



HAL
open science

L'alimentation dans l'Orient ancien, de la production à la consommation

Cécile Michel

► **To cite this version:**

Cécile Michel (Dir.). L'alimentation dans l'Orient ancien, de la production à la consommation. C. Michel. ArScAn, IX, 2007-2008, 268 p., 2009, Cahiers des Thèmes transversaux d'ArScAn, ISSN 1953-5120. halshs-01359681

HAL Id: halshs-01359681

<https://shs.hal.science/halshs-01359681>

Submitted on 7 Sep 2016

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.

UMR 7041
Archéologies et Sciences de l'Antiquité

**Cahier des thèmes
transversaux ArScAn
(Vol. IX)**

2007 - 2008

- EXTRAIT -

Nanterre, Novembre 2009

Introduction

Cécile MICHEL

(ArScAn – HAROC)

(cecile.michel@mae.u-paris10.fr)

Les textes rassemblés dans ce volume ont été présentés au Séminaire d'Histoire et Archéologie des Mondes Orientaux (SHAMO) au cours des années universitaires 2007 à 2009. Ce séminaire a pour objet de réunir des spécialistes de l'Orient ancien sur des thèmes prédéfinis relevant de la culture matérielle – l'alimentation pour ces deux dernières années – afin de confronter les différents types de sources disponibles. La réunion des contributions dans le cadre du thème transversal IX d'ArScAn consacré à l'alimentation ne prétend pas à l'exhaustivité – les recettes culinaires publiées par Jean Bottéro n'ont, par exemple, pas été traitées – ; les thèmes abordés, proposés aux intervenants, sont organisés en deux volets traitant respectivement de la production, du transport et de la conservation des denrées alimentaires pour l'année 2007-2008, et de la consommation pour l'année 2008-2009. Chacune des séances du SHAMO a donné lieu à des débats nourris entre les membres de l'assistance, qu'ils soient historiens, archéologues, spécialistes des images, anthropologues ou ethnologues. Les auteurs ont bénéficié des remarques des uns et des autres et en ont tenu compte dans leur version

écrite ; que tous les participants au séminaire en soient remerciés.

Les contributions émanent principalement des membres de quatre équipes d'ArScAn : Histoire et Archéologie de l'Orient Cunéiforme (HAROC), Du village à l'État au Proche- et Moyen-Orient (Village Orient), Archéologie de l'Asie centrale, peuplement, milieux et techniques (Asie centrale) et Archéologie du Proche-Orient hellénistique et romain (APOHR), mais aussi de quelques invités extérieurs. Elles couvrent par conséquent une très vaste zone géographique qui s'étend de la Méditerranée à la Chine et une période chronologique couvrant plusieurs millénaires ; une grande majorité des contributions porte toutefois sur l'ancienne Mésopotamie et les régions voisines.

Pour reconstituer la vie quotidienne des habitants du Proche-Orient ancien, les archéologues et les historiens disposent des sources archéologiques, iconographiques et textuelles. Ces dernières, particulièrement abondantes, concernent en priorité les élites et plus rarement les simples particuliers (dans le cas des rations alimentaires, par exemple), tandis que les artefacts mis au jour par les archéologues sont souvent des objets mis

au rebut, par exemple des tessons de vaisselle commune, mais aussi des installations culinaires, tels des meules, des fours ou foyers, des silos... Ces différents types de sources semblent donc, *a priori*, documenter des aspects différents de l'alimentation des anciens. Néanmoins, l'archéologie orientale a développé de nouvelles méthodes, depuis une vingtaine d'années, permettant de multiplier les informations sur les aliments : archéobotanique et archéozoologie, par exemple pour l'étude des restes végétaux et animaux. Les épigraphistes, quant à eux, s'intéressent de plus en plus aux archives du quotidien. Il est donc possible de confronter les données archéologiques à celles fournies par les textes et les images. Les textes offrent nombre de termes relatifs aux denrées alimentaires (repas du roi, rations alimentaires, ingrédients) et décrivent des repas de fête, la nourriture jouant un rôle de premier ordre dans les relations sociales ; les images proposent principalement des scènes de banquets pour célébrer une victoire, une inauguration ou honorer les divinités.

L'agriculture et l'élevage représentent les principales richesses du Proche-Orient ancien. Dans le Nord et au Levant, les exploitations de petite taille sont fondées sur l'agriculture céréalière, tandis qu'en basse Mésopotamie et en Arabie antique, l'agriculture irriguée impose des contraintes collectives. L'accent a été mis sur l'organisation des palmeraies, analysée à la fois à travers l'archéobotanique et la documentation textuelle (M. Tengberg, F. Joannès et Ch. Bouchaud). Les denrées cultivées dans les champs, les jardins et les vergers, de même que les animaux élevés chez les particuliers ou dans les parcs à bestiaux sont transportés tels quels ou encore préparés afin d'en faciliter la conservation pendant le voyage ou le stockage (J. Patrier), comme certains liquides transportés dans des jarres (Ch. Kepinski). L'alimentation des voyageurs en

cours de route, lorsqu'elle n'a pas lieu en auberge, concerne également le transport des denrées alimentaires (C. Michel).

