation datant de cette époque, que cette activité n'était pas ponctuelle : le sel occupait une place importante dans l'économie, et sans doute dans la cosmogonie, des sociétés du Chalcolithique et de l'âge de Bronze.

Les données épigraphiques montrent que les usages du sel étaient multiples, puisqu'ils recouvrent les domaines alimentaire, pastoral, artisanal et médical : cette polyvalence pourrait expliquer pourquoi sa consommation semble avoir été si forte dès les premiers temps de son exploitation. Dans ce proverbe sumérien, le sel apparaît ainsi comme un ingrédient de base, essentiel à la vie, au même titre que le pain<sup>88</sup> :

« Laisse le pauvre homme mourir, qu'il ne vive pas.

Lorsqu'il trouve du pain, il ne trouve pas de sel.

Lorsqu'il trouve du sel, il ne trouve pas de pain ».

L'existence de divinités du sel (cf. § 3.2) reflète aussi l'importance symbolique de cette ressource dès la période paléo-babylonienne. Certains dieux bienveillants font ainsi pleuvoir du sel, comme Adad

<sup>83</sup> BAM 3:i 36.

<sup>84</sup> BAM 3:iv 13.

<sup>85</sup> Guichard, 1997.

<sup>86</sup> VS 8 110:5.

<sup>87</sup> UET 3 1498 (an 2 d'Ibbi-Sîn).

<sup>88</sup> B. Alster, *Proverbs in Ancient Sumer* SP 1. 55.

mais aussi Ištar et Dumuzi<sup>89</sup>. Le sel peut cependant avoir valeur de malédiction, puisque c'est du sel que répand le roi Tiglath-Phalazar I<sup>er</sup> après avoir vaincu la ville de Hunusu (cf. § 3.1).

Le sel apparaît donc comme une denrée polyvalente mais aussi ambivalente, à la fois bénéfique et maléfique. Malgré son ubiquité en Mésopotamie et en Transcaucasie, le sel représente certainement un bien convoité, comme le suggèrent plusieurs textes faisant état de vols ou de disputes autour de cette denrée (cf. § 3.4 et 3.5.1). Le sel est ainsi recherché à la fois par les sédentaires et les nomades ; il est produit sous plusieurs formes, dont le sel *kudimmum* (cf. § 3.1), obtenu à partir de plantes salifères à l'issue d'un processus particulièrement laborieux : le sel était-il l'or blanc des futurs pays de l'or noir ?

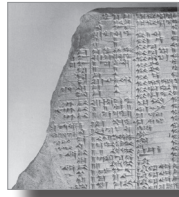
Même si les données disponibles sont encore disparates, il est clair que le sel a joué un rôle essentiel dans les premières économies de l'Orient ou du Caucase que les études actuelles, en archéologie comme en épigraphie, ont jusqu'à présent largement sous-estimé.

## ÉLÉMENTS DE BIBLIOGRAPHIE

- BOTTÉRO J. 1992. Konservierung von Lebensmitteln. *Reallexicon der Assyriologie* 6: 191-197.
- BOTTÉRO J. 1995, *Textes culinaires Mésopotamiens*, MC 6.
- BOTTÉRO J. 2002, *La plus vieille cuisine du monde*. Paris.
- BUCCELLATI G. 1990. Salt at the dawn of history : the case of the Bevelled-Rim Bowls. In : MATTHIAE P. et alii, *Resurrecting the Past, A Joint Tribute to Adnan Bounni* : 17-40. Istanbul.
- CLARKE J.D., 1952 : *Prehistoric Europe : the Economic basis*. Londres.
- DURAND J.-M. 1987. Villes fantômes de Syrie et autres lieux. *M.A.R.I.* 5 : 199-234. En particulier : A. Les mines de sel syriennes au II<sup>e</sup> millénaire et la ville de Kakkulâtum : 199-205.
- DURAND J.-M. 1990. Le sel à Mari (II) : les salines sur les bords du Habur. *M.A.R.I.* 6 : 629-634.
- DURAND J.-M. 1997. *Documents épistolaires du palais de Mari*, tome I, Paris. En particulier : Le sel » : 367-372.
- ERDOGU B. et ÖZBASARAN M. 2007. White, pure, immaculate and incorruptible : salt in Prehistoric central Anatolia. In : MONAH D., DUMITROAIA GH., WELLER O. et CHAPMAN J. (éd.), *L'exploitation du sel à travers le temps*, BMA 18, *Piatra-Neamt* : 135-145.
- FAIVRE X. 2009. Rations et notion de capacité standard dans la céramique du Proche-Orient. In : MICHEL C. (éd.) *L'alimentation dans l'Orient ancien, de la production à la consommation. Cahier des thèmes transversaux d'ArScAn IX (2007/2008), Thème 9* :305-319. Nanterre. [http://www.mae.u-paris10.fr/cahiers/pdf/C9/C9\\_T9\\_Faivre2.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/cahiers/pdf/C9/C9_T9_Faivre2.pdf)
- FORBES R. 1965. *Studies in Ancient Technology* III, Leyde.
- GUICHARD M. 1997. Le sel à Mari (III) : les lieux du sel. In : CHARPIN D. et DURAND J.-M. *Florilegium Marianum III*, Mémoires de N.A.B.U. 4 : 167-173. Paris.
- GUICHARD M. 2003. Divinité des salines mentionnée à Terqa, *N.A.B.U.* 2003/8.
- JOANNÈS F. 1989. MUN<sub>x</sub> = *tābtum*, *N.A.B.U.* 1989/75.
- LION B. et MICHEL C. 1997. Criquets et autres insectes à Mari, *M.A.R.I.* 8 : 707-724.
- LION B. et MICHEL C. 2000. Poissons et crustacés en Haute-Mésopotamie au début du II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C., *Topoi*, Supplément n°2 : 71-116.
- MARRO C., BAKHSHALIYEV V. et SANZ S., 2010. Archaeological investigations on the salt mine of Duzdagi (Nakhchivan, Azerbaijan), *TUBA-Ar* 13: 229-244.
- MARRO C. et ÖZFIRAT, A. 2005: Pre-classical Survey in Eastern Turkey. Third preliminary Report: the Dogubeyazit region. *Anatolia Antiqua* 13 : 319-356.
- MICHEL C. 1997. À table avec les marchands paléo-assyriens. In : WAETZOLDT H. et HAUPTMANN H. *Assyrien im Wandel der Zeiten*, *HSAO* 6 : 95-113. Heidelberg.
- MICHEL C. 2001. Sel. In : JOANNÈS F. (dir.), *Dictionnaire de la civilisation mésopotamienne* : 766-767. Paris.

<sup>89</sup> STT 78 13:15.

- MOGA I. 2009. Salt Extraction and Imagery in the Ancient Near East. *Journal for Interdisciplinary Research on Religion and Science* 4: 175-213.
- POTTS D. 1984. On salt and salt gathering in Ancient Mesopotamia. *JESHO* 27 : 225-271.
- POTTS D. 1990. A note on Red Solt. *N.A.B.U.* 1990/129.
- ROTH M. 1997. *Law Collections from Mesopotamia and Asia Minor*. Atlanta.
- STRECK M. 1916. *Assurbanipal und die Letzten assyrischen Könige bis zum untergange niniveh's*, II. Leipzig.
- STRECK M. 2008. Salz, verslzung. A. Nach Schriftquellen. *Reallexicon der Assyriologie* 11 : 592-599.
- VEENHOF K. R. 2003. *The Old Assyrian List of Year Eponyms from Karum Kanish and ist Chronological Implications*, Ankara.
- WELLER O. 2002. Aux origines de la production du sel en Europe. Vestiges, fonctions et enjeux archéologiques». In : O. WELLER, *Archéologie du sel : techniques et sociétés* : 163-175. Paris.
- WELLER O, FIGULS A. et GRANDIA F. 2007, Première carrière de sel gemme européenne: le val Saline à Cardona (Catalogne, Espagne) au néolithique moyen (4500-3500 BC). Technologie, minéralogie et pétrographie de l'outillage lithique, In : MONAH D., DUMITROAIA GH, WELLER O. ET CHAPMAN J. (eds), *L'exploitation du sel à travers le temps*, BMA XVIII : Piatra-Neamț, p. 115-134.



# LE CABARET





# LA BIÈRE DE LA BRASSERIE AU CABARET : APPROCHE ARCHÉOLOGIQUE

**Xavier FAIVRE**

CNRS – ArScAn-HAROC

*xavier.favre@mae.u-paris10.fr*

La journée sur la bière organisée à Nanterre en 2010 avait été l'occasion d'évoquer la confection de ce breuvage en Mésopotamie, notamment à travers l'activité de différents types de récipients<sup>1</sup>. Le thème du cabaret en Mésopotamie a fourni l'occasion de compléter la démarche en recherchant, dans la littérature archéologique, les indices qui permettent de comprendre l'articulation entre les lieux de fabrication et les lieux de consommation.

Le cabaret est, dans son sens premier, un débit de boissons, voué particulièrement à la consommation de boissons alcoolisées : le vin, pour les régions occidentales, et la bière, en Mésopotamie, où elle constitue la boisson la plus courante, probablement avec l'eau, même si le vin y est souvent importé. On observe leur rôle croissant à partir du IV<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. par des occurrences archéologiques, iconographiques et textuelles :

- archéologie : d'une part dans les assemblages céramiques<sup>2</sup>, certains vases, parfois inscrits, induisent la consommation de liquides et d'autre part dans l'analyse chimique de résidus. Dès l'Uruk récent, des acides tartriques ou de l'oxalate de calcium sont détectés dans des tessons de Godin Tepe, en Iran, mettant en évidence la consommation de vin et de bière. Mais cette dernière remonte beaucoup plus loin, peut-être dès le Néolithique précéramique.
- iconographie : un scellement de Tepe Gawra (vers 4000 av. J.-C.) constitue la plus ancienne représentation de boisson de bière en Mésopotamie (fig. 1) préfigurant un thème récurrent.

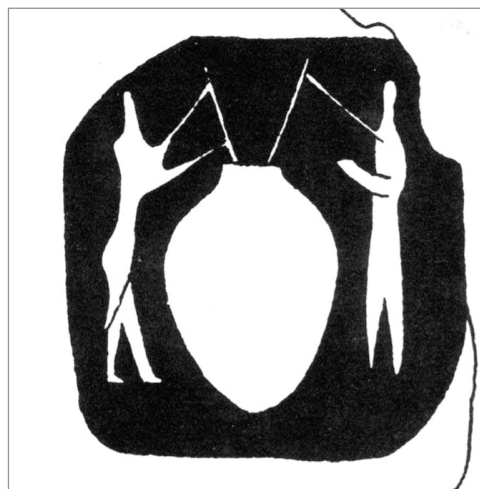


Fig. 1 : Scellement de Tepe Gawra (vers 4000 av. J.-C.). D'après Katz & Voigt, 1986 : 31, fig. 10.



Fig. 2 : Tablettes archaïques d'Uruk en « proto-cunéiforme », vers 3200 av. J.-C. : distribution de rations de différentes sortes de bières. D. Charpin, 2008, Lire et écrire à Babylone : 19, fig. 1. Paris: PUF.



Fig. 3 : Quantité de bière sur une jarre de Jemdet Nasr. D'après P. R. S. Moorey, 1976, The Late Prehistoric Administrative Building at Jamdat Nasr. Iraq 38 : 102 (pl. XV, b).

<sup>1</sup> Faivre, 2009. On avait vu, d'une part, que des textes (lexicaux, économiques ou littéraires...) en nomment un certain nombre qui ont un rôle particulier dans la chaîne opératoire et qui peuvent être rapprochés d'exemplaires archéologiques à partir desquels des expériences de reconstitution de la bière antique avaient été entreprises avec succès. On avait distingué, d'autre part, quelques contextes où la bière était impliquée : des lieux de fabrication, les brasseries, ou des lieux de stockage mais pas de lieux de consommation proprement dits.

<sup>2</sup> Des vases à goulot, par exemple, mais leur fonction est souvent imprécise.

• textes : les premiers pictogrammes en donnent déjà le témoignage, par la distribution de rations (fig. 2) ou la notation du contenu de certaines jarres (fig. 3). La bière est représentée par son contenant, une jarre remplie de hachures<sup>3</sup>. De même, dans la littérature des III<sup>e</sup> et II<sup>e</sup> millénaires, le mot bière a une valeur métaphorique qui représente la boisson, la joie et la civilisation : dans l'épopée de Gilgameš (Tab. II), Enkidu devient un homme civilisé par l'union avec une femme, puis la consommation de pain et de bière dont il boit sept cruches. On a là tous les éléments propres au cabaret. Enfin quelques textes livrent les ingrédients de la bière et les étapes de la production. Ils constituent la base de notre connaissance de la bière antique à partir de laquelle des reconstitutions ont été tentées. C'est, par exemple, la tablette XXIII de la série lexicaale  $ur_5-ra = hubullu$  (fig. 4) sur laquelle L. Oppenheim s'est amplement fondé pour sa reconstitution du procédé de fabrication<sup>4</sup> ou l'Hymne à la déesse de la bière Ninkasi (fig. 5), constitué de deux chansons à boire, conservées sur deux tablettes du XVIII<sup>e</sup> siècle av. J.-C. analysées par M. Civil<sup>5</sup>.

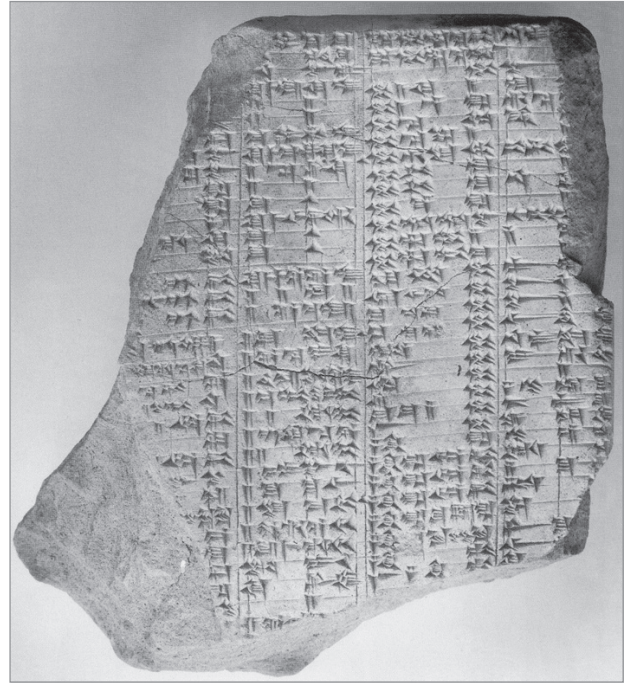


Fig. 4 : Tablette XXIII de la série  $ur_5-ra = hubullu$  donnant les ingrédients de la bière et étapes de la production, époque néo-babylonienne (1<sup>ère</sup> moitié du premier millénaire av. J.-C.), MMA, New York. D'après Curtis, 2001, pl. 18.

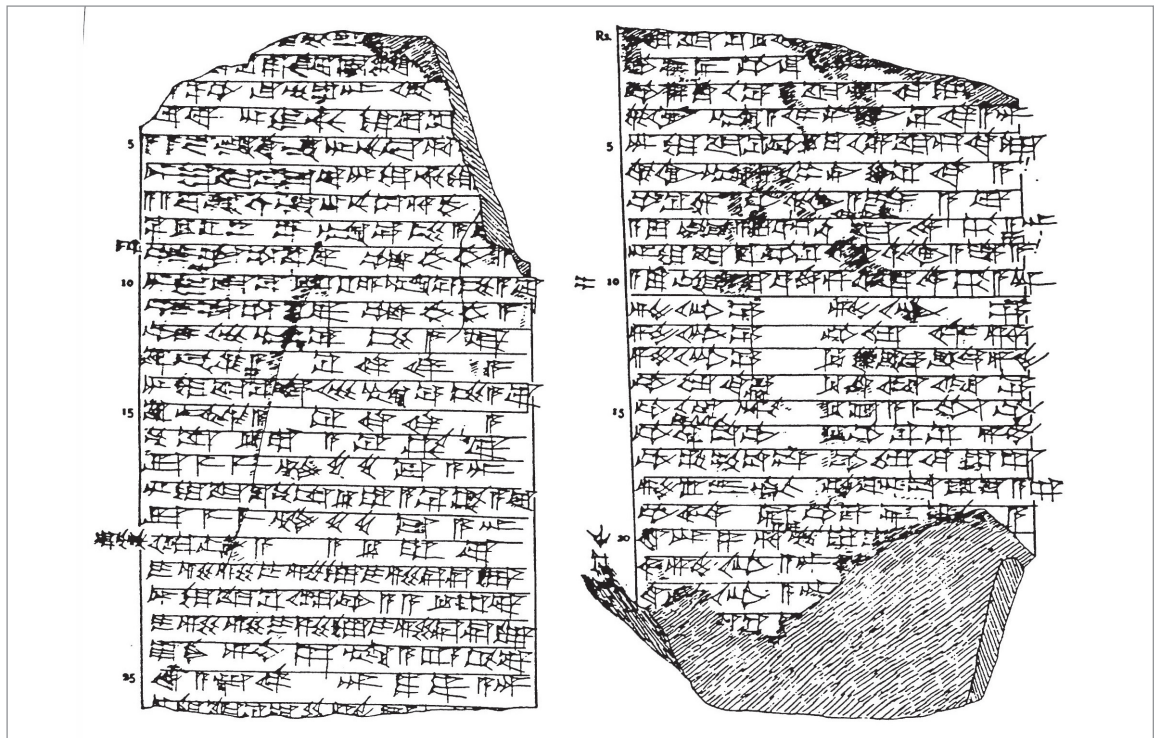


Fig. 5 : Hymne à Ninkasi, XVIII<sup>e</sup> s. av. J.-C. D'après Katz & Maytag, 1991 : 28).

<sup>3</sup> Entre autres documents, on citera les « monuments Blau » conservés au British Museum (ME 86260 et ME 86261), deux tablettes de pierre formant une transaction par laquelle une terre est échangée contre des denrées parmi lesquelles figure, pour la première fois, de la bière (Gelb *et al.*, 1991 : 39-43, n°10-11, pl. 11-12).

<sup>4</sup> Hartman et Oppenheim, 1950. Potts (1997) a également fait des considérations sur les vases à bière mentionnés dans la tablette X de cette série.

<sup>5</sup> Civil, 1964. Sur ces tablettes, cf. aussi Faivre, 2009 : 373-376.



Dès lors, si, de l'époque d'Uruk au tournant de notre ère, elle est présente en Mésopotamie sous différentes dénominations et, sans doute, différentes formes, c'est qu'elle a des qualités indéniables : préparée, dès l'origine, à partir d'une céréale essentielle, l'orge — les dattes au I<sup>er</sup> millénaire —, elle détient une teneur élevée en vitamines et en acides aminés, prévient les carences alimentaires, est moins soumise aux microbes que l'eau potable. Elle fait donc partie des produits alimentaires principaux. Aussi sa consommation a-t-elle fortement marqué la vie des habitants de la Mésopotamie, à tous les niveaux de la société, individuellement et collectivement, dans la vie privée et dans la vie publique<sup>6</sup>. En effet, comme encore aujourd'hui dans certaines régions d'Afrique, l'une des tâches féminines est de brasser régulièrement la bière pour l'unité familiale (fig. 6).

Elle est, par ailleurs, produite en abondance pour les temples ou palais dont la consommation quotidienne se monte à de nombreux hectolitres<sup>7</sup>, ce qui indique aussi qu'elle pouvait être stockée pour d'assez longues périodes. Enfin, la bière est disponible, moyennant finance, dans des lieux publics, des tavernes locales enregistrées avec une licence de l'État, payant une taxe à l'autorité centrale dont les propriétaires, qui brassaient leur propre produit, étaient des femmes (*sābītu*). Mieux encore pour notre propos, des actes de création de débits de boissons alcoolisées, assortis d'inventaires du matériel afférent, dressent le cadre légal et matériel de ces lieux de consommation<sup>8</sup>.

Ainsi, comme la bière est amplement évoquée dans les textes sous différents aspects<sup>9</sup>, peut-on s'attendre à en observer quelques traces sur les innombrables sites fouillés au Proche- et Moyen-Orient. Encore faut-il pouvoir les interpréter.

- Faisant échos à différentes occurrences de brasseries déjà connues, quelques fouilles et expérimentations récentes permettent de retracer le lien entre la fabrication et la consommation de la bière à partir de différents contextes archéologiques :
- Domestique, avec le cas des maisons de Tell Bazi.
- Publique, avec le cas de maisons à fonction spécialisée de Tell Bazi (brasseries et tavernes) et celui d'un cabaret associé à une brasserie : la maison du niveau A XII de Suse.



Fig. 6 : Confection de la bière de millet au Nigéria. D'après Katz & Voigt, 1986, fig. 6b.

## DES BRASSERIES CONNUES OU RECONNUES

Ces contextes de brasseries sont liés à des complexes importants comme, au Bronze ancien, la boulangerie-brasserie de Lagaš (Tell el-Hiba), en Basse Mésopotamie à l'époque proto-dynastique IIIB, identifiée seulement par une tablette se référant à un brasseur et à une brasserie (é-bappir)<sup>10</sup>. Des installations sont placées dans des pièces latérales du bâtiment : outre plusieurs cuves associées à la confection de la bière, on note la présence d'un four. Ce dernier cas est d'ailleurs évoqué, dans plusieurs contextes, comme complément de l'équipement des brasseries, et jugé nécessaire à la fabrication du pain de bière : le *giparu* d'Ur (pièce C10, au sud-est de l'édifice), à Abu Salabikh et dans le temple ovale de Khafadjeh<sup>11</sup> ; enfin à Selenkahiye, près de Meskene (Emar), en Syrie, une structure fixe, principalement occupée par deux baquets remplis d'un bassin en terre cuite, est précédée d'une cour équipée d'un

<sup>6</sup> Deux synthèses sur la bière en Mésopotamie sont utiles : Curtis, 2001 et Hornsey, 2003.

<sup>7</sup> Les potiers (par exemple, à l'époque d'Ur III) sont mis à contribution pour fournir de très grandes quantités annuelles de cuves à bière pour les brasseries du palais. Certains (lú-lahtan) sont spécialisés dans ces cuves (lahtan / lahtanu) qui peuvent atteindre 600 litres. Voir Faivre, 2009 : 372-374.

<sup>8</sup> Voir à ce propos trois contrats néo-babyloniens (Joannès, 1992).

<sup>9</sup> On verra particulièrement Michel, 2009 : 202-209 et la bibliographie afférente.

<sup>10</sup> Hansen, 1983. On a déjà mentionné ce cas d'association d'une boulangerie et d'une brasserie (Faivre, 2009 : 370 et 377, fig. 3) qui semble indiquer une production combinée du pain et de la bière hormis de la production domestique. On a, par ailleurs, aussi souligné (Faivre, 2009 : 380 et fig. 7) cette configuration en Égypte, au milieu du III<sup>e</sup> millénaire av. J.-C., dans les mastabas de Ti et de Re-em-Kuy à Saqqara (Ancien Empire, V<sup>e</sup> dynastie), et dans certains modèles du Moyen Empire (première moitié du II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C.).

<sup>11</sup> Breniquet, 2009a : 189, Crawford, 1981, fig. 7-8, Joffe, 1998 : 304.

grand four (fig. 7), le tout étant accompagné d'une grande jarre de séchage<sup>12</sup>. Cette installation a pu servir dans les opérations de maltage, séchage, fermentation de l'orge pour la confection de la bière. Les interprétations convergent : ce sont peut-être les fours *udun-bappir* sumériens permettant la cuisson du malt vert (*titab*) sous forme de pains de bière (*bappir*) . En effet, une allusion à l'usage d'un four dans la brasserie apparaît dans l'Hymne à Ninkasi.<sup>13</sup>



Fig. 7 : Selenkahiye (Syrie), V45, Area 12 : four (cour), bassins et baquets (maison). Phase I (fin IIIe millénaire av. J.-C.). D'après Van Loon, 1979, fig. 19.

Au Bronze Moyen, plusieurs archives traitant de la bière<sup>14</sup> parfois associées à des jarres permettent, dans certains cas, d'identifier des zones de stockage et de confirmer une large consommation de ce breuvage à cette période. Par ailleurs, de telles jarres, déposées dans des tombes contenaient des filtres de cuivre, sans doute destinés à filtrer les impuretés de la bière ou du vin<sup>15</sup>.

Au Bronze Récent, la brasserie de Tell Hadidi est maintenant bien connue. Le « bâtiment aux tablettes » (« *Tablet Building* »), consiste en 7 pièces autour d'une cour et doit son nom aux documents découverts dans l'une d'elles mentionnant le nom du propriétaire : Yaya. Elle est interprétée comme telle puisqu'on y a découvert, d'une part, des céréales carbonisées, des meules à moudre ; elle comportait, d'autre part, de nombreux vases de taille et de formes différentes, parmi lesquels des vases de stockage, et des vases à fond perforé. Ces objets apparemment complémentaires indiquaient une activité de transformation de la nourriture. L'association avec la confection de la bière vient notamment de la découverte des nombreux vases à fond perforé (de 23 à 350 litres). Or le terme lexical sumérien *dug.níg.dúr.bùr* (littéralement « vase avec un trou au fond »), dont le correspondant akkadien est *namzītu*, est défini comme un récipient utilisé dans le brassage ou la fermentation de la bière<sup>16</sup>. Le nombre et les dimensions de ces vases semblent ainsi montrer que le propriétaire, Yaya, brassait la bière en très grandes quantités.

<sup>12</sup> Van Loon, 1979, fig. 19.

<sup>13</sup> Hymne, ligne 19 (Civil, 1964 : 72) : « *Ninkasi, you are the one who bakes the bappir in the big oven* ». M. Civil (*ibid.*, 74-79) mentionne une autre allusion dans le mythe de Lahar et Ašnan : « *After the woman has baked the bappir in the oven, After the titab has been prepared in the oven, Ninkasi mixes them for me.* »

<sup>14</sup> Tell al-Rimah (Qattara), Tell Bi'a (Tuttul), Chagar Bazar (Ašnakkum), Tell Leilan (Šubat-Enlil), Tell Šemšara (Šusarra). Cf. Michel, 2009 : 208-209.

<sup>15</sup> Des filtres de cuivre ou embouts de chalumeaux faits d'une tige végétale ont été trouvés sur plusieurs sites comme Chagar Bazar, Brak, Emar, Baghouz, Tell ed-Dêr, Ešnunna, Halawa... cf. Faivre, 2009 : 370.

<sup>16</sup> Gates, 1988. Voir aussi Faivre, 2009 : 377, fig. 4.



Les travaux récents de l'université de Munich à Tell Bazi ont quelque peu modifié l'image que l'on a des contextes liés à la brasserie.

### LA BRASSERIE EN CONTEXTE DOMESTIQUE

La ville basse de Tell Bazi, à 60 km de la frontière turque sur la rive est du Tishrin, a mis au jour un quartier suburbain, appelé *Weststadt* (1993-1999), composé de 70 à 80 maisons visibles à la prospection géomagnétique, dont 50 ont été fouillées (fig. 8)<sup>17</sup>.

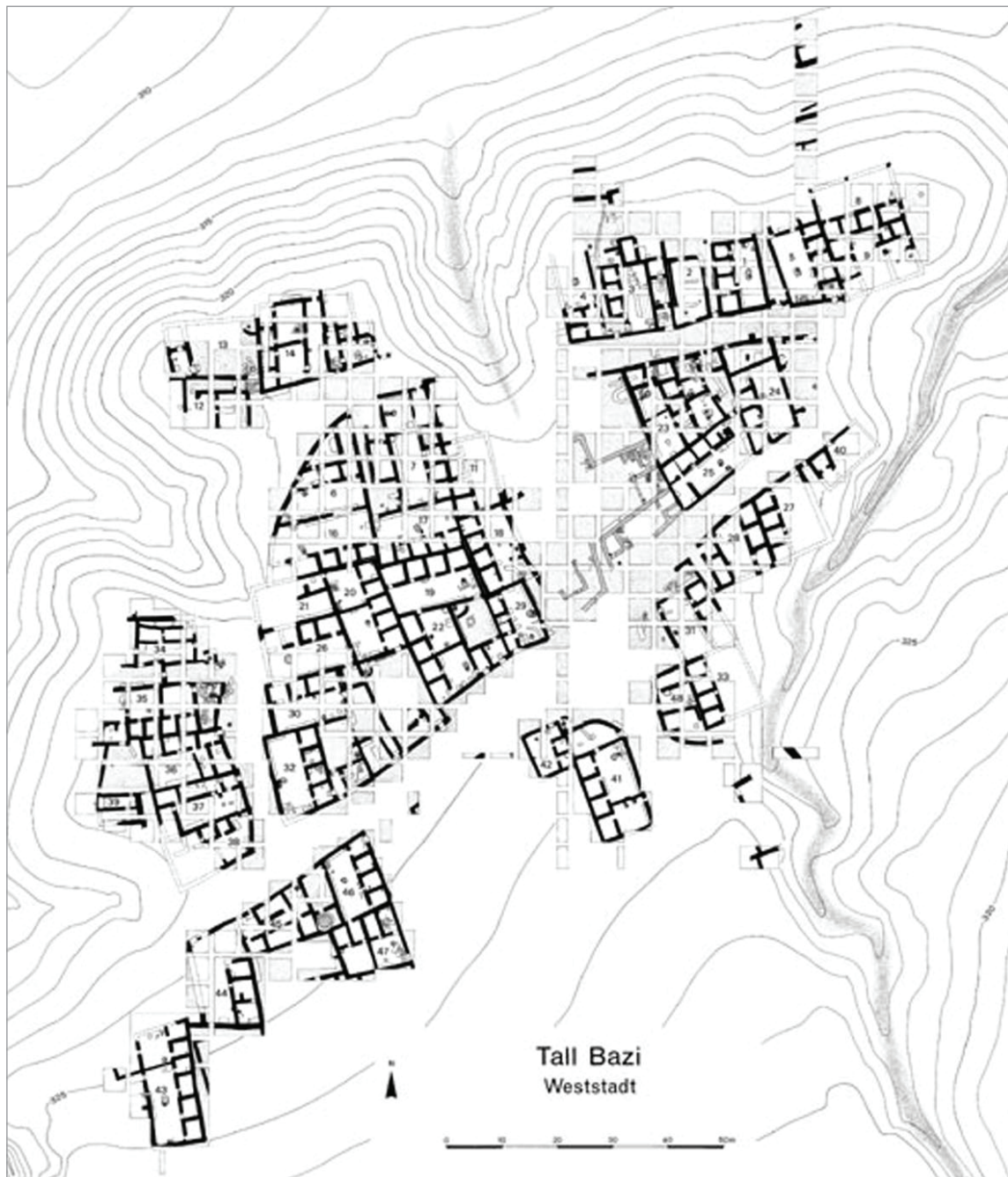


Fig. 8 : Plan de la Weststadt de Tell Bazi. D'après Otto, 2006, fig. 9.

<sup>17</sup> Otto, 2006 : 9-11 et fig. 9-10.



Celles-ci sont toutes tracées sur le même modèle : une pièce principale oblongue bordée sur un seul côté de pièces plus petites (de 3 à 5), avec un étage supérieur, ce qui a permis aux fouilleurs d'établir un plan de la maison-type idéale (fig. 9)<sup>18</sup>.

La ville antique, l'ancienne *Basîru*, ayant été détruite vers 1200 av. J.-C., largement brûlée et plus jamais réhabitée, toutes ces maisons ont livré un inventaire de matériel abondant directement accessible, en particulier des récipients de céramique (environ 2000 vases de poterie et 3000 artefacts divers) qui ont permis de définir des zones d'activités particulières.

Une remarque principale est que ce sont toujours les mêmes séries de récipients qui ont été trouvées : en effet, presque toutes ces unités domestiques possédaient un grand récipient en forme de cuve localisé en un endroit spécifique de la maison, particulièrement bien aéré, souvent à la même place, notamment près de l'entrée et sous l'escalier conduisant au toit, comme le montre l'exemple des maisons 41 (fig. 10a-b)<sup>19</sup> ou 23 (fig. 10c)<sup>20</sup>. Celui-ci est fréquemment emmuré tout autour, et toujours encadré dans le sol sur au moins la moitié de sa hauteur, donc immobile. Il représente le plus grand récipient de la maison (d'une capacité allant jusqu'à 200 litres), avec une embouchure assez large (fig. 11a). En outre, des récipients à fond percé d'environ 100 litres font partie du matériel standard (fig. 11b-c).

Contrairement à beaucoup de récipients de grandes dimensions, aucune trace de céréale n'a été trouvée, ce qui semblait les vouer aux liquides. Parmi ceux susceptibles d'être contenus ou conservés en grande quantité (eau, lait, huile, vin, bière), certains étaient exclus : l'eau, du fait de l'emmurement du vase qui empêchait l'effet de refroidissement dû à l'évaporation, le lait par son caractère extrêmement périssable... La bière restait, avec l'huile et le vin, l'une des possibilités. Mais il fallait pouvoir prouver son lien avec le contenant.

Afin de mieux comprendre leur rôle au sein de l'unité domestique, une recherche pluridisciplinaire a donc été entreprise par des chercheurs de l'université de Munich — ce qui n'est sans doute pas anodin, cette ville affichant annuellement, de façon festive, son goût prononcé pour ce breuvage. La recherche fut fondée sur une analyse chimique de résidus et une reconstitution de la bière antique<sup>21</sup>. En effet, les archéologues Adelheid Otto et Berthold Einwag ont demandé, à des spécialistes de la brasserie de l'université, des analyses chimiques réalisées à partir d'échantillons pris sur des fragments de ces récipients : seules celles-ci pouvaient fournir une explication pour leur utilisation. Les critères pris en compte étaient notamment les tâches et mouchetures présentes à l'intérieur ou des indices archéologiques permettant d'admettre un lien avec la bière.

Ces analyses ont mis en évidence la présence de tartre pour certains d'entre eux, révélant leur implication dans la contenance du vin, ou d'oxalate de calcium, témoignant de composants de la bière,

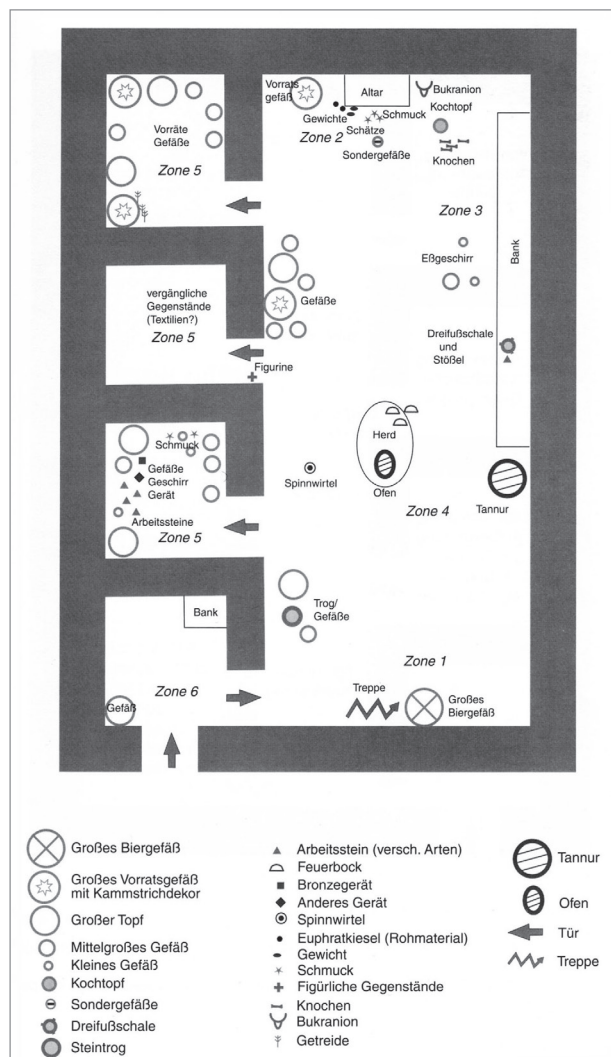


Fig. 9 : « Maison idéale » de Tell Bazi.  
D'après Otto, 2006, fig. 23a-b.

<sup>18</sup> Otto, 2006, fig. 2-3a-c.

<sup>19</sup> Otto, 2006, fig. 34.

<sup>20</sup> Otto, 2006 : 185-189 et fig. 35.

<sup>21</sup> Zarnkow *et al.*, 2006.

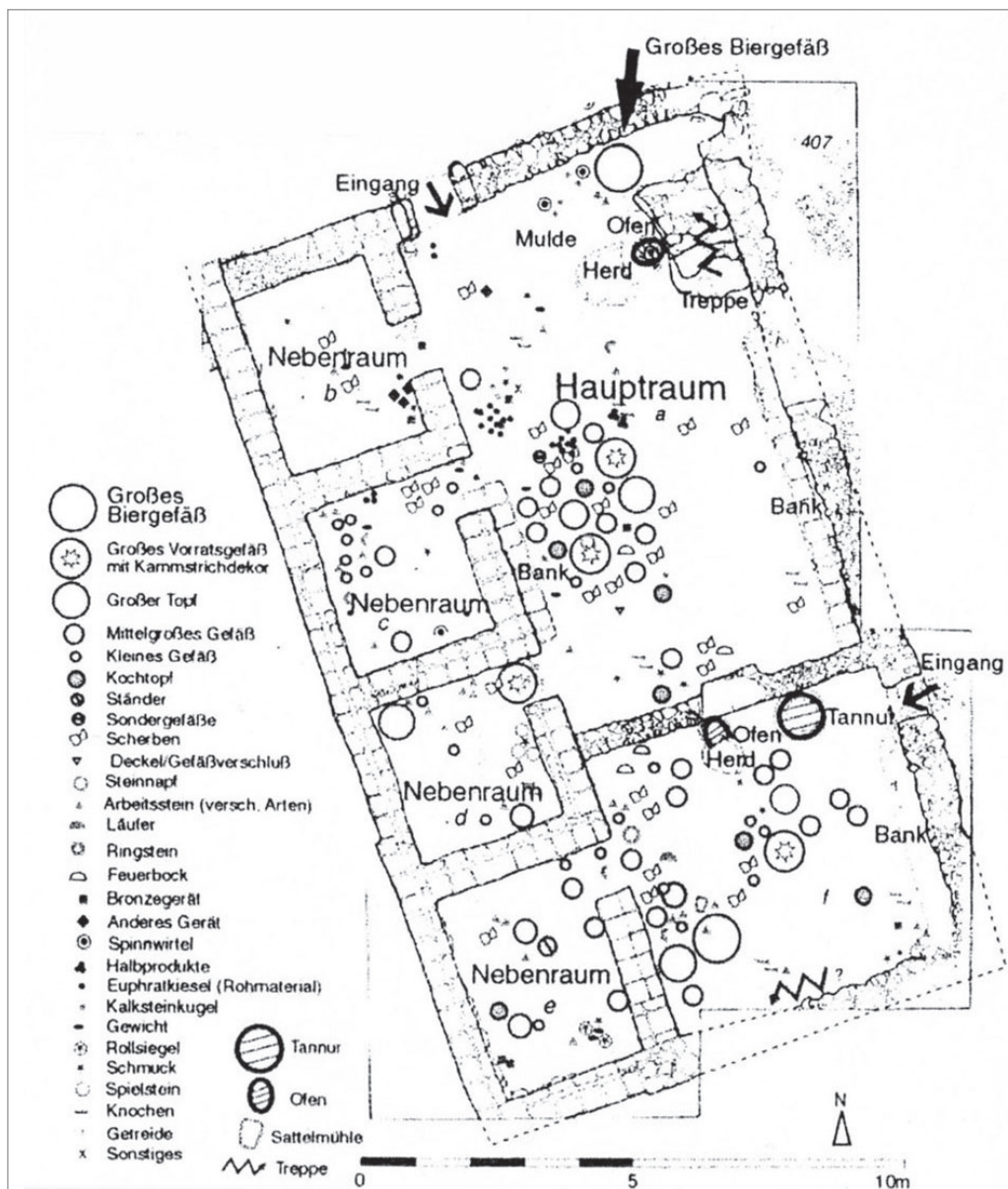


Fig. 10a : La maison 41. D'après Zarnkow et al., 2006, fig. 3 et Otto, 2006, fig. 141.

parfois les deux ensemble. On remarque cependant que les grands récipients à fond percé ne présentent que des restes d'oxalate. On a, de plus, observé, sur les parois de ces derniers, l'existence de levures microscopiques. Enfin, on a examiné la surface de meules ayant servi à moudre des céréales, trouvées en grand nombre sur l'ensemble du secteur urbain : des particules d'orges y ont été reconnues (mais les auteurs ne font pas mention de phytolithes). Tout cela dénotait clairement une activité de brasserie domestique. Mais rien n'indiquait à quoi tous ces ustensiles avaient réellement servi.

C'est ainsi qu'a commencé, lors des missions 2004-2005, un travail de reconstitution du brassage de la bière antique sur la base d'informations écrites<sup>22</sup>, selon le procédé de préparation de la bière et du malt de l'époque. La source écrite la plus détaillée est décrite de façon littéraire dans les deux textes composant l'Hymne à la déesse Ninkasi : dans la première chanson, on reconnaît en effet les étapes de la confection de la bière ; dans la seconde apparaissent différentes sortes de vases qui y participent, différenciés par des noms particuliers (cuves, vases à fond percé, récipients de vannerie,

<sup>22</sup> On notera qu'une expérience de reconstitution similaire (*Sumerian Beer Project*) avait déjà eu lieu en 1988 à l'initiative de F. Maytag, président de l'*Anchor Brewing Company* de San Francisco (Katz & Maytag 1991), fondée sur la traduction de l'hymne à Ninkasi de M. Civil (1964).





Fig. 10b : Maison 41 : récipient emmuré sous la montée de l'escalier.  
D'après Otto, 2006, fig. 34.



Fig. 10c : Maison 23 : récipient muré sous la montée de l'escalier.  
D'après Otto, 2006, fig. 35.

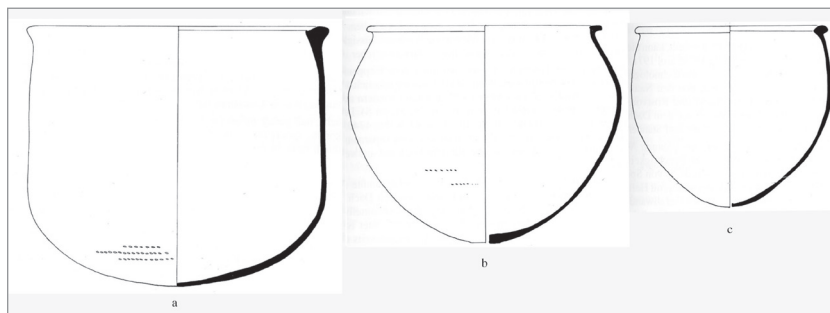


Fig. 11 : Vases à bière de Tell Bazi. Grand vase à bière, 200 l  
(d'après Otto, 2006, fig. 44, 22), vases à fond perforé, 90-110 l.  
(d'après Otto, 2006, fig. 44, 20a-b).

etc.). La complémentarité de récipients à fond percé (*namzītu*, *kakkulu*) et de cuves à bière (*lahtanu*) est, par ailleurs, mise en évidence dans différents textes où ils se trouvent fréquemment associés à d'autres types de vases<sup>23</sup>.

Il semblait ainsi probable que, dans de nombreuses maisons de Tell Bazi, vu la présence, à côté du grand récipient, d'un vase à fond perforé souvent complété de deux jarres de stockage pour la conservation de céréales, que chacun intervenait à différents stades d'un processus probablement lié à la brasserie.

L'expérience a ainsi montré que les grands vases à fond perforé convenaient remarquablement à la germination et au trempage permettant le maltage de l'orge. De plus, le moût pouvait aisément s'écouler, en un jet, dans un vase placé au-dessous, ce qui représentait un allègement du travail par rapport au transfert manuel d'un vase à l'autre. Ces récipients étaient ainsi peut-être liés au traitement des céréales en milieu aqueux, puisque les céréales mélangées d'eau produisent aussi des cristaux d'oxalate. Ceci remet donc en cause l'usage du vase à fond perforé (*namzītu*), généralement considéré par les assyriologues comme un vase de brassage ou de fermentation.

Après cela, l'orge était placée sur des nattes où elle pouvait germer à température constante, ce qui nécessitait quatre jours à 24°C. Puis le malt était séché sur des nattes, sur le toit, concassé au moyen de meules, enfin trempé dans les récipients à bière. La fermentation, obtenue par ajout de levure (végétale ou animale), est sans doute due, dans de nombreux cas, aux réemplois de bières précédentes.

La reconstitution eut donc pour résultat de comprendre particulièrement deux choses : d'une part, l'emplacement des grands vases à bière à l'endroit le mieux aéré, sans doute à cause des odeurs gênantes liées au processus de brassage et au dégagement de gaz carbonique issu de la fermentation ; d'autre part, la confection domestique de la bière induisant une consommation familiale immédiate, peut-être par tous les membres de la famille.

L'exemple de Tell Bazi est actuellement unique en son genre. Mais la production de bière, sur d'autres sites, n'a pas toujours été identifiée par les fouilleurs. À Tell el-Rimah, à Tell Brak, à Sabi Abyad, des vases à bière, souvent à fond perforé, ont également été trouvés, mais leur contexte n'est pas toujours suffisamment explicite. Pourtant, en étudiant la répartition des vestiges céramiques du niveau mitannien (Bronze Récent) de Mohammed Diyab, j'ai pu moi-même constater que plusieurs vases à fond percé, étaient répartis parmi les ustensiles utilitaires, à raison d'un par maison<sup>24</sup>, ce qui favorise l'hypothèse d'une préparation domestique communément répandue.

Ainsi tous ces exemples illustrent-ils, de façon particulièrement visible, une activité de brasserie généralisée au niveau domestique.

## DES MAISONS À FONCTION SPÉCIALISÉE

Parmi cet ensemble majoritaire de constructions à usage domestique, certaines, beaucoup moins nombreuses, se distinguaient par une distribution légèrement différente et un inventaire du matériel particulier. Ces éléments ont permis aux fouilleurs de les interpréter comme des bâtiments destinés à des fonctions spécialisées de deux types :

- des maisons à fonction artisanale : des ateliers, maisons dotées d'un four, parmi lesquelles une boulangerie, une brasserie ;
- des maisons à fonctions publiques : des boutiques, un « caravansérail », une auberge, et même une ou deux tavernes ou débits de boisson.
- Certaines affectations nous intéressent ici plus que d'autres (fig. 12) : la boulangerie (45), la brasserie (2), la taverne (38).

### Une boulangerie: la maison 45 de Tell Bazi

Tout d'abord la boulangerie (H.45)<sup>25</sup> : on avait vu que boulangerie et brasserie pouvaient être liées comme deux lieux complémentaires du traitement des céréales<sup>26</sup>. D'entrée on remarque que la brasserie

<sup>23</sup> Cf. Faivre, 2009 : 374-376.

<sup>24</sup> Non publié.

<sup>25</sup> Otto, 2006 : 222-223, fig. 149.

<sup>26</sup> Cf. plus haut, l'exemple de Lagaš, et Faivre, 2009.



(H.2), au nord, est dissociée de la boulangerie (H.45), au sud (fig. 12) : cette dernière fait partie de ce qui est également interprété comme un lieu public, une « auberge » où pouvait, par ailleurs, être consommée de la bière. Cela reflète-t-il des différences, une évolution par rapport aux époques antérieures, dans la préparation de la bière ? Ce n'est pas impossible.

### Une brasserie : la maison 2 de Tell Bazi

L'inventaire du matériel de la maison 2 (fig. 12-13) montre dans son secteur sud, le plus étroit, un nombre inhabituellement important de matériel de mouture de pierre (outils percutants et répercutants : meules, molettes, broyeurs, pilons, coupes tripodes, grandes cuvettes de calcaire...) et de récipients de céramique destinés au stockage et à la brasserie (grandes cuves, récipients à fond percé, récipients

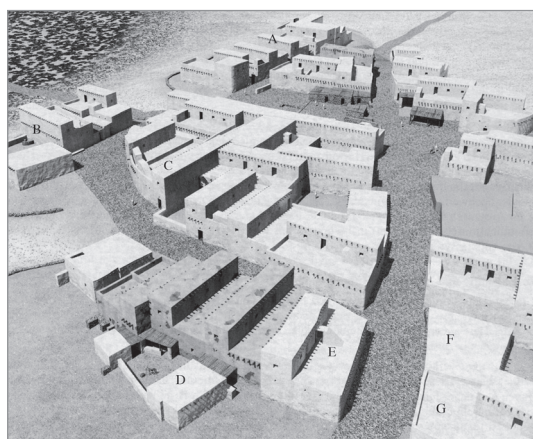


Fig. 12 : Reconstitution de la Weststadt de Tell Bazi. D'après Otto, 2006, fig. 182. A. Brasserie (H.2). B. Caravansérail (H.13-14). C. Taverne (?) (H.6). D. Caravansérail (H.39). E. Taverne (H.38). F. Boulangerie (H.45). G. Auberge (H.45)

de plusieurs tailles, moyenne et petite)<sup>27</sup>. Tous apparaissent comme des ustensiles de brasserie, et cependant leur grand nombre indique une production de bière à plus grande échelle que dans les autres maisons.

Par ailleurs, « la maison » ne montre aucune trace d'un secteur d'habitation. C'est ainsi la seule maison de la ville ouest représentant une fonction purement artisanale vouée à la production de bière à grande échelle. La question est cependant de savoir pour qui la brasserie a été produite, puisque chaque unité domestique fabriquait sa propre bière. Était-elle un complément à une production domestique insuffisante, destinée à des voyageurs ou à des étrangers, à des établissements publics de l'ancienne *Bazîru* (auberges, caravansérails, tavernes), aux organisations publiques... ? Il est difficile de le savoir, mais tous les cas peuvent être envisagés.

Voilà donc les lieux où est produite la bière, au niveau domestique et artisanal. Voyons quels sont les lieux de consommation.

### Une (ou deux) taverne(s) : la maison 38 et peut-être la maison 6 de Tell Bazi

La Maison 38 (fig. 12 et 14) se tient au carrefour de deux rues (403-406)<sup>28</sup>. Elle se présentait d'abord comme une maison normale dont le mur extérieur sud-est devait se conformer au tracé de la rue 403. Au cours de la deuxième phase, la maison avait été subdivisée, par un mur de séparation. Des récipients d'usage domestique se trouvaient dans la partie occidentale, érodée à 80%. La maison possédait dès lors

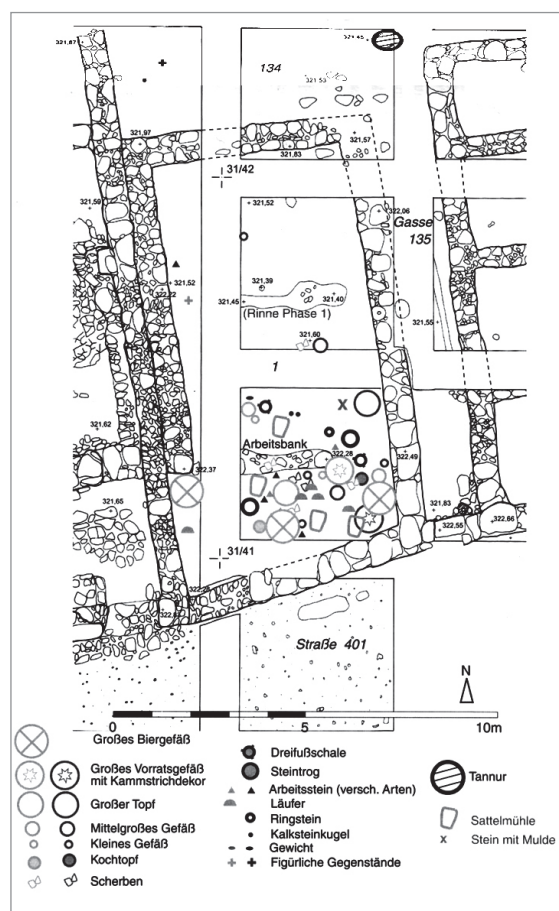


Fig. 13 : Brasserie H.2. D'après Otto, 2006, fig. 75.

<sup>27</sup> Otto, 2006 : 151-152, fig. 75.

<sup>28</sup> Otto, 2006 : 212-213 et fig. 137-138.

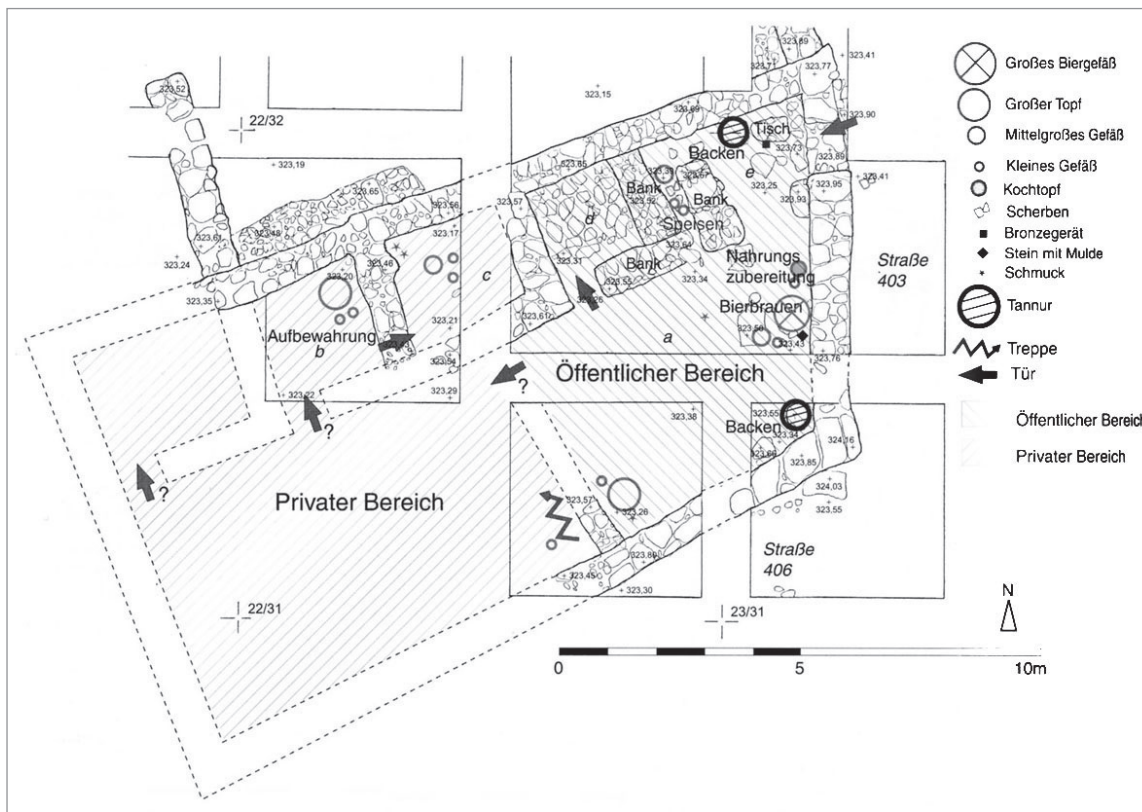


Fig. 14 : Taverne H.38. D'après Otto, 2006, fig. 137.

une partie privée, à l'ouest, et une partie publique, à l'est, directement accessible de la rue. La partie orientale comportait un étage.

Parmi les installations particulières, on trouve un banc, une table, ainsi que plusieurs petits récipients qui indiquent des consommations. Autre différence par rapport aux unités domestiques, ce qui est en outre inhabituel dans ce secteur public, ce sont deux tannours et un grand récipient de bière qui n'est pas sous l'escalier ; plusieurs autres récipients sont appuyés au mur de séparation, dont un grand récipient d'eau avec des anses. D'autres activités comme la mouture de céréales et la préparation alimentaire ont eu lieu notamment sur le toit, effondré par la suite.

Compte tenu de tout cela, on peut avancer, de façon plausible, que la partie antérieure de la maison était un secteur public destiné à la consommation de boisson – un type de « cabaret » – sur deux critères :

- la répartition de la maison, l'inventaire et les installations ne correspondent pas aux dispositions habituelles ;
- la maison, ouverte à la circulation, est située à un carrefour et à la limite ouest de l'agglomération « sur l'artère principale ».

Par sa construction à étage, la maison 6 (fig. 12 et 15) a sans doute également une telle fonction<sup>29</sup>. À partir de la rue, l'entrée b dessert indépendamment la maison principale (à droite, au sud) et un plus grand secteur pavé (à gauche, au nord) où se trouvait de la vaisselle, une cuve à bière et une accumulation de récipients pour le transport (bouteilles de vin), ou pour verser (brocs trilobés). On note toutefois l'absence de fours et d'outils<sup>30</sup>. En outre, le secteur a dû être bien exposé et aéré, ouvert sur la petite place, en face du « caravansérail » (H.13 et 14) (fig. 12).

<sup>29</sup> Otto, 2006 : 160 et fig. 84-85.

<sup>30</sup> Un tel inventaire trouve un écho dans les textes. En effet, plusieurs contrats d'époque néo-babylonienne (Joannès1992/64) nous renseignent concrètement sur le mobilier et le matériel affectés à un cabaret tenu par une femme de condition servile. Ils énumèrent nombre d'ustensiles et mobilier destinés aux clients, à la préparation de la bière (en l'occurrence alcool de dattes) et aux préparations complémentaires. On y retrouve les ustensiles du brasseur (vases de fermentation-*namzītu* ou de décantation-*namharu*, supports-*kankannu* ou *šiddatu*, marmite-*mušahhinu*), la mention de 50 jarres de « bière » de bonne qualité avec leur cruche-*hašbattu*, servie dans des coupes ou bols (*baṭu*) en bronze, des ciseaux, hache, bêche qui indiquent l'exploitation d'un potager et donc la possibilité de manger dans le cabaret, enfin la présence de tables, de chaises et de lits.



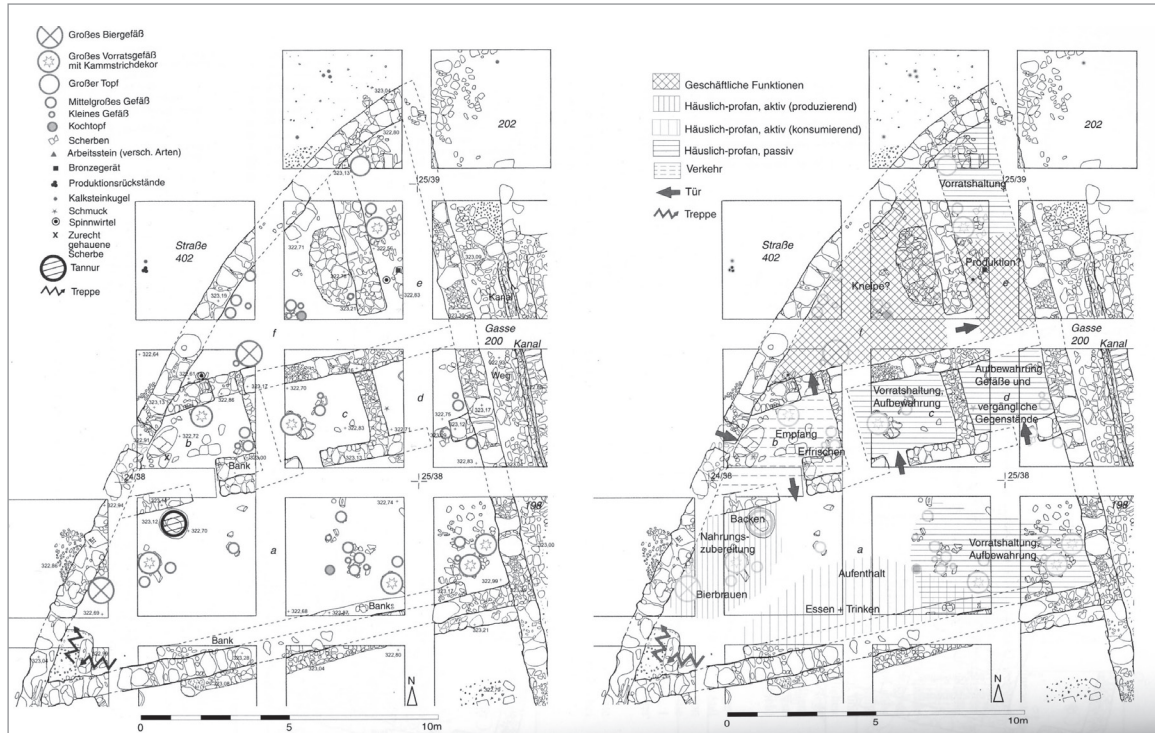


Fig. 15 : Taverne (?) H.6. D'après Otto, 2006, fig. 84-85.

Ces deux cas renvoient à une interprétation de taverne, élaborée plus anciennement sur le site de Suse.

### Un cabaret-brasserie à Suse (?)

Les Fouilles de R. Ghirshmann sur le Tell III de Suse, sur le chantier A de la « Ville Royale » ont mis au jour, dans la couche A XII, une maison construite au milieu du II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C., au-dehors de la ville et parallèle, à environ 4 m, au mur d'enceinte fortifiée (fig. 16). L'hypothèse d'une taverne a été défendue par L. Trümpelmann<sup>31</sup>.

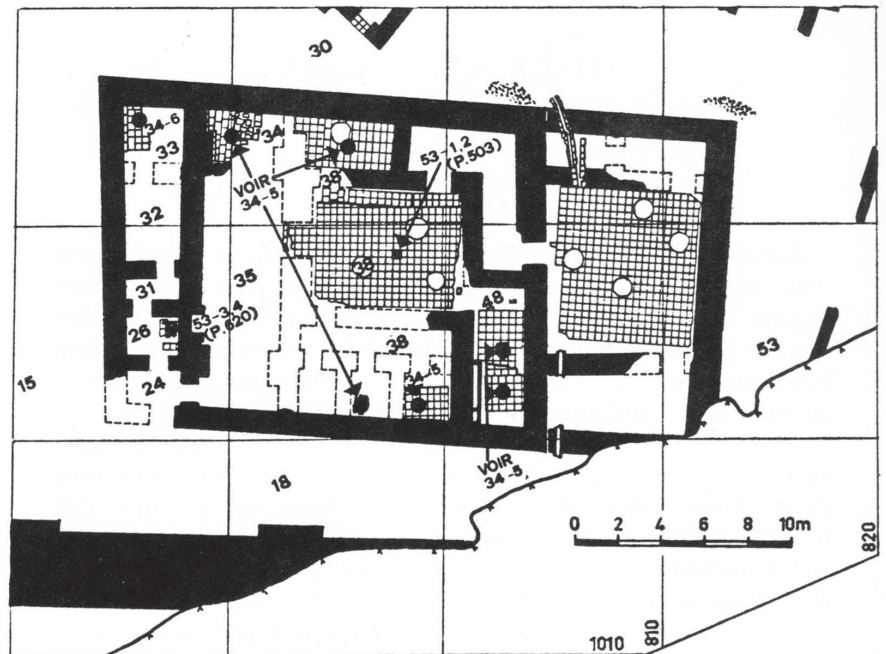


Fig. 16 : Taverne du niveau A XII de de Suse, d'après Gasche, 1973, plan n°2. et L. Trümpelmann, 1981, fig. 1.

<sup>31</sup> Trümpelmann, 1981.

L'entrée, au sud-ouest, donne accès au secteur de représentation de la maison (35) longé, à l'ouest et au nord, par une série de petites pièces. Celui-ci donne lui même accès à une cour qui dessert des pièces tout autour.

Dans une seconde phase de construction, une deuxième cour a été ajoutée, sur le côté est de la maison, avec laquelle elle communique par un couloir.

Ce qui représente un certain luxe dans ces commodités, c'est le pavement en briques cuites des deux cours mais aussi de certains secteurs de la maison (33, 34, 38, 48), très adéquats pour résoudre notamment le problème d'une humidité permanente. Dans certaines parties, on trouve des puits d'évacuation et des canalisations conduisant l'eau à l'extérieur, comme par exemple au nord de la cour est. Des zones de pavement sont, de plus, localisées aux environs de grands récipients, enterrés sous celui-ci, dont l'ouverture est située sous une brique perforée en son milieu. On trouve ces grands récipients dans presque tous les secteurs, les plus grands étant placés au milieu, les plus petits dans les coins. Mais ils sont absents dans certains autres secteurs (31, 32, 35), comme les couloirs de relation avec la cour de l'est (53) et le passage situé au sud de la cour.

En effet, cette particularité susienne, qui apparaît dans le courant du II<sup>e</sup> millénaire, consiste à placer des jarres sous les dallages et sols des maisons, sous les vestibules, près des entrées des maisons, sous les chambres (fig. 17)<sup>32</sup>. Pour les fouilleurs, leur utilisation était claire : elles devaient maintenir dans un état de fraîcheur l'eau qu'elles contenaient, d'autres récoltaient les eaux pluviales des cours et des courettes ; d'autres encore conservaient, dans un état d'humidité constante, des barillets d'argile peut-être destinés à la confection de tablettes.

Toutefois, ce qui a frappé Trümpelmann, c'est le nombre de sept récipients enterrés sous le sol d'une maison de taille modeste comparée à de grandes maisons de la couche A XIV, comme celles de Rabibi et de Attaru, sortes de petits palais, où l'on n'en trouve qu'un petit nombre (fig. 18). Il y a là, selon lui, une disproportion étrange entre la taille des deux maisons et le nombre des jarres présentes dans chacune d'entre elles<sup>33</sup>.

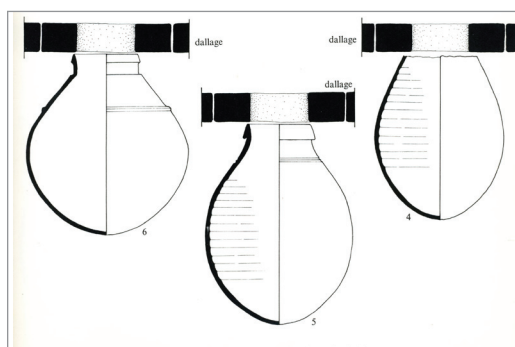


Fig. 17 : Jarres enterrées. D'après Gasche, 1973, pl. 34, 5 ; Trümpelmann, 1981, fig. 3a-b.



Fig. 18 : Jarres enterrées. D'après Gasche, 1973, pl. 68, 1.

Pour Trümpelmann, ce dispositif n'était manifestement pas lié au stockage de l'eau, car l'ouverture étroite et l'immobilité des récipients due à leur enterrement les rendent inappropriées à cet usage. C'est ce qui lui a suggéré l'hypothèse d'un débit de boisson, un cabaret consacré à la consommation de la bière associé à une brasserie productrice de bière, localisée dans la cour, à l'est, et équipée de canalisations (au nord). Dans les quatre grands trous aménagés dans le pavement de brique devaient être enfoncés et installés solidement des récipients liés à la brasserie.

Plusieurs installations encouragent une telle interprétation :

- le pavement de briques qui s'explique, dans les deux cours et autour des jarres dans les pièces attenantes, à cause de l'humidité liée à la fabrication de la bière, d'une part, et à la consommation, d'autre part.
- l'installation de jarres enfoncées sous le sol (interprétées comme des réserves à bière), les unes pour la brasserie, les autres pour la consommation, peut-être directement à partir de ces jarres. Il faut donc se représenter, selon Trümpelmann, l'établissement comme un cabaret, les clients prenant place sur des tapis disposés au ras du sol, autour de l'ouverture des jarres, dans lesquelles ils puisaient la bière au moyen

<sup>32</sup> Procédé également reconnu à Tell ed-Dêr (cf. Gasche, Tell ed-Dêr, *ed-Dêr* 1 : 34-35 et pl. 23-1, 24 et « La poterie élamite du deuxième millénaire », *MDP* 47 : 54).

<sup>33</sup> L'une de celles-ci, dans la maison d'Attaru, contenait 5 gobelets.



de gobelets ou encore de chalumeaux. Cet usage est attesté sur une large période par l'archéologie<sup>34</sup>, les textes<sup>35</sup>, l'iconographie (fig. 1)<sup>36</sup> et l'ethnographie (fig. 19)<sup>37</sup>.



Fig. 19 : Hommes Tiriki au Kenya buvant à l'aide de pailles.  
D'après Katz & Voigt, 1986, fig. 6a.



Fig. 20 : Couple sur un lit,  
Suse, A XII, 79 (Maison). D'après  
Spycket, 1992, pl. 152 (1340).



Fig. 21 : Femme nue,  
Suse A XII 86 (rue). D'après  
Spycket, 1992, pl. 104 (876).



Fig. 22 : Musicien montreur de  
singe, A XII, 64. D'après Spy-  
cket, 1992, pl. 149 (1302).

<sup>34</sup> Cf. n. 15 : plus anciennement, des chalumeaux filtrant de métal précieux ont été trouvés dans la tombe de la reine Pu'abi, à Ur au III<sup>e</sup> millénaire av. J.-C.

<sup>35</sup> Cf. Faivre, 2009 : 380 et n. 59 : allusion au terme akkadien *qan kuninnāti* (tube à boire) et à cette pratique, encore rapportée par Xénophon (*Anab.* IV 5).

<sup>36</sup> C'est ce que montrent également de nombreuses représentations de boisson au chalumeau dont la plus ancienne, un scellement de Tepe Gawra (vers 4000 av. J.-C.), et aussi la plus ancienne preuve de boisson de bière montrant deux personnes buvant au moyen de tubes (fig. 1). Parmi celles-ci, certaines sont à analyser avec précautions (cf. Breniquet, 2009b).

<sup>37</sup> Des parallèles ethnologiques existent également en Afrique (Katz & Voigt, 1986, fig. 6a.).

- Enfin un dernier élément est pris en compte : la présence, à proximité du bâtiment, de nombreuses terres cuites dont l'usage n'est pas très bien établi, peut-être votif<sup>38</sup>. Ghirshman affirme en avoir trouvé plus de 200, « la plupart fragmentaires » et multiformes. Certaines possèdent un caractère érotique très marqué : ce sont notamment des modèles de lits, soit vides, soit accueillant un couple enlacé (fig. 20) ou seulement une femme nue<sup>39</sup>. Ghirshman estime que ce nombre élevé d'objets votifs (fig. 21-23) suggère les abords d'un sanctuaire, dont l'enceinte est proche du bâtiment. Trümpelmann, qui n'exclut pas cette hypothèse, relie étroitement les nombreuses figurines ramassées tout autour – notamment les lits – avec le bâtiment qu'il interprète comme un cabaret situé hors les murs, allusions à la prostitution censée s'y dérouler<sup>40</sup>.



Fig. 23 : Modèles de guéridons. D'après Trümpelmann, 1981, pl. IV.

## Cabaret et prostitution

En effet, le cabaret, comme l'indiquent certains textes<sup>41</sup>, n'est pas seulement un lieu où l'on boit. C'est aussi un lieu d'exercice de la prostitution, une maison close, le plus souvent tenu par une femme (*sabītu*)<sup>42</sup>, « où les clients trouvent de quoi satisfaire à la fois leur goût pour les boissons alcoolisées et leur appétit sexuel » (Joannès, 2001)<sup>43</sup>. L'association femme/brasserie est donc un thème récurrent, à plus d'un titre. C'est la seule profession – féminine, de surcroît – placée sous la protection de déesses (Siriš et Ninkasi), comme le montre, par exemple, « l'hymne à la déesse de la bière Ninkasi ». Mais la relation entre propriétaire de taverne, assimilée à une maquerelle, sexe et prostitution en fait un lieu malfamé étroitement réglementé. La prostituée est ainsi classée « parmi les marginaux qui hantent les



Fig. 24 : Sceaux-cylindre de Tell Asmar, Université de Chicago. D'après Trümpelmann, 1981, pl. IIc.



Fig. 25 : Plaque de Kish. D'après Moorey, 1975, pl. XXVc.

<sup>38</sup> Spycket, 1992.

<sup>39</sup> Ghirshman, 1964 : 5. À celles-ci s'ajoutent des figurines de femmes nues avec bijoux et ceintures se tenant les seins ou tenant un ciste (servantes attachées au temple) mais aussi de femmes richement habillées, un musicien joueur de mandoline aux jambes torsées et montreur de singe, des tables ou guéridons à trois pieds votifs avec la représentation en relief de différents mets. Cependant, A. Spycket, qui en a dressé la typologie, la répartition et la chronologie, précise ne pas les avoir retrouvées dans les fiches de Ghirshman (Spycket, 1992 : 209, n. 364). Elle dénombre 50 fragments de types variés à Suse et précise que ce sont les niveaux A. XI et XII principalement qui ont livré le plus grand nombre de lits à couple.

<sup>40</sup> Sur la variété des raisons de fabrication et fonctions de ces figurines, on opposera Spycket 1992 : 227-228.

<sup>41</sup> Voir la contribution de B. Lion, ce volume.

<sup>42</sup> Celle-ci peut être de condition servile (Joannès, 1992).

<sup>43</sup> On notera, par exemple, que le nombre de lits, qui vient d'ailleurs en tête des inventaires de cabaret est proportionnellement supérieur au nombre de tables : « 5 lits, 10 chaises, 3 tables... » (Joannès, 1992/64), « 4 lits, 3 chaises, 1 table... », ce qui indique aussi que cette nécessité est loin d'être secondaire.



environs des remparts, les maisons en ruines ou la taverne et fréquente les ivrognes »<sup>44</sup>. La prostitution est ainsi limitée à l'extérieur des enceintes de la ville.

L'iconographie, en écho à la littérature, montre également, à plusieurs reprises, l'association de la boisson et de la sexualité : ce sont des sceaux, comme, par exemple, un sceau protodynastique de Tell Asmar représentant un couple sur un lit à côté d'une cruche à trois chalumeaux (fig. 24), ou des plaquettes érotiques de terre cuite (fig. 25-27), figurant, par exemple, une femme buvant au chalumeau alors qu'elle est possédée par un homme. Le récipient n'est pas toujours visible, ce qui montre peut-être qu'il est enterré (fig. 26).



Fig. 26 : Plaquette de Kish. D'après Moorey, 1975, pl. XXVb. D'après Trümpelmann, 1981, pl. IIc.



Fig. 27 : Plaquette de Tello. D'après Trümpelmann, 1981, pl. IIa.

Trümpelmann a aussi envisagé que ces terres-cuites érotiques de Suse pouvaient également être liées à la proximité d'un temple d'Ištar, qui est, entre autres attributions, la déesse de l'amour physique. Celle-ci est d'ailleurs parfois assimilée à la tenancière d'une taverne, par exemple dans un hymne : « Si je suis assise à la porte du cabaret, je suis une fille de joie qui connaît les hommes »<sup>45</sup>. Le débit de boisson est aussi un nom pour désigner le temple de la déesse<sup>46</sup>. Ex-voto offerts à la déesse, ces figurines ont peut-être également été placées devant le cabaret, par exemple sur le mur extérieur, consacrées ou fixées à un autel avec une prière. Occasionnellement elles ont été mises au rebut dans les environs pour être renouvelées, ce qui explique leur présence en grand nombre.

Le cabaret, lieu de prostitution, se trouve par conséquent hors les murs, tout comme cette maison de Suse se trouve à l'extérieur d'une enceinte, peut-être ici le mur d'enceinte d'un temple<sup>47</sup>, hypothèse privilégiée par Ghirshman, peut-être d'Ištar, selon Trümpelmann. Même si elle peut être discutée à plus d'un titre, il s'agit là de la première interprétation archéologique d'un cabaret qui ne pouvait être éludée dans ce dossier. Les contextes de tavernes de Tell Bazi évoqués plus haut, plus récemment analysés, s'y ajoutent de façon, somme toute, assez convaincante.

\*

Ainsi, de sa production à sa consommation, la bière occupe-t-elle tous les aspects de la vie mésopotamienne, publique et privée, jusqu'au cœur de l'habitat, ce que ne dément pas cette sagesse sumérienne : « *Celui qui ne connaît pas la bière, ne sait pas ce qui est bon. (Seule) la bière rend une maison agréable* ».<sup>48</sup>

<sup>44</sup> On notera, par exemple, que le nombre de lits, qui vient d'ailleurs en tête des inventaires de cabaret est proportionnellement supérieur au nombre de tables : « 5 lits, 10 chaises, 3 tables... » (Joannès, 1992/64), « 4 lits, 3 chaises, 1 table... », ce qui indique aussi que cette nécessité est loin d'être secondaire.

<sup>45</sup> Röllig, 1970 : 54 [« *(Wenn ich (d.h. Inanna-Ishtar) in der Tür des Kneipe sitze, bin ich die Dirne, die die Männer kennt.* »]. Repris par Trümpelmann, 1981 : 43.

<sup>46</sup> Cf. quelques remarques sur l'association d'Ištar et de la prostitution dans Moorey, 1975 : 91-92 et Cooper, 2006 : 17-18.

<sup>47</sup> Ghirshman, 1964 : 4.

<sup>48</sup> Texte d'une tablette scolaire : cf. Van der Meer, *MDP* 27, 1935, p. 81, 215. Cf. les traductions de J.J. van Dijk, *La sagesse suméro-accadienne*, Leiden, 1953, p. 8 et de Röllig, 1970 : 77, reprise par Maul, 1992 : 389 : « *Wer das Bier nicht kennt, weiß nicht, was gut ist. (Erst) das Bier macht ein Haus angenehm* ».

## ÉLÉMENTS DE BIBLIOGRAPHIE

- BOTTÉRO J. 1966. Getränke. *RIA* 3 : 302-306.
- BRENIQUET C. 2009a. Boire de la bière en Mésopotamie... In : FAIVRE X., MICHEL C. et LION B. (éd.), *Et il y eut un esprit dans l'homme* : 183-196. Paris : de Boccard.
- BRENIQUET C. 2009b. Buvait-on de la bière au chalumeau en Mésopotamie à l'époque protodynastique ? *Cahier des thèmes transversaux ArScAn (vol. IX 2007-2008)* : 359-365.
- CIVIL M. 1964. A Hymn to the Beer Goddess, *Studies Presented to A. Leo Oppenheim* : 67-89. Chicago: Oriental Institute of the University of Chicago.
- COOPER J. 2006. Prostitution. *RIA* 11 ½ : 12-21.
- CURTIS R.I. 2001. *Ancient Food Technology*. Leyde : Brill.
- CRAWFORD H. 1981. Some fire installations from Abu Salabikh, Iraq. *Paléorient* 7 : 105-114.
- FAIVRE X. 2009. Vases à bière : de la production à la consommation. *Cahier des thèmes transversaux ArScAn (vol. IX 2007-2008)* : 367-383.
- GASCHE H. 1973. *Ville royale de Suse. I : La poterie élamite du deuxième millénaire*, MDP 47 (= MDAI 47), Leyde : Brill.
- GATES M. H. 1988. Dialogues between Ancient Near Eastern Texts and the Archaeological Record: Text Cases from Bronze Age Syria, *BASOR* 270 : 63-91.
- GELB I., STEINKELLER P., WHITING M. 1991. *Earliest Land Tenure Systems in the Near East : Ancient Kudurrus*. Chicago: Oriental Institute of the University of Chicago.
- GHIRSHMAN R. 1964. Suse. Campagnes de fouilles 1962-1963. Rapport préliminaire, *Arts Asiatiques* 10/1 : 3-20.
- HANSEN D.P. 1983. Lagaš. *RIA* 6 : 419-430.
- HARTMAN L.F., OPPENHEIM A.L. 1950. *On Beer and Brewing Techniques in Ancient Mesopotamia*, *supp. JAOS* 10.
- HORNSEY I.S. 2003. *A History of Beer and brewing*, Royal Society of Chemistry. Cambridge.
- JOANNÈS F. 1992. Inventaire d'un cabaret, *N.A.B.U.* 1992/64 et 89.
- JOANNÈS F. 2001. Prostitution. In : JOANNÈS F. (dir.), *Dictionnaire de la Mésopotamie* : 694-697. Paris : Robert Laffont, collection Bouquins.
- JOFFE H. 1998. Alcohol and social complexity in ancient Western Asia. *Current Anthropology*, 39/3 : 297-322.
- KATZ S.H., MAYTAG F. 1991. Brewing an ancient beer. *Archaeology* 44 : 24-33.
- KATZ S.H., VOIGT M.M. 1986. Bread and Beer : the Early Use of Cereals in Human Diet. *Expedition* 28/2 : 23-34.
- MAUL S. 1992. Der Kneipenbesuch als Heilverfahren. In : CHARPIN D. & JOANNÈS F. (éd.), *La circulation des biens, des personnes et des idées dans Le Proche-Orient ancien*, XXXVIII<sup>e</sup> RAI : 389-396. Paris.
- MICHEL C. 2009. "Dis-moi ce que tu bois...". Boissons et buveurs en Haute Mésopotamie et Anatolie au début du II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. In : FAIVRE X., MICHEL C. et LION B. (éd.), *Et il y eut un esprit dans l'homme* : 197-220. Paris: de Boccard.
- MOOREY P.R.S. 1975. Terracotta Plaques from Kish and Hursagkalama, c. 1850 to 1650 B.C. ». *Iraq* 37 : 79-99.
- OTTO A. 2006. Alltag und Gesellschaft zur Bronzezeit. *Subartu* 19. Turnhout.
- POTTS D. T. 1997. *Mesopotamian civilization : the material foundations*. *Egyptology and Ancient Near Eastern Studies*. Londres, Athlone Press.
- RÖLLIG W. 1970. *Das Bier im Alten Mesopotamien*. Berlin : Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens E. V
- SPYCKET A. 1992. *Les figurines de Suse. I. Les figurines humaines, IV<sup>e</sup>-II<sup>e</sup> millénaires av. J.-C.*, MDP 52 (= MDAI 52), Paris : Gabalda.



TRÜMPELMANN L. 1981. Eine Kneipe in Susa. *Iranica Antiqua* 16 : 35-44.

VAN LOON M. 1979. 1974 and 1975 Preliminary Results of the Excavations at Selenkahiye near Meskene, Syria, *Annual of the American Schools of Oriental Research* 44 : 97-112.

ZARNKOW M., SPIELDER E., BACK W., SACHER B., OTTO A. & EINWAG B. 2006. Interdisziplinäre Untersuchungen zum altorientalischen Bierbrauen in der Siedlung von Tall Bazi/Nordsyrien vor rund 3200 Jahren, *Technikgeschichte* 73 : 3-25.

# LES CABARETS À L'ÉPOQUE PALÉO-BABYLONIENNE

Brigitte LION

Université François-Rabelais, Tours – EA 4247 CeRMAHVA  
brigitte.lion@mae.u-paris10.fr

Les cabarets sont des lieux de sociabilité importants dans l'antique Mésopotamie. On y brasse la bière et on l'y vend aux consommateurs. La bière, fabriquée à base d'orge puis, au I<sup>er</sup> millénaire, également à base de dattes, est la principale boisson alcoolisée ; les textes en attestent diverses sortes, qualités, couleurs, certaines étant aromatisées avec des épices et des aromates<sup>1</sup>.

Boire de la bière est un signe de civilisation. Dans l'*Épopée de Gilgameš*, Enkidu, homme sauvage, vit dans la steppe avec les bêtes, broute l'herbe et boit l'eau des rivières. À son arrivée chez les hommes, on lui fait manger du pain et boire de la bière<sup>2</sup>. On connaît deux chansons à boire, qui exaltent les bienfaits de la bière. Selon J.-J. Glassner, l'une d'elles aurait été chantée pour l'ouverture d'un cabaret<sup>3</sup>.

Les cabarets sont attestés à partir du début du II<sup>e</sup> millénaire, mais existent peut-être depuis plus longtemps. Il existe au moins deux termes désignant les établissements de boisson : *bīt sâbîm* et *aštammum*. Seul le premier est pris en considération ici, pour l'époque paléo-babylonienne (début du II<sup>e</sup> millénaire), période qui offre la documentation la plus abondante sur la question. Le vocabulaire qui le concerne sera d'abord examiné, avant de considérer les références à ces établissements dans les textes officiels (lois et édits) et dans la documentation de la pratique, qui mettent en valeur leurs diverses fonctions.

## TERMINOLOGIE

Le nom de la bière en sumérien est *kaš* = *šikarum* en akkadien ; le terme sumérien *kaš-tin-na*/*nam*, lu aussi *kurun* et correspondant à l'akkadien *kurunnum*, désigne la bière fine. Les noms du cabaretier et de la cabaretière en dérivent :

- *lú-kaš-tin-na(m)* (= *lú-kurun-na*) ou *lú-tin-na* (= *lú-kurun<sub>2</sub>-na*), « l'homme de la bière », *sābûm* en akkadien ; selon M. Stol cependant, à l'époque paléo-babylonienne, ce mot renverrait moins à un tenancier de taverne qu'à un chef brasseur<sup>4</sup>.
- *munus-kaš-tin-na(m)* (= *munus-kurun-na*) ou *munus-tin-na* (= *munus-kurun<sub>2</sub>-na*) en sumérien, « la femme de la bière », *sābītum* en akkadien.

Certaines expressions juxtaposent *munus* et *lú*. M. Stol, à propos de l'édit d'Ammi-šaduqa, considère que dans ce cas, l'expression pourrait renvoyer à des hommes et à des femmes : « le cabaretier ou la cabaretière »<sup>5</sup>. Mais dans la *Liste Royale Sumérienne*, cette expression s'applique à une seule personne, la cabaretière Ku-Baba. Je conserve donc la traduction habituelle « cabaretière » pour *munus lú-kaš-tin-na-àm* dans le recueil de *Lois de X* et *munus lú-tin-na*, dans l'édit d'Ammi-šaduqa.

Le CAD consacre plus de 6 colonnes au terme *sābû(m)* et à son féminin *sābītu(m)*, mais les contextes ne sont pas toujours explicites quant à leurs activités. Une colonne concerne le *bīt sâbî(m)*, le cabaret, mais la plupart des références proviennent de textes magiques du I<sup>er</sup> millénaire ; pour l'époque paléo-babylonienne, on relève une seule référence à un texte de Mari, ARM 1 28: 17 (cf. § 4.2) où il est question de la « maison de la cabaretière », é *sâ-bi-tim*, alors que toutes les autres font référence à celle du cabaretier. Tous ces termes sont attestés principalement à l'époque paléo-babylonienne, mais existent jusqu'à l'époque néo-babylonienne.

<sup>1</sup> Sur la bière, les travaux principaux sont ceux de Hartman et Oppenheim, 1950 et Röllig, 1970, à compléter par le compte-rendu de Stol 1971. Parmi les travaux récents où l'on pourra trouver l'abondante bibliographie antérieure, voir Breniquet, 2009, Michel, 2009 et Damerow 2012.

<sup>2</sup> II, 41-51. George, 2003, vol. I : 560-561.

<sup>3</sup> Glassner, 1991 : 140-142.

<sup>4</sup> Stol, 1971 : 168 ; cf. aussi CAD S : 9a.

<sup>5</sup> Stol, 2004 : 769 et n. 878

## UNE PROFESSION CONTRÔLÉE

La profession de cabaretier ou cabaretière semble avoir été l'une de celles que les palais cherchent le plus à contrôler. On le voit par les lois qui s'intéressent à leurs établissements, par leur mention spécifique dans deux édits royaux et par plusieurs documents de la pratique qui témoignent des aspects économiques de ce contrôle.

### Les lois : un contrôle économique et parfois politique

Le métier de la cabaretière (toujours au féminin), ainsi que son établissement, apparaissent dans trois recueils de lois dont le plus ancien date peut-être de l'époque néo-sumérienne (XXI<sup>e</sup> siècle) et le plus récent est le *Code de Hammu-rabi*<sup>6</sup>. 7 articles en tout leur sont consacrés. C'est probablement l'une des professions qui y apparaît le plus souvent et l'une des très rares professions féminines, avec celle de nourrice, à y être répertoriée.

Les *Lois de X*, en sumérien, sont connues par un seul manuscrit provenant de Sippar; il s'agit peut-être de la fin du *Code dit d'« Ur-Nammu »*<sup>7</sup>. Le § 1 concerne le tarif imposé pour la vente d'une jarre de bière à crédit: « Si une cabaretière (munus lú-kaš-tin-na-àm) a donné à quelqu'un une jarre-*pīhum* (de bière), [au moment] de la moisson, [elle prendra] 5 bán d'orge ». On trouve exactement la même loi, cette fois en akkadien, dans le *Code de Hammu-rabi*, § 111. Le paiement s'effectue à la moisson, période où le cours de l'orge est le plus bas et où les dettes sont remboursées. Le versement du prix en orge permet à la cabaretière de disposer de matière première pour fabriquer la bière.

La capacité de la jarre-*pīhum*, à l'époque paléo-babylonienne, est souvent de 2 bán, c'est-à-dire environ 16 litres. Si son prix est de 5 bán d'orge (40 l.), cela signifierait qu'une capacité de bière vaut 2 fois et demie la même capacité en orge. Les travaux récents de D. Lacambre sur les textes administratifs concernant la bière à Chagar-Bazar ont montré que la qualité de ce produit dépend directement du volume d'orge que l'on utilise pour le fabriquer<sup>8</sup>; une quantité de 1 ½ silà d'orge correspond à 1 silà de bière de la meilleure qualité. Le prix imposé dans les « codes » est donc bien supérieur, ce qui s'explique aisément: il doit aussi inclure la valeur ajoutée par le processus de fabrication, c'est-à-dire le travail de brassage, ainsi que la rémunération de la cabaretière.

Les *Lois d'Ešnunna* consacrent aussi 2 paragraphes à la cabaretière (*sa-bi-tum*):

§ 15: « De la main d'un ou d'une esclave, un marchand ou une cabaretière n'acceptera ni argent, ni grain, ni laine, ni huile, ni quoi que ce soit ». L'association du marchand et de la cabaretière (que l'on retrouve dans les édits et parfois les textes de la pratique) laisse penser que cette dernière peut, elle aussi, acheter et vendre au comptant ou faire crédit. On craint peut-être ici qu'un esclave ne cherche à faire disparaître des biens volés à son propriétaire. La gamme des produits susceptibles d'être vendus donne une idée des marchandises qu'une cabaretière pouvait accepter en paiement: argent, orge, éventuellement huile; la laine en revanche semblerait davantage concerner les marchands.

§ 41: « Si un étranger, un visiteur ou une connaissance veut vendre sa bière, la cabaretière vendra la bière pour lui au cours en vigueur ». Selon R. Westbrook<sup>9</sup>, ces dispositions concerneraient certains types de personnes en déplacement qui pourraient recevoir des rations de bière pour leur entretien ou en rémunération d'une fonction ou d'une mission. S'ils en reçoivent plus qu'ils n'en boivent, ils auraient l'autorisation de la revendre dans les cabarets. Mais s'il s'agit d'étrangers mal informés des cours en vigueur, une tenancière malhonnête pourrait être tentée de profiter de leur ignorance; ce paragraphe cherche donc à les protéger.

Dans le *Code de Hammu-rabi*, outre le § 111 cité plus haut, trois autres articles concernent les cabaretières (munus-kaš-tin-na).

§ 108. « Si une cabaretière n'a pas voulu recevoir d'orge en paiement de bière (mais) a voulu recevoir de l'argent au grand poids, ou (si) elle a réduit la quantité de bière par rapport à la quantité d'orge, cette cabaretière on la convaincra et on la jettera à l'eau ». La cabaretière doit accepter d'être payée en orge, dont le cours fluctue beaucoup en fonction de la saison, contrairement à celui de l'argent. Et elle ne doit évidemment pas jouer sur les mesures. Le châtement prévu est exceptionnellement dur.

<sup>6</sup> Pour les éditions des codes de lois, voir Roth, 1995; pour le *code de Hammu-rabi*, voir Finet, 1983.

<sup>7</sup> Publié par Michalowski et Walker, 1989 (col. ii<sup>e</sup>, l. 14<sup>e</sup>-16<sup>e</sup>); cf. aussi Roth, 1995: 36-39.

<sup>8</sup> Lacambre, 2008: 174-175. Cet auteur pose aussi le problème de la capacité des jarres mentionnées dans les codes: sont-elles normales ou au contraire exceptionnelles?

<sup>9</sup> Westbrook, 1994.

§ 109. « Si une cabaretière dans la maison de qui des fauteurs de trouble ont comploté n'a pas saisi ces fauteurs de trouble et ne les a pas conduits au palais, cette cabaretière sera tuée ». L'importance du cabaret comme lieu de sociabilité apparaît ici pleinement, de même que la crainte du pouvoir politique face à une parole qui pourrait s'y donner libre cours, aidée peut-être par la consommation d'alcool, ou à des rassemblements qui risqueraient de tourner au complot. La cabaretière encourt la peine de mort si elle ne dénonce pas de tels agissements, car elle porterait atteinte à la sûreté du roi et de l'État.

Enfin le paragraphe 110 du *Code de Hammu-rabi* a reçu au moins trois interprétations très diverses, reflétant les différentes fonctions du lieu, qui seront présentées plus bas (§ 4).

## Les édits royaux

Les cabaretières (*munus lú-tin-na*) sont aussi mentionnées dans les édits de « restauration » (*mīšarum*), actes royaux de justice qui visent à redresser la situation économique. Deux paragraphes de l'*édit de X* et trois paragraphes de l'*édit d'Ammi-šaduqa* leur sont consacrés<sup>10</sup>.

D'après l'*édit de X*, § F, parallèle au § 16 de l'*édit d'Ammi-šaduqa*, « une cabaretière de la zone de pâtures qui doit payer au palais l'argent de l'orge du cabaretier (*lú-tin-na*), parce que le roi a instauré la *mīšarum* pour le pays, le percepteur n'élèvera pas de revendication concernant leurs arriérés ». La cabaretière fait donc partie des personnes susceptibles d'être endettées envers le palais, comme les fermiers, jardiniers des palmeraies, bergers et écuarrisseurs qui doivent verser au palais des redevances. Il semble donc que les cabaretières, du moins certaines d'entre elles, soient elles aussi tributaires du palais puisqu'en cas de *mīšarum*, leurs dettes sont abolies.

Le paragraphe suivant, *édit de X* § G, parallèle à l'*édit d'Ammi-šaduqa* § 17 concerne cette fois la remise des dettes entre particuliers, soit celles dues par les clients à la cabaretière : « Une cabaretière qui a prêté de la bière ou de l'orge, tout ce qu'elle aura prêté, elle ne pourra se le faire rendre ». On voit par là le rôle social des cabaretières, qui disposent de quantités d'orge et peuvent éventuellement en prêter en période de soudure.

Le § 18 de l'*édit d'Ammi-šaduqa* est en partie cassé : « Une cabaretière ou un marchand qui, par un document scellé falsifié, [...] mourra ». On retrouve à la fois l'association du marchand et de la cabaretière et le rôle de créancière de cette dernière. La falsification envisagée pourrait porter par exemple sur la date de la créance, les mesures de *mīšarum* étant rétroactives et n'affectant pas les prêts consentis après l'édit royal.

## Les documents de la pratique : le paiement de taxes au palais

Si textes de lois et édits mentionnent des cabaretières, les textes de la pratique sont relativement nombreux à évoquer des cabaretiers (*lú-tin-na*). Certains permettent de mieux cerner leurs activités : tantôt ils éclairent les lois ou les édits cités ci-dessus, tantôt ils mettent en lumière d'autres aspects de la profession.

A. Goetze a publié un long texte, daté de la 36<sup>ème</sup> année d'Ammi-ditana<sup>11</sup>, qui montre que les cabaretiers payent la taxe-*nemettum* au palais. Celui-ci s'assure qu'il n'y a ni fraude, ni exemption abusive. Pour cela, les maires des villes et les anciens de la communauté – le texte concerne la ville de Kār-Šamaš – doivent recenser les cabaretiers et les cuisiniers et sont tenus pour responsables d'éventuels abus. Utul-Eštar, le « scribe », chargé de faire rentrer cette taxe, a été identifié par D. Charpin comme un haut fonctionnaire de l'administration centrale de Babylone<sup>12</sup>.

F. R. Kraus, dans son étude des édits<sup>13</sup>, a signalé plusieurs textes, provenant de Dilbat ou de Sippar, qui montrent que les cabaretiers payent cette taxe-*nemettum*. De Sippar encore provient le texte OLA 21 100<sup>14</sup> qui mentionne une autre taxe appelée *igisû* : « 1/2 sicle d'argent, sur l'argent de la taxe-*igisû* des cabaretiers de l'année "Ammi-šaduqa, le roi, une plate-forme, un grand autel splendide..." », apport d'Utlatum. Reçu par Marduk-muballiṭ. Intermédiaires : Nabium-mušallim et Iluni ». Date: 17-ii-Ammi-šaduqa 14.

<sup>10</sup> Kraus, 1984.

<sup>11</sup> Goetze, 1965.

<sup>12</sup> Charpin, 1980.

<sup>13</sup> Kraus, 1984. Voir aussi Charpin, 2005.

<sup>14</sup> OLA = Van Lerberghe, 1986.



À quel titre ces gens doivent-ils payer des taxes au palais, alors que les autres professions ne semblent pas concernées ? Selon M. Stol, les cabaretiers recevraient du grain de l'État pour en faire de la bière; ensuite, ils devraient lui payer une taxe en argent<sup>15</sup>. Cela constituerait donc un débouché pour les surplus d'orge du palais. Le système serait alors parallèle à celui que le palais met en place pour écouler la laine<sup>16</sup> ou d'autres denrées : il les confie aux marchands, qui les vendent à crédit et en rapportent le prix au palais. Dans les deux cas, le palais donne une matière première produite sur ses domaines et les marchands, ou les cabaretiers (et les cuisiniers), se chargent de l'écouler contre de l'argent. Mais les marchands vendent les produits bruts, alors que le cabaretier et le cuisinier vendent les produits après transformation. Cela expliquerait aussi pourquoi les cabaretiers, dans les édits, peuvent être considérés comme endettés envers le palais, tout comme d'autres catégories de tributaires, même s'ils ne sont pas désignés de cette façon.

## LES ACTIVITÉS DES CABARETIERS ET CABARETIÈRES

La fabrication de la bière et sa vente n'ont pas laissé beaucoup de traces écrites. Les documents qui subsistent témoignent plutôt d'autres aspects des activités des cabaretières et cabaretiers.

### L'utilisation des sous-produits du brassage

Un groupe de documents de la pratique concerne les sous-produits générés par la fabrication de la bière. Celle-ci laisse des résidus d'orge, appelés en français drêche (anglais: *draff*, allemand: *Treber*) et en sumérien *duh*, d'où dérive l'akkadien *tuhhū* (voir CAD T, p. 452-454). La drêche est initialement humide (*duh* - *duṛu<sub>3</sub>*) mais on peut la faire sécher et obtenir de la drêche sèche (*duh-ud-du*).

Ces produits sont souvent utilisés pour nourrir le bétail<sup>17</sup>. Cela explique l'association des activités de brasserie et d'élevage, notamment des bovins. Les cabaretiers n'élèvent pas eux-mêmes les animaux, mais livrent la drêche pour qu'elle leur soit attribuée.

Ce dossier peut aussi recouper celui des taxes versées au palais et, dans ce cas, payées en nature, car on voit par exemple que, dans HG 148<sup>18</sup>, des livraisons de grandes quantités de drêche sont faites sur ordre royal : « drêche humide, taxe-*nemettum* des cabaretiers et cabaretières (*lú munus-tin-na*) de Sippar-Yahrurum, qui (va) du 1 du mois i au 20 du mois xii, (soit) un an, qui a été donné à collecter à Ibni-Marduk, qui a été donné sur l'ordre du roi pour l'alimentation des bovins et des ovins du *nakkamtum* du temple de Sippar-Yahrurum ». Date : 1-i-Samsu-iluna 33. La drêche est reçue par Ete-lpí-Nabium, Awil-Nabium, Ipiq-Nabium et les *šatammu* du temple de Šamaš : elle est donc directement affectée au temple et ne passe pas par le palais<sup>19</sup>.

Plusieurs textes font allusion à cette drêche qu'il faut aller chercher chez les cabaretiers ou que les cabaretiers doivent livrer (TCL 17 40, AbB 1 20, AbB 1 185, AbB 3 92, CT 52 183...) pour alimenter les bovins, parfois aussi les ovins (JCS 2 : 109, n° 20).

La drêche n'est pas toujours livrée au palais à titre d'impôt, elle est parfois aussi achetée aux cabaretiers, comme en témoigne une lettre sans en-tête, rédigée sur une tablette ronde, CT 52 = AbB 7 183 : « Parle aux cabaretiers (*lú-tin-na-meš*) que tu connais et fais garder de la drêche sèche pour 10 sicles d'argent. Qu'elle soit à ma disposition ! Après cette mienne tablette, je vais te faire porter l'argent. Ne néglige pas de faire garder la drêche sèche. Envoie-moi rapidement des nouvelles des cabaretiers ».

Un autre type d'élevage semble associé aux cabarets : celui des porcs, qui peuvent être nourris avec les résidus de la brasserie, mais aussi avec toutes sortes de déchets, puisqu'ils sont omnivores<sup>20</sup>. Contrairement aux bovins, qui ne se trouvent pas à proximité du cabaret mais reçoivent les livraisons, ils doivent être élevés sur place.

### Un commerce de proximité

L'association de la cabaretière aux marchands, déjà rencontrée dans les lois et les édits, est confirmée par la lettre CT 52 = AbB 7 53. La destinataire, Bēlessunu, est une *nadītum* de Šamaš, d'après les

<sup>15</sup> Stol, 2004 : 769.

<sup>16</sup> Ce système a été étudié par Charpin, 1982.

<sup>17</sup> Voir les nombreux exemples donnés par le CAD, sub *tuhhū*, et par Stol, 1971 : 170.

<sup>18</sup> Texte cité par Charpin, 1988 : 21-22 et n. 40.

<sup>19</sup> Voir aussi le texte TEBA 18, publié par Birot, 1969.

<sup>20</sup> Lion et Michel, 2006.

bénédictions. Elle a confié son champ à un fermier et ce dernier doit lui payer un loyer. Mais l'exploitant semble se montrer malhonnête : « Au sujet de l'orge, redevance de ton champ, à propos de quoi tu m'as écrit, ton fermier a mesuré l'orge de ta récolte pour son marchand ; et l'autre orge, que sa mère lui a dit de t'apporter, il l'a mesuré pour sa cabaretière (*sà-bi-ti-šu*). Maintenant, il te rendra de l'orge de mauvaise qualité et bon marché (qu'il aura reçu) du marchand ! ». Le fermier, au lieu de payer le loyer à la propriétaire, a versé une partie de l'orge à un marchand et l'autre à une cabaretière, peut-être pour payer ses dettes. Il envisage de payer plus tard ce qu'il doit à la *nadītum*, mais avec du grain, moins bon et peu cher, qu'il aura racheté au marchand. Le rôle de proximité de la cabaretière transparaît dans ce texte : elle peut faire crédit à ses clients, voire leur avancer de l'orge en cas de difficultés, puisqu'elle dispose de réserves.

## LE CABARET, MAUVAIS LIEU OU ESPACE AMBIGU ?

### Position sociale de la cabaretière

Lois et édits mentionnent les cabaretières, alors que les documents de la pratique montrent davantage de cabaretiers/brasseurs, même si les femmes sont aussi mentionnées. La cabaretière serait, d'après A. L. Oppenheim, une spécificité de l'époque paléo-babylonienne<sup>21</sup>. Il souligne aussi que les activités de brassage sont placées sous le patronage de deux divinités féminines, Ninkasi et Sīriš<sup>22</sup>.

La position sociale de la cabaretière – lorsqu'il s'agit d'une femme – est mal connue. Est-ce l'épouse du cabaretier, ou au contraire une femme seule ? Elle semble plutôt exercer seule un métier pour subvenir à ses besoins et J.-J. Glassner l'a comparée aux femmes africaines, dites « femmes de dolo », qui fabriquent leur bière (de mil) et la vendent dans leur échoppe<sup>23</sup>. Elle tient son commerce près d'une porte de la ville, lieu de transition avec la campagne et les édits mentionnent les « cabaretières ou cabaretiers de la zone de pâtures (*nawīm*) ».

Selon Martha Roth<sup>24</sup>, ce statut expliquerait le § 110 du *Code de Hammu-rabi* : « Si une *nadītum* ou une *ugbābtum* qui ne séjourne pas dans le cloître a ouvert un cabaret (é *kaš-tin-na*) pour de la bière, on brûlera cette femme ». Il faudrait donner une interprétation économique à cet article, qui se trouve placé entre divers autres traitant du commerce. L'interdiction viserait des femmes consacrées, mais qui ne vivent pas en communauté ; elles semblent issues assez souvent de familles riches et, si elles se servaient de leurs capitaux pour ouvrir un cabaret, elles concurrenceraient alors les cabaretières professionnelles (*sābītum*) et les marchands (*tamkārūm*) qui consentent des prêts. Cette interprétation a cependant été critiquée, car aucun article d'aucun recueil de loi connu ne vise ce que nous appelons aujourd'hui la « concurrence déloyale » ; de plus, la peine par le feu paraît très lourde pour une faute de nature économique. Enfin une *nadītum* peut être propriétaire de ce genre d'établissement : il y a au moins un cas dans lequel une *nadītum* reçoit en héritage une grande maison comprenant un cabaret (é *si-bi-im*) et un magasin<sup>25</sup>.

La cabaretière n'en reste pas moins une personnalité un peu à part et son étrangeté est soulignée par la littérature. Dans la version paléo-babylonienne de *L'épopée de Gilgameš*, le héros, au cours de sa quête de l'immortalité, rencontre une cabaretière (*sābītum*) qui lui conseille de jouir de la vie présente et d'accepter sa condition mortelle. Cette cabaretière philosophe, qui a l'expérience de la nature humaine, semble pourtant se trouver aux limites du monde connu : au-delà, Gilgameš passe dans un pays mythique.

La liste royale sumérienne révèle aussi le destin exceptionnel de la cabaretière (munus *lú-kaš-tin-na*) Ku-baba, seule femme à avoir accédé à la royauté. Devenue « roi » de Kiš (lugal), elle fonda une nouvelle dynastie dont elle fut la seule représentante et régna 100 ans...

<sup>21</sup> L. F. Hartman et A. L. Oppenheim, 1950, p. 12 et n. 26 à 28. Néanmoins, dans les textes d'époque perse signalés plus bas (note 28), l'établissement est encore tenu par une femme.

<sup>22</sup> Mais d'autres métiers très masculins, comme la médecine et (en partie) l'écriture sont aussi patronnés par des déesses, respectivement Gula et Nisaba.

<sup>23</sup> Glassner, 1991 : 141.

<sup>24</sup> Roth, 1999.

<sup>25</sup> Scheil, 1902 : 98-102, l. 19.

## Le cabaret, un lieu de rencontres

L'établissement de la cabaretière est un lieu de sociabilité par excellence. Si le *Code de Hammu-rabi* envisage que puissent s'y tramer des complots, d'autres occasions de rencontres sont envisageables. Une lettre de Mari, envoyée par Samsī-Addu à son fils Yasmah-Addu, évoque, en mauvaise part, le cabaret : « Un intendant, 5 cuisiniers ont fui chez toi. (...) Ils ne viennent à toi que pour..., pour se débaucher, pour le cabaret (é *sà-bi-tim*) et pour les concerts ! Ils n'ont personne pour les encadrer ou les commander et ils se la coulent douce! »<sup>26</sup>

Le cabaret a souvent été compris, pas les historiens, comme un lieu de prostitution. Cette assertion est difficile à vérifier<sup>27</sup>. C'est souvent en ce sens qu'est interprété le § 110 du *Code de Hammu-rabi* : il serait interdit aux religieuses *nadītum* ou *ugbabtum* non pas d'ouvrir un cabaret, mais d'y entrer, car elles n'auraient rien à faire dans un établissement de boisson. L'idée qu'elles pourraient y être prises par des prostituées s'appuie généralement sur une comparaison avec le § 14 des *Lois assyriennes*, qui envisage que des relations adultérines puissent se dérouler dans un endroit public, mais il s'agit alors d'un *bīt aštammi*, qui désigne peut-être plutôt une auberge, un lieu où les gens peuvent se loger et pas seulement boire<sup>28</sup>. Les scènes érotiques représentées sur des plaquettes d'argile, en particulier l'une d'elles, très répandue dès la fin du III<sup>e</sup> millénaire, qui montre une femme buvant dans une cuve de bière au chalumeau tandis qu'un homme la sodomise ont été interprétées comme représentant des scènes de taverne, mais le problème du degré de « réalisme » de ces images reste entier.

Le problème de la prostitution, pour l'historien du Proche-Orient antique, est celui d'une activité qui n'a quasiment laissé aucune trace écrite : la transaction devait porter sur une somme probablement assez faible ou moyenne, payée comptant, ce qui rendait inutile la rédaction d'une tablette...

## Forces maléfiques

Le cabaret semble être aussi un espace magique parce que, d'une part, la boisson fermente dans les cuves et s'y transforme et, d'autre part, ce lieu fait figure de limite. Ces deux aspects se trouvent les rituels d'exorcisme du I<sup>er</sup> millénaire : S. Maul y a trouvé 8 mentions de cabarets (*bīt sābīm*)<sup>29</sup>. À la fin de certains rituels, la personne ainsi purifiée doit, avant de rentrer chez elle, passer par le cabaret et parler avec les autres clients. C'est peut-être une façon de fêter, autour d'une bière, le soulagement de ne plus être en danger, de savoir que les dieux ne sont plus en colère. C'est aussi une façon de réintégrer symboliquement la société humaine et de retrouver des conditions psychologiques normales, après un rituel qui a impliqué non seulement le client et l'exorciste, mais aussi les forces du mal et les dieux qui doivent les chasser. Mais les cuves à bière semblent aussi jouer un rôle dans certains cas : le patient doit par exemple, dans le cabaret, toucher le support de la cuve à bière et la cuve elle-même en récitant une brève prière : demande à être délivré du mal par Siriš et Ningišzida, la première étant la déesse de la bière, le second un dieu des Enfers. Dans un autre rituel, un homme qui a vu un fantôme doit aller au cabaret et faire une libation de bière pour les dieux Ea, Šamaš et Assalluhi, qui président aux rituels d'exorcisme, et toucher la porte et le verrou.

Même si ces aspects semblent peu visibles dans les textes du II<sup>e</sup> millénaire, ils permettent, selon S. Maul, de proposer une troisième interprétation du § 110 du *Code de Hammu-rabi*. L'entrée de la taverne, les jarres de fermentation de la bière, les supports de jarres sont chargés de pouvoirs surnaturels ; à leur contact, le patient dépose son impureté. L'interdit qui vise la *nadītum* et l'*ugbabtum* serait de nature magique, puisque ces femmes doivent préserver un état de pureté rituelle ; entrer dans la taverne pourrait les souiller, si elles se trouvaient en contact avec des forces mauvaises<sup>30</sup>.

Les diverses interprétations du § 110 du *Code de Hammu-rabi* ont le mérite de souligner différents aspects du cabaret et du métier de cabaretière. Ces femmes, indépendantes économiquement et peut-être aussi socialement, exercent une profession qui les amène à jouer un rôle de voisinage important, faisant crédit ou prêtant aux voisins en difficulté, tout en ayant des contacts avec le palais et en laissant planer

<sup>26</sup> ARM 1 28 (Durand, 1997 : 65-66). Cette image négative semble avoir traversé les siècles : cf., pour l'époque perse, le texte YOS 7 77, cité par Joannès, 1996: 51 et n. 1.

<sup>27</sup> Assante, 1998 : 65-72 émet des réserves sur ce point.

<sup>28</sup> C'est aussi à l'établissement nommé *ašatmmu* qu'est associée Ištar, déesse de l'amour et patronne des prostituées. Deux contrats d'époque perse, trouvés à Babylone mais rédigés à Hursagkalamma près de Kiš, concernent l'ouverture d'un cabaret dont le mobilier comprend des lits, cf. Joannès, 1992a et Joannès, 1992b. Mais le nom de l'établissement n'est pas mentionné, il est seulement désigné comme é, « maison ».

<sup>29</sup> Maul, 1992 et 1994 : 101-106.

<sup>30</sup> Assante, 1998 suit cette interprétation.

le risque d'une dénonciation de leurs clients en cas de troubles. On peut faire dans leur établissement toutes sortes de rencontres, bonnes ou mauvaises, y expérimenter les effets de la boisson, voire s'y trouver en contact avec des forces surnaturelles. Il est dès lors peu surprenant que la littérature se soit emparée de tels personnages pour en faire des figures mythiques dans l'*Epopée de Gilgamesh* ou dans la *Liste royale sumérienne*.

## ÉLÉMENTS DE BIBLIOGRAPHIE

- ASSANTE J. 1998. The kar-kid / *harimtu*, Prostitute or Single Woman ? A Reconsideration of the Evidence. *UF* 30 : 5-96.
- BIROT M. 1969. *Tablettes économiques et administratives d'époque babylonienne ancienne*. Genève : Geuthner.
- BRENIQUET C. 2009. Boire de la bière en Mésopotamie.... In : FAIVRE X., LION B. et MICHEL C. (éd.), *Et il y eut un esprit dans l'Homme. Jean Bottéro et la Mésopotamie: 183-196*. Paris : De Boccard.
- CHARPIN D. 1980. Remarques sur l'administration paléobabylonienne sous les successeurs d'Hammurapi. *JAOS* 100 : 461-671.
- CHARPIN D. 1982. Marchands du palais et marchands du temple à la fin de la I<sup>re</sup> dynastie de Babylone. *JA* 270 : 25-65.
- CHARPIN D. 1988. Sippar : deux villes jumelles. *RA* 82 : 13-32.
- CHARPIN D. 2005. Le statut des cabaretiers à l'époque paléo-babylonienne. *NABU* : 2, n°2.
- DAMEROW P. 2012. Sumerian Beer: The Origins of Brewing Technology in Ancient Mesopotamia. *Cuneiform Digital Library Initiative Journal* 2012.2.
- DURAND J.-M. 1997. *Documents épistolaires du palais de Mari*, I. Paris : Le cerf.
- FINET A. 1983 (2<sup>ème</sup> éd.). *Le Code de Hammurapi*. Paris.
- GEORGE A. 2003. *The Babylonian Gilgamesh Epic*. Oxford : Oxford University Press.
- GLASSNER J.-J. 1991. Les dieux et les hommes. Le vin et la bière en Mésopotamie ancienne. In : FOURNIER D. ET D'ONOFRIO S. (dir.) *Le ferment divin* : 127-146. Paris : éditions de la maison des sciences de l'homme.
- GOETZE A. 1965. Tavern Keepers and the Like in Ancient Babylonia. In : H. G. GÜTERBOCK ET T. JACOBSEN (éd.), *Studies in Honor of Benno Landsberger on his Seventy-Fifth Birthday*, *AS* 16 : 211-215. Chicago : The University of Chicago Press.
- HARTMAN L. F. et OPPENHEIM A. L. 1950. *On Beer and Brewing Techniques in Ancient Mesopotamia According to the XXIIIrd Tablet of the Series HAR.ra = hubullu*, *JAOS* Supplement. Baltimore.
- JOANNÈS F. 1992a. Inventaire d'un cabaret. *NABU* : 48-50, n°64.
- JOANNÈS F. 1992b. Inventaire d'un cabaret (suite). *NABU* : 69, n°89.
- JOANNÈS F. 1996. La fonction sociale du banquet dans les premières civilisations. In : FLANDRIN J.-L. et MONTANARI M. (dir.) *Histoire de l'alimentation* : 47-59. Paris : Fayard.
- KRAUS F. R. 1984. *Königliche Verfügungen in Altbabylonischer Zeit*. SD 11. Leyde.
- LACAMBRE D. 2008. 9. Les mesures de capacité ; 10. Le bureau de la bière. In : TUNCA Ö et BAGHDO A. el-M. (éd.) *Chagar Bazar (Syrie) III. Les trouvailles épigraphiques et sigillographiques du chantier I (2000-2002)* : 167-207. Louvain, Paris, Dudley : Peeters.
- LION B. et MICHEL C. 2006. L'élevage des porcs en Haute-Mésopotamie, Syrie et Transtigrine au début du II<sup>e</sup> millénaire. In : LION B. et MICHEL C. (éd.), *De la domestication au tabou: le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien* : 89-101. Paris : De Boccard.
- MAUL S. 1992. Der Kneipenbesuch als Heilverfahren. In : CHARPIN D., JOANNÈS F. (eds.), *La circulation des biens, des personnes et des idées dans le Proche-Orient ancien. Actes de la XXXVIIIème Rencontre Assyriologique Internationale (Paris, 8-10 juillet 1991)* : 389-396. Paris : ERC.
- MAUL S. 1994. *Zukunftsbewältigung. Eine Untersuchung altorientalischen Denkens anhand der babylonisch-assyrischen Löserituale (Namburbi)*. Mainz : Philipp von Zabern.



MICHALOWSKI P. et WALKER C. B. F. 1989. A New Sumerian « Law Code ». In BEHRENS H., LODING D. et ROTH M. (eds.) *Dumu-e<sub>2</sub>-dub-ba-a: Studies in Honor of Ake W. Sjöberg* : 383- 396. Philadelphie : The University Museum.

MICHEL C. 2009. « Dis-moi ce que tu bois... » Boissons et buveurs en haute Mésopotamie et Anatolie au début du II<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. In : FAIVRE X., LION B. et MICHEL C. (éd.), *Et il y eut un esprit dans l'Homme. Jean Bottéro et la Mésopotamie*: 197-220. Paris : De Boccard.

RÖLLIG W. 1970. *Das Bier im alten Mesopotamien*. Berlin : Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens E. V. Institut für Gärungsgewerbe und Biotechnologie.

ROTH M. 1995. *Laws Collections from Mesopotamia and Asia Minor*. Atlanta : Scholars Press.

ROTH M. T. 1999. The Priestess and the Tavern : LH §110. In BÖCK B., CANKIK-KIRSCHBAUM E., RICHTER T. (eds.), *Minuscule Mesopotamica. Festschrift für Johannes Renger*, AOAT 267 : 445-465. Münster.

SCHEIL V. 1902. *Une saison de fouilles à Sippar*. Le Caire : Institut Français d'Archéologie Orientale.

STOL M. 1971. Zum altmesopotamischen Bierarbeitung, *BiOr* 28 : 167-171.

STOL M., 2004. 9.2.4. *nēmētum* "Auflage". In CHARPIN D., EDZARD D. O., STOL M., *Mesopotamien. Die Altbabylonische Zeit*, *Orbis Biblicus et Orientalis* 160/4 : 766-771. Fribourg et Göttingen.

VAN LERBERGHE K. 1986. *Old Babylonian Legal and Administrative Texts from Philadelphia*. OLA 21. Louvain.

WESTBROOK R. 1994. The Old Babylonian Term *naptarum*. *JCS* 46 : 41-46.



# ALCOOLISME CHEZ LES ÉLITES



# LES BOISSONS ALCOOLISÉES ET LA NOBLESSE PERSE D'APRÈS LA DOCUMENTATION ÉLAMITE ET BABYLONIENNE

Gauthier TOLINI

ArScAn-HAROC et ATER au Collège de France

*gauthier.tolini@mae.u-paris10.fr*

De nombreux auteurs classiques insistent sur les fastes de la table royale perse et sur la capacité des Perses à manger plus que de raison<sup>1</sup>. De même, ils classent volontiers les Perses parmi les peuples ayant un penchant immodéré pour l'alcool. Cette description polémique des us et coutumes perses vise à souligner la décadence de leurs mœurs. Les auteurs classiques opposent deux manières de consommer l'alcool : un bon usage et, son reflet en négatif, un mauvais usage. Le premier usage consiste à consommer du vin coupé avec de l'eau dans des proportions rendues raisonnables par l'utilisation de coupes dans le cadre de banquets (*symposion*). Au contraire, le mauvais usage se caractérise par l'absorption de vin pur en grandes quantités dans des vases à boire en de nombreuses occasions et par un état d'ivresse permanent. D'après les auteurs classiques, le premier usage serait le plus répandu chez les Grecs, tandis que le second se rencontrerait de manière privilégiée chez les « Barbares » et plus particulièrement chez les Scythes, les Thraces et les Perses. Cette division n'est pas aussi tranchée chez les auteurs classiques, car certaines caractéristiques du mauvais usage de la boisson se retrouvent aussi chez des Grecs. Elle correspond plus à un idéal vers lequel les moralistes veulent orienter leurs concitoyens grecs en caricaturant les usages de l'alcool chez les autres peuples<sup>2</sup>.

La documentation contemporaine et factuelle issue des régions centrales de l'Empire perse, c'est-à-dire l'Iran et la Babylonie, apporte de nombreux renseignements sur la consommation d'alcool en pratique chez les élites perses. Les textes élamites de Persépolis et les textes babyloniens nous éclairent sur le circuit d'approvisionnement en boissons alcoolisées de la table du roi, des membres de la haute noblesse et des grands administrateurs de l'Empire.

## LA COUPE DE DARIUS I<sup>ER</sup>, D'IRDABAMA ET D'ARTYSTONÈ

Plusieurs textes élamites rassemblés et étudiés par W. Henkelman enregistrent des livraisons de denrées alimentaires destinées à la table du roi et à celle de certaines princesses perses<sup>3</sup>. Parmi ces produits se trouvent des céréales, du bétail (bœufs et moutons), des oiseaux, du miel, des produits laitiers. Quelques textes précisent que d'importantes quantités de vin étaient livrées « devant le roi » :

### PF 728<sup>4</sup>

12 350 litres de vin fournis par Karakka ont été livrés « devant le roi » en accord avec un document scellé de Rakurduš.

### PFa 30 : 1 [Liste de fournitures de vin par Puktezza]<sup>5</sup>

5 350 litres de vin ont été livrés « devant le roi ». An 21.

### PFa 31 : 1 [Liste de fournitures lors de l'an 22]<sup>6</sup>

6 900 litres de vin ont été livrés « devant le roi » en accord avec un document scellé d'Ukurradduš.

Les quantités d'alcool livrées étaient donc importantes. Il est évident que le roi ne les consommait pas seul, mais qu'elles entraient dans un circuit de redistribution à destination des nobles et des soldats<sup>7</sup>.

Les tablettes élamites enregistrent également d'abondantes livraisons de rations alimentaires et d'alcool à une princesse nommée Irdabama. Cette dernière possédait un personnel nombreux – ainsi pas moins de 490 *kurtaš* (travailleurs dépendants) étaient à son service –, et plusieurs domaines dans le Fârs. Elle bénéficiait également de revenus en Babylonie. Il s'agissait donc d'une femme d'un rang

<sup>1</sup> Tolini, 2009.

<sup>2</sup> Voir sur ce sujet Lenfant, 2002.

<sup>3</sup> Henkelman, 2010.

<sup>4</sup> Hallock, 1969 : 221.

<sup>5</sup> Hallock, 1978 : 116.

<sup>6</sup> Hallock, 1978 : 117.

<sup>7</sup> Sur ce sujet voir Briant, 1989.



particulièrement élevé : elle était la mère ou bien une des épouses de Darius I<sup>er</sup>. Elle se déplaçait fréquemment entre le Fārs, l'Élam et la Médie. Elle recevait de nombreuses rations alimentaires de la part de l'administration royale sur ses lieux de résidence, dont d'importantes quantités de vin<sup>9</sup> :

**PF 735**

750 litres de vin fournis par Umayya ont été livrés devant Irdabama dans la ville de Liduma. An 21.

**PF 736**

650 litres de vin fournis par [NP] ont été livrés devant Irdabama dans la ville de Tandari. An 21.

**PF 737**

2 360 litres de vin fournis par Marriya ont été livrés devant Irdabama à Suse. An 22.

Ces textes permettent de suivre les déplacements d'Irdabama, qui se trouvait probablement en compagnie de la cour et du roi, depuis le Fārs jusqu'en Élam. Les villes de Liduma et de Tandari se situaient effectivement sur la route reliant Persépolis à Suse<sup>10</sup>. La reine recevait de grandes quantités de vin à chaque lieu d'étape. Comme la table du roi, celle d'Irdabama était également un lieu de redistribution pour son entourage.

Les textes élamites de Persépolis mentionnent également la princesse Irtaštuna comme bénéficiaire de boissons alcoolisées. Elle était la fille de Cyrus le Grand et l'épouse de Darius I<sup>er</sup>. Elle est attestée chez Hérodote sous le nom hellénisé d'Artystonè. Elle possédait également des domaines et un personnel nombreux<sup>11</sup>. Elle recevait d'importantes quantités de céréales, de fruits, de vin et de bière. Certains textes mentionnent aussi son fils, Arsamès :

**PF 732<sup>12</sup>**

170 litres de vin fournis par Šeuda, Bakadada les a pris et les a apportés dans la ville de Puradana et ils ont été livrés devant Artystonè. An 25.

**PF 2035<sup>13</sup>**

543 litres de bière fournis par Parruna ont été livrés devant Artystonè et Arsamès dans la ville de Merri. An 24.

Ces quantités de vin et plus largement de rations alimentaires mettent en évidence la hiérarchie qui existait entre le roi et les membres de la haute noblesse perse : Darius I<sup>er</sup> recevait plus de vin qu'Irdabama, qui en recevait elle-même plus qu'Artystonè.

## LES CIRCUITS D'APPROVISIONNEMENT : ENTRE RESSOURCES LOCALES ET PRODUCTIONS DES PROVINCES DE L'EMPIRE

### Une production locale dans le Fārs et en Élam

Une partie de l'entretien alimentaire de la noblesse perse provenait directement du domaine royal (*ulhi*) ; le roi faisait effectuer des versements sur ses propres ressources :

**Fort. 6764<sup>14</sup>**

Dit à Harrena, ainsi (parle) Parnakka : « Le roi Darius m'a ordonné : “Délivre à la princesse Artystonè 100 têtes de petit bétail depuis mon domaine (*ulhi*)” ».

Maintenant Parnakka a dit : « Comme le roi Darius me l'a ordonné, et comme je viens de l'ordonner, tu dois faire sortir 100 têtes de petit bétail pour la princesse Artystonè comme ordonné par le roi ».

Mois i de l'an 19.

Ansukka a écrit. Maraza a délivré le message.

<sup>8</sup> Henkelman, 2010 : 693-697. La reine possédait également des intérêts à Borsippa. Elle percevait à travers ses agents une part des offrandes de l'Ezida. Plusieurs textes de Borsippa enregistrent le titre d'« *Appamu ša ekallu ša šarri* » (Zadok, 2002 et Zadok, 2003). W. Henkelman a proposé d'identifier ce titre à celui d'*abbamuš* porté par Irdabama qui est mentionné dans les archives de Persépolis (Henkelman, 2010 : 697). Voir également Waerzeggers, 2010 : 127-128 sur cette question.

<sup>9</sup> Hallock, 1969 : 222.

<sup>10</sup> Voir respectivement Vallat, 1993 : 156 et 274.

<sup>11</sup> Henkelman, 2010 : 698-703.

<sup>12</sup> Hallock, 1969 : 221.

<sup>13</sup> Hallock, 1969 : 628-629.

<sup>14</sup> Henkelman, 2010 : 668.

Ce texte mentionne seulement du bétail, mais on peut supposer que, de la même manière, le roi effectuait des donations de boissons alcoolisées produites sur ses domaines.

Une partie des produits alimentaires et de l'alcool provient des différentes redevances pesant sur les exploitants agricoles de la région du Fārs dont certaines sont désignées sous le terme élamite d'*ukpiyataš*. En se basant sur les occurrences de ce mot et de son équivalent babylonien *upiyāta*, M. Stolper a proposé la définition suivante : « royal impost paid in commodities and/or the stores of such commodities collected for the use of the crown »<sup>15</sup>. Plus récemment, W. Henkelman a précisé cette définition en l'associant avec l'institution de la table du roi : « The term *ukpiyataš*, like Late Babylonian *upiyāta* (from Old Persian \**upayāta*), denotes a tax in kind, presumably intended for the provisioning of the court and as such comparable to the tax known from classical and biblical sources as 'the table of the king' »<sup>16</sup>. Les textes de Persépolis précisent quels étaient les produits alimentaires qui composaient les *ukpiyataš* : des céréales de différentes natures, de la farine et des boissons alcoolisées<sup>17</sup>. Parmi ces dernières figuraient de la bière réalisée à partir de céréales et du vin :

**PF 428**<sup>18</sup>

3 000 litres de grain-*tarmu* fournis par Babena ont été reçus par Manna-kitin au titre de l'*ukpiyataš* du roi de la 28<sup>e</sup> année. Il a fabriqué de la bière à partir de ce grain.

**PF 389**<sup>19</sup>

750 litres de vin ont été transportés depuis la ville de Tiliman jusqu'à la ville de Liduma la 21<sup>e</sup> année. Ils ont été utilisés comme *ukpiyataš*.

Atti les a reçus.

Le dernier texte évoque deux villes situées sur la route qui relie Persépolis à Suse<sup>20</sup>. Le vin qui approvisionnait la cour royale lors des déplacements entre ces deux régions provenait de cultures locales. Ainsi la région de Suse, située au piémont du Zagros, offrait des conditions favorables pour l'exploitation de la vigne. Au début du IV<sup>e</sup> millénaire, la vigne fut domestiquée à son tour dans le Fārs comme le montrent les fouilles archéologiques effectuées à Anšan<sup>21</sup>. Cette dernière est identifiée au site de Tell-e Malyan, situé dans la plaine de Marv Dašt, dans la région actuelle du Fārs, en Iran, à 36 km au nord-ouest de Shiraz. Les villes d'Anšan et de Suse formaient les deux capitales du royaume élamite constitué dès le début du II<sup>e</sup> millénaire et dans lequel les rois portaient le titre traditionnel de « roi d'Anšan et de Suse » pour montrer l'unité de leur territoire s'étendant depuis les hauts plateaux du Fārs jusqu'aux plaines de la Susiane<sup>22</sup>. Les sceaux-cylindres élamites de cette période soulignent l'importance de la vigne et du vin dans l'iconographie<sup>23</sup>.

Si une partie de l'approvisionnement en boissons alcoolisées de la noblesse perse était issue des cultures locales, une autre partie était fournie par des redevances en nature levées sur les provinces soumises.

## La contribution des provinces soumises : l'exemple de la Babylonie

Les provinces soumises de l'Empire perse participaient également à la production d'alcool pour le roi et sa cour. Des redevances en nature étaient aussi levées par les Perses en Babylonie sous le terme d'*upiyāta*. Ces denrées étaient acheminées à Suse pour alimenter la table du roi quand celui-ci résidait dans son palais d'Élam. Les textes babyloniens ne précisent pas les produits qui entraient dans la composition des *upiyāta*. Nous avons vu que d'après les textes de Persépolis, ce terme regroupe des redevances composées de céréales, de farine, de bière et de vin. Les archives privées de Marduk-našir-apli, descendant de la famille des Egibi apportent des renseignements supplémentaires<sup>24</sup>. Ce dernier

<sup>15</sup> Stolper, 1977 : 257.

<sup>16</sup> Henkelman, 2010 : 711-712.

<sup>17</sup> Voir le relevé des références dans Henkelman, 2010 : 729-730.

<sup>18</sup> Hallock, 1969 : 167.

<sup>19</sup> Hallock, 1969 : 160.

<sup>20</sup> Sur la localisation de Tilman, cf. Vallat, 1993 : 280. Sur la localisation de Liduma sur la « route royale », cf. Vallat, 1993 : 156.

<sup>21</sup> Sur l'origine de la vigne en Elam et dans le Fārs, cf. McGovern, 2003 : 164-166.

<sup>22</sup> Sur l'histoire du royaume de Suse et d'Anšan voir Potts, 1999 : 188-258.

<sup>23</sup> Amiet, 1986 : 159, figures 113-114.

<sup>24</sup> Abraham, 2004 propose une étude et l'édition de ses archives. Pour une étude globale des relations entre les membres de la famille des Egibi et le pouvoir royal, cf. Wunsch, 2000.

est un entrepreneur privé au service du gouverneur de Babylone. Il était chargé de lever certaines redevances pesant sur les contribuables de Babylone et d'organiser une partie du transport des denrées alimentaires depuis la province jusqu'à Suse. Le texte Abraham 2004 : n°27 détaille un ensemble de dépenses supportées par le notable pour louer des bateaux, pour acheter du matériel servant au halage et pour acheter différents produits alimentaires formant la cargaison :

### Abraham 2004 : n°27 [extraits]

<sup>(12-15)</sup>Le 26 *tašrītu* (vii), 40 sicles d'argent blanc qui ont été donnés à Nidintu-Bel-damqat pour l'orge en accord avec la tablette scellée du gouverneur.

<sup>(16-18)</sup>40 sicles d'argent qui ont été donnés pour 4 câbles à Nidintu-Bel-damqat, en accord avec la tablette scellée (du gouverneur).

<sup>(19-20)</sup>40 sicles d'argent qui ont été donnés pour les rations alimentaires des haleurs depuis l'embouchure du canal Kabar.

<sup>(21-22)</sup>10 sicles d'argent blanc prix de 10 jarres-*dannu* de bière qui ont été donnés pour les bateaux de bière sur ordre du gouverneur.

<sup>(23-24)</sup>1 530 litres d'orge qui ont été donnés à Šum-ukin sur ordre du gouverneur pour le déchargement des bateaux.

<sup>(25-26)</sup>2 mines d'argent blanc ont été données pour la location d'un bateau qui depuis l'embouchure du canal Kabar jusqu'à la ville de Suse ...

<sup>(28-29)</sup>12 sicles 1/2 d'argent blanc et 72 litres de farine ont été donnés à Guzu-Bel-ašbat pour ...

<sup>(30-32)</sup>80 sicles d'argent blanc qui ont été donnés pour la location des bateaux qui ont transporté de l'orge avec Ipiriya sur ordre du gouverneur.

(...)

<sup>(37-38)</sup>35 sicles d'argent blanc qui ont été donnés pour la location d'un bateau (rempli) de farine.

Ce long texte donne également des indications sur le chargement de ces bateaux, on y trouve de la farine (l.37), de l'orge (l.30-32) et des jarres de bière de dattes (l.21-22). Il donne également des informations sur les voies fluviales empruntées par ces bateaux chargés de nourriture pour rejoindre Suse. Le canal Kabar apparaît comme étant la voie principale. Ce canal est attesté dans la région de Babylone, de Borsippa et de Nippur<sup>25</sup>. Il avait probablement pour objectif de relier la capitale au Tigre<sup>26</sup>. Les bateaux pouvaient ensuite descendre le Tigre jusqu'à la région des Marais pour rejoindre Suse *via* l'Eulaios<sup>27</sup>. Ce texte comptable servait probablement à Marduk-našir-apli à se faire rembourser ses dépenses auprès du gouverneur de Babylone. Marduk-našir-apli organisait le transport des produits alimentaires depuis Babylone jusqu'à Suse en levant des corvéables pour le compte du gouverneur de Babylone et en louant ou achetant des manutentionnaires, des bateaux, du matériel et des marchandises. L'organisation et le financement de ce transport ont débuté au mois de septembre 498. Les archives de Marduk-našir-apli montrent qu'il a accompagné lui-même ces bateaux jusqu'en Élam. Un contrat privé atteste ainsi sa présence à Suse en janvier 497<sup>28</sup>.

Ainsi, une partie de la résidence royale était ravitaillée par les productions locales et par des produits venus de la Babylonie. D'après Polyen, le Grand Roi ne consommait de bière de dattes qu'en deux endroits : « Quand le Roi est à Babylone ou à Suse, il fournit pour moitié du vin de palme et pour moitié du vin de raisin » (*Stratègèmata*, IV, 3, 32 : 50). Une partie de la bière consommée à Suse était produite en Babylonie et acheminée sur place au titre des prélèvements réguliers pesant sur la province. Plusieurs textes babyloniens montrent également que de la bière de dattes était servie au Grand Roi lors de sa présence en Babylonie.

<sup>25</sup> Waerzeggers, 2010a : 804 pour les attestations concernant Babylone et Nippur et le texte OECT 12, 125 : 17 pour Borsippa.

<sup>26</sup> Voir le texte AD 3, -140 (édité dans Del Monte, 1997 : 107-108) dans lequel des soldats du roi arsacide partent rejoindre, par le canal Kabar, la ville d'Apamée-sur-le-Šilhu, située à proximité du Tigre, pour y combattre des soldats élamites.

<sup>27</sup> Gasche, 2007 : 29-30.

<sup>28</sup> Texte Abraham 1997 : 78 (BM 30878).

## LA FOURNITURE DE BOISSONS ALCOOLISÉES LORS DU SÉJOUR DU GRAND ROI EN BABYLONIE

Au cours de l'an 528, Cambyse séjourna dans le palais d'Abanus, situé dans le sud de la Babylonie. Sa venue entraîna l'obligation pour le temple de l'Eanna d'Uruk de prendre en charge une partie des repas du roi. Le sanctuaire a dû ainsi livrer de nombreux produits alimentaires tels que de l'orge et de la farine et des animaux (moutons et chèvres)<sup>29</sup>. Il achemina également au palais d'importantes quantités de bière de dattes. Ces livraisons de boisson alcoolisée sont évoquées de manière très succincte par Nabu-ah-iddin, l'officier royal, chef de l'administration de l'Eanna, dans deux de ses lettres adressées à l'administrateur en chef (*šatammu*) du temple :

Que (mon) seigneur ne soit pas négligent pour l'embarquement des produits nécessaires (*hišihitu*), de l'approvisionnement (*šušbuttu*) et de la bière ! (YOS 3, 19 : 29-31).

Envoie rapidement la bière ! (YOS 3, 79 : 20-21).

La qualité de la bière est précisée dans plusieurs textes : elle est fine (*tābu*) et de qualité supérieure (*šikaru rēštu*)<sup>30</sup>. La bière fut stockée et transportée dans des jarres (*dannu*) :

### YOS 7, 129

<sup>(1-8)</sup>[Jusqu']au 1<sup>er</sup> *dūzu* (iv) de l'an 2 de Cambyse, [r]oi de Babylone et roi des pays, Bel-gimlanna, [fi]ls de Madanu-ereš, l'oblat d'Ištar d'Uruk, embarquera depuis l'Eanna 200 jarres-*dannu* de bière fine de dattes qui lui ont été donnés pour l'approvisionnement (*šušbuttu*) du roi et il les donnera dans le palais royal de la ville d'Abanu. <sup>(8-9)</sup>S'il ne les donne pas, il subira [le châtiment] du roi. <sup>(10-11)</sup>En présence de Nabu-ah-iddin, l'officier royal chef de l'administration de l'Eanna.

<sup>(12-16)</sup>(Les témoins et le scribe).

<sup>(17-19)</sup>Uruk, le 11 *simānu* (iii) de l'an 2 de Cambyse, roi de Babylone, roi des pays.

Selon les textes babyloniens, une jarre-*dannu* avait en général une capacité de 180 litres de bière<sup>31</sup>. Ainsi, l'Eanna dut acheminer au moins 36 000 litres de bière au palais d'Abanu avant le premier jour du mois de *dūzu* (iv). L'envoi de jarres de bière par bateau a entraîné des dépenses de location prises en charge par l'Eanna :

4 sicles pour la location d'un bateau pour la bière de première qualité que l'on a fait descendre depuis la ville du Bīt-Re'e vers la ville d'Abanu (NBDMich 89 : 32-33).

\*

Les textes de Persépolis et de Babylonie nous permettent de sortir de la vision caricaturale de la consommation d'alcool chez les Perses véhiculée par de nombreux auteurs classiques et de mettre en évidence un système de production, de distribution et de redistribution parfaitement rationnel. De même, la vaisselle découverte à Persépolis nous montre un haut degré de raffinement dans les manières de boire<sup>32</sup>. Rationalité et raffinement pourraient donc être les deux caractéristiques de la consommation de l'alcool chez les Perses.

### ABRÉVIATIONS :

AchHist	<i>Achaemenid History</i> (Leiden – 1987f.)
AD	A.J. Sachs & H. Hunger, <i>Astronomical Diaries and Related Texts from Babylonia</i> , Volume I, II & III, Vienne, Österreichische Akademie der Wissenschaft, 1988, 1989, 1996.
BM	Tablettes du département des Antiquités Proche-orientales du British Museum.
CAD	The Assyrian Dictionary of the Oriental Institute of the University of Chicago (Chicago - Glückstadt 1956f.)

<sup>29</sup> Pour une étude générale du séjour de Cambyse dans le palais d'Abanu, cf. Tolini, 2009.

<sup>30</sup> Voir respectivement YOS 7, 139 : 4 et NBDMich 89 : 32.

<sup>31</sup> CAD D : 198b.

<sup>32</sup> On trouvera une exposition de cette vaisselle ainsi qu'un commentaire dans Simpson, 2005.



CDAFI	Cahiers de la Délégation archéologique française en Iran.
Fort.	Tablettes des Fortifications de Persépolis inédites, étudiées par G. Cameron et collationnées par R. Hallock, C. Jones & M. Stolper.
NABU	Nouvelles Assyriologiques Brèves et Utilitaires (Paris 1987f.)
NBDMich.	E. Moore, <i>Neo-Babylonian documents in the University of Michigan Collection</i> , Ann Harbor, 1939.
OECT	Oxford Edition of Cuneiform Texts.
OIP	Oriental Institute Publications (Chicago).
OLP	Orientalia Lovaniensia Periodica (Louvain).
PF	<i>Persepolis Fortification Tablets</i> (publié dans Hallock 1969).
PFa	R. Hallock, <i>Selected Fortification texts</i> , CDAFI, 1978.
PIHANS	Publications de l'Institut historique-archéologique néerlandais de Stamboul (1956f).
RGTC	Répertoire Géographique des textes cunéiformes (Wiesbaden).
YOS	Yale Oriental Series, Babylonian Texts (New Haven 1915 ff).

## ÉLÉMENTS DE BIBLIOGRAPHIE

- ABRAHAM K. 1997. Šušān in the Egibi texts from the time of Marduk-našir-apli, *OLP* 28 : 55-85.
- ABRAHAM K. 2004. *Business and Politics under the Persian Empire. The financial Dealings of Marduk-našir-apli of the House of Egibi (521-487 B.C.E.)*, Bethesda : CDL Press.
- AMIET P. 1986. *L'âge des échanges inter-iraniens, 3000-1700 avant J.-C.*, Paris : Édition de la Réunion des musées nationaux.
- BRIANT P. 1989. Table du roi, tribut et redistribution chez les Achéménides. In : P. Briant & Cl. Herrenschildt (éd.), *Le tribut dans l'Empire perse*. Actes de la Table ronde de Paris (12-13 décembre 1986), Travaux de l'Institut d'Études iraniennes de l'Université de la Sorbonne-Nouvelle, Paris : 35-44.
- DEL MONTE G. 1997. *Testi dalla Babilonia Ellenistica*, Pisa : Istituti editoriali e poligrafici internazionali.
- GASCHE H. (dir.). 2007. The Persian Gulf Shorelines and the Karkheh, Karun and Jarrahi Rivers : A Geo-Archaeological Approach, *Akkadica* 128 : 1-72.
- HALLOCK R. T. 1969. *Persepolis Fortification Tablets* (OIP 42), Chicago.
- HALLOCK R. T. 1978. Selected fortification texts, *CDAFI* 8 : 109-136.
- HENKELMAN W. 2010. "Consumed before the King", The Table of Darius, that of Irdabama and Irtaštuna, and that of his Satrap, Karkiš. In : JACOBS B. & ROLLINGER R. (éd.), *Der Achämenidenhof / The Achaemenid Court : 667-775*. Wiesbaden : Harrassowitz.
- LENFANT D. 2005. Ctésias de Cnide, *La Perse, l'inde, autres fragments* (édition commentée), Paris : Les Belles Lettres.
- MCGOVERN P. 2003. *Ancient Wine. The search for the origins of viticulture*, Princeton.
- POTTS D. 1999. *The Archaeology of Elam. Formation and Transformation of an Ancient Iranian State*, Cambridge : Cambridge University Press.
- STOLPER M. 1977. Three Iranian Loanwords in Late Babylonian Texts. In : L. LEVINE & T. YOUNG (éd.), *Mountains and Lowlands : Essays in the Archaeology of Greater Mesopotamia. Bibliotheca Mesopotamica* 7, Malibu : 251-266.
- TOLINI G. 2009. Les repas du Grand Roi en Babylonie : Cambyse et le palais d'Abanu. In : X. FAIVRE, B. LION & MICHEL C. (éd.), *Et il y eut un esprit dans l'Homme. Jean Bottéro et la Mésopotamie : 237-254*. Paris : De Boccard.

- TOLINI G. 2010. La Table du Grand Roi, *Cahier des thèmes transversaux d'ArScAn IX - 2007/2008, Thème 9 - L'alimentation dans l'Orient Ancien, de la production à la consommation*, p. 447-451 et [http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9\\_T9\\_Tolini2.pdf](http://www.mae.u-paris10.fr/arscan/IMG/pdf/C9_T9_Tolini2.pdf).
- SIMPSON ST.J. 2005. The Royal Table. In J. Curtis and N. Tallis (éd.): *Forgotten Empire, The World of Ancient Persia* : 104-111. Berkeley : University of California Press.
- VALLAT F. 1993. *Les noms géographiques des sources suso-élamites*. RGTC 8, Wiesbaden.
- WAERZEGGERS C. 2010a. Babylonians in Susa. The travels of Babylonian “businessmen” to Susa reconsidered. In B. JACOBS & R. ROLLINGER (éd.), *Der Achämenidenhof / The Achaemenid Court*, Wiesbaden : Harrassowitz : 777-813.
- WAERZEGGERS C. 2010b. *Ezida temple, Priesthood, Cult, Archives*. *AchHist XV*, Leyde.
- WUNSCH C. 2000. Neubabylonische Geschäftsleute und ihre Beziehungen zu Palast- und Tempelverwaltungen : das Beispiel der Familie Egibi. In : A. C. BONGENAAR (éd.), *Interdependency of institutions and private Entrepreneurs*. MOS Studies 2, PIHANS 87, Leyde : 95-118.
- ZADOK R. 2002. An Achaemenid queen, *NABU* 2002/65.
- ZADOK R. 2003. Updating the Apammu Dossier, *NABU* 2003/33.



# LE ROI MANGE

## LE PHARAON DANS LES CONTES ÉGYPTIENS

### DU I<sup>er</sup> MILLÉNAIRE

**Damien AGUT-LABORDÈRE**  
CNRS – ArScAn-HAROC  
*damien.agut@cmae.u-paris10.fr*

Le démotique est une écriture cursive employée en Égypte entre le VII<sup>e</sup> siècle av. J.-C. et le milieu du V<sup>e</sup> siècle ap. J.-C.<sup>1</sup>. Apparue dans le nord de l'Égypte, elle fut d'abord confinée aux textes de la pratique. Elle se diffuse progressivement vers le sud tout au long de la XXVI<sup>e</sup> dynastie, dite saïte (664-525). C'est durant les périodes perse et hellénistique que le démotique commence à fixer les textes littéraires puis religieux. Avec la période romaine, il connaît un effacement progressif.

Dans les contes démotiques, se dessine une figure du pharaon tout à fait inhabituelle, bien éloignée de celle hiéroglyphique – sans jeu de mot – de la documentation égyptienne des III<sup>e</sup> et surtout du II<sup>e</sup> millénaires.

#### IVROGNE ET GLOUTON : L'AUTRE PHARAON

La réputation de débauche des pharaons saïtes est parvenue en Occident bien avant que nous puissions déchiffrer les textes égyptiens du I<sup>er</sup> millénaire. Lors de son séjour en Égypte au milieu du V<sup>e</sup> siècle av. J.-C., Hérodote a recueilli un certain nombre d'anecdotes à ce sujet. La plus longue et la plus significative met en scène le pharaon Amasis (570-526) [II. 173]. On y voit ce roi consacrer tous ses après-midis à banqueter en bonne compagnie<sup>2</sup>.

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, W. Spiegelberg édita le P. Bn. Égypte 215<sup>3</sup> et découvrit une autre histoire mettant en scène Amasis se livrant à des excès de table<sup>4</sup>. Il s'agit de la première scène d'un récit à tiroirs malheureusement fragmentaire.

- « Un jour, à l'époque du pharaon Amasis, le roi dit à ses notables :
- J'aimerais boire du vin-*qelbi*<sup>5</sup> (d')Égypte.
  - Notre grand maître, le vin-*qelbi* (d')Égypte est (bien) raide !
  - Ne vous opposez pas à ce que je vous dis.
  - Notre grand maître, qu'il en soit fait selon le bon plaisir du pharaon !

Pharaon déclara :

- Que l'on (se) porte face à la mer !

On fit selon les ordres du pharaon. Pharaon prit un repas en compagnie de ses femmes sans aucun autre vin face à eux que du *qelbi* (d')Égypte. Pharaon et ses femmes arboraient des mines réjouies, (5) il but alors une énorme quantité de vin à cause de son goût immodéré pour le *qelbi* (d')Égypte. La nuit même, Pharaon coucha face à la mer. Il dormit sous une treille au nord. Au matin, Pharaon fut incapable de se lever à cause d'une sévère gueule de bois.

L'heure (de partir) approchait et il était (toujours) incapable de se lever. Les courtisans se lamentaient en disant :

- Est-ce possible ce qui arrive ? Pharaon a une sévère gueule de bois !

Nul ne pouvait venir pour une affaire d'État. Les courtisans se rendirent à l'endroit où se tenait le roi. (10) Ils déclarèrent :

- Notre [grand] maître, quel est le mal qui affecte Pharaon ?

<sup>1</sup> Deux excellentes introductions aux études démotiques : Depauw, 1997 et Hoffmann, 2000.

<sup>2</sup> Haziza, 2009 : 281-286.

<sup>3</sup> Spiegelberg, 1914 : 26-27.

<sup>4</sup> La traduction qui suit est tirée de D. Agut-Labordère et Michel Chauveau, 2011 : 13-15.

<sup>5</sup> Sur la nature de ce vin, Quaegebeur, 1990 : 266-269.



– J’ai une sévère gueule de bois. Je ne [pour]jai [accomplir] aucun travail. Mais, voyez s’il y a parmi vous quelqu’un qui pourra me donner un conseil profitable (?). Or, il y avait, parmi les courtisans, un prêtre de Neith appelé Panetsetem qui était un grand savant. Il vint au centre (de la cour) devant Pharaon et déclara :

– Mon grand maître ! Pharaon n’a-t-il pas entendu [l’histoire] qui est arrivée à un jeune marin qui s’appelait Hor fils de Siousir fils d’Ousir... [Elle] arriva au temps du roi [...] (15) il avait une épouse nommée Shepméret, que l’on appelait aussi Ankhét. L’autre nom du marin était Pétéisé. Elle l’aimait et il l’aimait en retour. Un jour, Pharaon l’envoya à Daphné ; il [se leva] le lendemain alors que sévissait une terrible tempête, mais le pharaon le lui avait ordonné en disant : « C’est une lourde charge ! Tu devras aller à Daphné aujourd’hui et tu devras revenir demain. » Il ressentit (alors) une très grande peine de ne pas (pouvoir) désobéir aux ordres que Pharaon avait prononcés [...], on le fit venir devant le roi. Il se rendit (20) chez lui et prit un repas en compagnie de sa femme. Il ne but pas comme d’habitude. L’heure d’aller se coucher ensemble vint, mais il ne put la toucher pour lui faire l’amour à cause du grand malheur qui était le sien. Elle lui dit : [« ... »].

Dans cette histoire, la nature des débauches d’Amasis se fait plus précise : le roi boit des quantités de vin importantes lors d’un voyage royal au bord de la mer. On retrouve le même trait chez le roi Sisébek qui apparaît dans l’histoire de Méryrê (*P. Vandier*)<sup>6</sup>. Ce souverain est si gourmand qu’il a l’habitude – lui aussi – de se lever la nuit pour manger et boire. Les rois des contes démotiques sont aussi marqués par une certaine avidité sexuelle. Simplement suggéré dans le *Conte d’Amasis et du marin* (la présence des femmes du roi lors du banquet pourrait être interprétée en ce sens), ce trait se retrouve dans le *Premier conte de Setné* dans lequel l’héritier de Ramsès II est prêt à tout pour obtenir les faveurs de la belle Taboubou croisée sur le dromos du temple de Ptah à Memphis<sup>7</sup>. Le pharaon peut aussi être enclin à préférer les amours masculines ainsi que le montre le récit fragmentaire conservé sur le *P. Chassinat I* (ce texte tardif n’est pas rédigé en démotique mais en hiéroglyphes)<sup>8</sup>.

## LE ROI DES CONTES, UNE VIEILLE IDÉE NEUVE

Malgré leur extrême originalité, ces textes satiriques demeurent, aujourd’hui encore, en marge des études portant sur le pouvoir pharaonique.

### Pourquoi ne voit-on pas le pharaon qui mange ?

Dans l’égyptophilie occidentale, le pharaon est une figure grandiose. Il n’est que de lire le chapitre 3 du *Roman de la momie* et la somptueuse description de la procession qui accompagne l’entrée du roi Nofré. Cette représentation se fixe à l’époque romantique. L’expédition d’Égypte a ouvert aux poètes des premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle – notamment ceux de l’école romantique française – les portes d’un univers qui constitue, au même titre que le Moyen Âge en Angleterre, une nouvelle source d’inspiration. Les planches du *Voyage dans la Basse et la Haute-Égypte* de Dominique Vivant Denon fournirent ainsi le support des méditations poétiques de Victor Hugo réunies dans les *Orientales* publiées en 1829. Leconte de Lisle, avec la publication en 1862 du recueil *Poèmes antiques*, poursuit dans cette voie et lui imprime un tour nettement égyptien dans le poème *Néferou-Ra* des *Poèmes barbares*. L’égyptophile célèbre un paradis perdu. Comme lord Evandale du *Roman de la momie*, l’amateur d’antiquité égyptienne est un homme fatigué par l’Europe industrielle, marchande et démocratique. Il trouve dans l’Égypte ancienne une société exempte de ces traits qu’il considère comme étant des maux<sup>9</sup>. La figure intangible du pharaon résume la perfection de ce refuge. Cette perception perdure jusqu’à nos jours. Au cinéma, par exemple, le regard sévère et ténébreux, les traits marmoréens de Yul Brunner se prêtent parfaitement à cette conception du roi de l’Égypte. Ainsi, à l’inverse de Richelieu, autre grande figure du roman historique, qui est Richelieu avant d’être cardinal, Ramsès II est pharaon avant d’être Ramsès.

<sup>6</sup> Posener, 1985.

<sup>7</sup> Griffith, 1900. Goldbrunner, 2000.

<sup>8</sup> Posener, 1957.

<sup>9</sup> Moreno García, 2009.

Qu'en est-il du pharaon des égyptologues ? Si l'on évalue rapidement l'orientation de la recherche sur le pouvoir pharaonique en interrogeant la base de données bibliographique *Aigyptos*, on observe une domination très nette des travaux portant sur l'idéologie au détriment des aspects plus contingents de la fonction (processus d'accession au trône, rôle du roi dans l'appareil administratif, relation de ce dernier avec les élites ...).

### Interrogation « King » / « kingship » sur Aigyptos Datenbanken

(<http://www.aigyptos.uni-muenchen.de/indexe.htm>) consulté le 4 avril 2010.

king 32  
King Amasis and the Boatman 5  
king and god, relations between 288  
King Farouk 1  
king list 85  
King Sisobek and Merire 16  
king's daughter 159  
king's Mother 126  
king's novel 48  
king's son 171  
king, election of 14  
king, hymn to 1  
king, judgement of 34  
king, terms for 17  
kings, education of 1  
kings, fiction about 3  
**kingship, ideology of 1319**

On pourrait évidemment expliquer cette orientation par la nature des sources. Mais il n'est pas certain que cela suffise. En effet, on peut se demander si cette situation n'est pas le parallèle savant des tendances littéraires et cinématographiques décrites plus haut. Le scientifique et l'homme de la rue partageraient alors une conception voisine du pouvoir pharaonique selon laquelle la fonction échapperait à toute contingence. Cette manière de voir s'intègre dans une représentation plus générale de la société de l'Égypte antique que l'on pourrait qualifier de « fixiste ». Une phrase tirée de la préface rédigée par Jean Leclant à l'ouvrage de M.-A. Bonhême et A. Forgeau *Pharaon, les secrets du pouvoir*<sup>10</sup> résume cette conception : « l'univers étant une grande machinerie constante que dominant un soleil omniprésent et un fleuve au rythme d'une rigueur exemplaire ; la société elle-même, qui constitue une sorte de pyramide culminant en pharaon, repose sur une organisation stricte. » L'Égypte vit sous le régime d'un temps cyclique : les mouvements célestes et la crue annuelle du Nil donnent naissance à une société hiérarchisée dont le pharaon est le sommet. La culture découle directement de la nature. En Égypte, l'institution monarchique a la stabilité des cycles cosmiques.

Ce contexte historiographique explique, tout du moins en partie, que les contes montrant un pharaon buvant et mangeant, actes qui manifestent son état d'homme de chair et de sang, n'aient pas trouvé leur place dans les travaux portant sur le pouvoir pharaonique. Bakhtine écrivait que « Le rire rabaisse et matérialise »<sup>11</sup>, la figure du pharaon héritée du romantisme s'accommode mal du grotesque.

### Le roi des contes dans l'histoire

Ce « roi des contes » a pourtant fait l'objet de quelques études spécifiques. C'est Georges Posener qui, dans un chapitre de son ouvrage fondamental, *De la divinité de pharaon*, leur ouvrit la voie<sup>12</sup>. Posener montra très clairement que les Égyptiens distinguaient nettement la dignité et le dignitaire. Si la fonction était sacrée, celui qui l'occupait était un homme<sup>13</sup>. Ce constat introduit une nuance salutaire dans la conception du pouvoir pharaonique en montrant que des conceptions différentes de la royauté coexistaient faisant osciller le roi « tantôt vers le divin, tantôt vers l'humain »<sup>14</sup>.

<sup>10</sup> Bonhême et Forgeau, 1988.

<sup>11</sup> Bakhtine, 1965 : 29.

<sup>12</sup> Posener, 1960 : 89-103.

<sup>13</sup> Vernant, 1961.

<sup>14</sup> Posener, 1960 : 103.

Reprenant l'analyse posenerienne, Antonio Loprieno y introduisit un élément essentiel : la diachronie. Il fait en effet remarquer que les contes mettant en scène le roi qui mange et boit ont été, pour la très grande majorité d'entre eux, composés après 750 av. J.-C.<sup>15</sup> Pour cet auteur, l'avènement de la XXV<sup>e</sup> dynastie (760-656 av. J.-C.) marque un tournant dans la perception que les Égyptiens se faisaient de l'histoire : « Hérodote visite une civilisation qui se considère comme plurimillénaire, mais qui a la conscience qu'une nouvelle phase de la culture du pays (appelons-là "présent") ne commence qu'avec la fin de la XXV<sup>e</sup> dynastie. » Ce mouvement engendre le « renouvellement des activités littéraires qui coïncident avec la rupture dans la transmission des noms royaux. » Par ailleurs, ces nouveautés littéraires apparaissent dans un contexte plus prosaïque qu'au II<sup>e</sup> millénaire : les contes sont écrits au dos du *Livre des Morts*, de documents comptables, voire de vulgaires brouillons. Au fond, l'apparition de cette littérature royale satirique témoignerait d'un brusque et profond changement survenu dans la culture égyptienne.

### Une illusion d'optique liée à la sociologie du démotique ?

Sans nier l'hypothèse avancée par A. Loprieno, on peut se demander si nous ne sommes pas dans ce cas précis, les victimes d'une illusion d'optique liées aux modifications intervenues dans la sociologie de l'écrit au I<sup>er</sup> millénaire.

Le scribe du I<sup>er</sup> millénaire est un « scribe de village ». À partir de la fin de l'époque saïte, des localités réduites situées dans des régions très reculées disposent de son ou de ses notaires<sup>16</sup> produisant des actes en rapport avec la gestion d'affaires essentiellement privées<sup>17</sup>. La diffusion du démotique, et du hiéroglyphe anormal en Haute Égypte, a donc correspondu à une mutation considérable de la sociologie de l'écrit, à une « descente » de celui-ci vers des couches de la population jusque-là documentées de manière indirecte par les sources écrites antérieures : les élites villageoises. De fait, les scribes du I<sup>er</sup> millénaire sont plus éloignés de l'institution monarchique que ceux du second. Cette position périphérique contribue très certainement à expliquer qu'ils aient conçu et goûté une littérature très différente de celle de leurs devanciers du II<sup>e</sup> millénaire. Par ailleurs, cette mutation dans la sociologie de l'écrit pourrait expliquer la déformation des noms royaux constatée par A. Loprieno. Loin des archives royales, les scribes de village des époques saïte et perse n'ont pu transcrire correctement les noms des souverains des temps anciens qu'ils faisaient intervenir dans leurs histoires.

À ces causes liées à la sociologie du démotique, s'ajoutent l'arrivée, dès l'époque saïte, de lettrés étrangers : les Grecs. Or, Hérodote, pour citer le plus fameux des Grecs voyageurs, recourt abondamment à la mémoire des élites locales égyptiennes, les mêmes personnes qui produisaient ou lisaient la littérature démotique, pour rédiger son ouvrage. C'est donc sans surprise que les histoires rassemblées par lui et celles conservées sur les papyrus se répondent, que le roi y apparaisse avec le même visage, inédit jusqu'alors, celui d'un homme qui mange.

### ÉLÉMENTS DE BIBLIOGRAPHIE

AGUT-LABORDÈRE D. et CHAUVEAU M. 2011. *Héros, magiciens et sages oubliés de l'Égypte ancienne. Une anthologie de la littérature en égyptien démotique*. Paris : Les Belles Lettres (à paraître).

AGUT-LABORDÈRE D. 2011. "La vache et les policiers" : pratique de l'investissement commercial dans l'Égypte tardive. In : B. LEGRAS (éd.) *Les transferts culturels et droits dans le monde grec et hellénistique*. Paris (sous presse).

BAKHTINE M. 1965. *L'œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la Renaissance*. Paris : Gallimard.

BONHÈME M.-A. et FORGEAU A. 1988. *Pharaon, les secrets du pouvoir*. Paris : Armand Colin.

CHAUVEAU M. 2005. Irrigation et exploitation de la terre dans l'oasis de Kharga à l'époque perse In : J. C. MORENO GARCÍA (éd.) *L'agriculture institutionnelle en Égypte ancienne : état de la question et perspectives interdisciplinaires*. Cahiers de Recherches de l'Institut de Papyrologie et d'égyptologie de Lille 25 : 157-163. Villeneuve-d'Ascq.

<sup>15</sup> Loprieno, 1998.

<sup>16</sup> Ainsi, le minuscule village situé sur le site de 'Ayn-Manâwir, à l'extrême sud de l'oasis de Kharga, a livré près de 600 documents démotiques s'étalant sur près d'un siècle (ca. 480-370 av. J.-C.). Sur ce dossier, en dernier lieu, on se reportera à Chauveau, 2005.

<sup>17</sup> Agut-Labordère, 2011.

- DEPAUW M. 1997. *A Companion to Demotic Studies*. Bruxelles.
- GOLDBRUNNER S. 2006. *Der verblendete Gelehrte : der erste Setna-Roman (P. Kairo 30646). Umschrift, Übersetzung und Glossar*. Sommerhausen.
- GRIFFITH. F. Ll. 1900. *Stories of the High Priests of Memphis*. Oxford.
- HOFFMANN F. 2000. *Ägypten : Kultur und Lebenswelt in griechisch-römischer Zeit : Eine Darstellung nach den demotischen Quellen*. Berlin.
- HAZIZA T. 2009. *Le Kaléidoscope hérodoteén. Images, imaginaire et représentations de l'Égypte à travers le livre II d'Hérodote*. Paris : Belles Lettres.
- LOPRIENO A. 1998. Le Pharaon reconstruit : La figure du roi dans la littérature égyptienne I<sup>er</sup> millénaire avant J.-C. *Bulletin de la Société Française d'Égyptologie* 142 : 4-24.
- MORENO GARCÍA J.-C. 2009 From *Dracula* to Rostovtzeff or the misadventures of pharaonic economic history in early Egyptology In : M. FITZENREITER (ed.), *Das Ereignis, Geschichtschreibung zwischen Vorfall und Struktur*, IBAES X, Londres : 175-198.
- POSENER G. 1957. Le conte de Neferkarê et du général Siséné (Recherches littéraires IV), *Revue d'Égyptologie* 11 : 119-137.
- POSENER G. 1960. *DE LA DIVINITÉ du Pharaon*. Paris : Imprimerie nationale.
- POSENER G. 1985. *Le Papyrus Vandier*. Le Caire : Institut français d'archéologie orientale.
- QUAEGEBEUR J. 1990. Les rois saïtes amateurs de vin, *Ancient Society* 21 : 241-271.
- SPIEGELBERG W. 1914. *Die Sogennante demotische Chronik des Pap. 215 der Bibliothéque Nationale zu Paris* : Leipzig : J.C. Hinrichs.
- VERNANT J.-P. 1961. Recension de Posener 1960 *Archives des sciences sociales des religions* 12/1 : 199.