Les liquides, eau, huile et vin, sont stockés dans de grandes jarres, parfois enterrées dans le sol ; les aliments sont cuits dans des récipients en métal ou en terre cuite (chaudrons et marmites), et servis dans de la vaisselle ordinaire en céramique. Les écuelles, plats, coupes, vases et récipients à usage quotidien sont peu décrits dans les textes, mais les archéologues ont retrouvé de nombreux récipients fragmentaires dans les habitations et entiers dans les tombes ; des correspondances sont parfois possibles entre les deux types de sources (X. Faivre). Certains vases portent une inscription, marque de propriété ou indication de contenance (F. Joannès). D'autres récipients, de facture grossière, ont été considérés comme des bols à ration, de nombreux salaires étant versés en rations d'orge (X. Faivre, A.-C. Beaugeard, G. Tolini).

La consommation des aliments a également été envisagée sous divers angles, la part belle ayant été faite à la boisson, plus spécifiquement aux boissons alcoolisées. En effet, la boisson de base – outre l'eau – est la bière d'orge pour la Mésopotamie (C. Michel, C. Breniquet, X. Faivre, D. Lacambre), tandis que le vin semble plus fréquent en Asie centrale et en Chine (H.-P. Francfort, C. Debaine-Francfort). Pour l'alimentation solide, la viande est particulièrement bien documentée à la fin du III^e millénaire, alors que l'élevage est fortement centralisé (B. Lafont) ; au début du II^e millénaire, de petits propriétaires ont quelques moutons et chèvres qui paissent aux limites des villages. Au I^{er} millénaire, les volailles prennent de l'importance ; les textes documentent les circuits de préparation de la viande destinée aux temples et la distribution des différentes parties de l'animal (F. Joannès).

Les habitants du Proche-Orient ancien prennent deux repas quotidiens, celui du soir constitue le repas principal. Les pauvres, assis autour d'un grand plat collectif, y puisent avec la main ou un morceau de pain en forme de galette. Toutefois, ce sont les banquets des souverains qui sont les mieux documentés avec un certain faste, aussi bien dans la vaisselle en métal précieux que dans le nombre et la variété des aliments (L. Bachelot, G. Tolini). Les dieux apprécient de même ce type de réjouissances et divers banquets divins sont relatés par les textes mythologiques, toute décision importante étant prise lors d'un repas festif. En outre, les humains subviennent aux besoins des divinités par des offrandes alimentaires (F. Joannès). Ils déposent également de la vaisselle et de la nourriture dans les tombes de leurs ancêtres et partagent des repas avec eux, dans le cadre du rituel du *kispum* (B. Lion, L. Bachelot, J. Patrier).

Cultures et utilisations du palmier dattier au Moyen-Orient ancien. Données archéobotaniques

Margareta TENGBERG

(MNHN, UMR 7209)

(tengberg@mnhn.fr)

Le palmier dattier (*Phoenix dactylifera* L.), espèce fruitière emblématique des régions arides de l'Ancien monde, occupe une place particulière dans les civilisations qui se développent autour du golfe Persique dès la période protohistorique. Les débuts de sa mise en culture sont difficiles à préciser, tant géographiquement que chronologiquement. Les attestations les plus anciennes de la consommation des dattes proviennent de deux sites néolithiques localisés en Arabie orientale, Dalma 11 dans les Émirats Arabes Unis et H3 près de Sabiyah au Koweït (fig. 1)¹. Il s'agit de quelques graines carbonisées, datées de la fin du VI^e et du début du V^e millénaires av. notre ère, dont on ne sait pas si elles proviennent de palmiers cultivés ou sauvages, ou si elles sont d'origine locale ou importée. En effet, à Dalma et à H3, à l'instar une quarantaine d'autres sites de l'Arabie orientale, sont attestés des tessons d'une céramique dite d'Obeid, originaire du sud de la Mésopotamie. Il est donc possible que ces dattes faisaient partie des denrées apportées des rives septentrionales du Golfe.

Les données archéobotaniques concernant la phœniciculture au Sud de la Mésopotamie sont

malheureusement peu nombreuses pour la période d'Obeid (environ 6500-3700 av. notre ère). Seuls deux sites en ont livré jusqu'à maintenant : Tell el-Oueili, où des fragments de stipe² ont été identifiés dans les niveaux de la période d'Obeid 4 (4700-4200 av. notre ère)³ et Eridu où de nombreuses graines ont été datées d'environ 4000 av. notre ère⁴.

Pour l'Âge du Bronze, en revanche, les attestations de palmier dattier, sous forme de fruits, graines, empreintes de nattes ou fragments de stipe, se multiplient au Proche- et Moyen-Orient. Dans les régions désertiques, par exemple en Arabie orientale, sa mise en culture est liée (et constitue la condition *sine qua non*) à l'apparition des agrosystèmes intensifs dites d'oasis où un éventail d'espèces cultivées (fruitières, céréalières, maraîchères, fourragères...) sont produites simultanément dans un espace irrigué.⁵

La culture du palmier dattier implique un certain nombre de pratiques qui ont pour objectif de garantir

1 - Beech 2003.

2 - La tige principale ou « tronc » du palmier dattier qui n'est, à l'instar des autres palmiers, pas un arbre dans le sens botanique du terme est appelée stipe.

3 - Neef 1991.

4 - Safar *et al.* 1981 : 31.

5 - Cleuziou et Costantini 1982, Cleuziou 1997, Tengberg 2003.

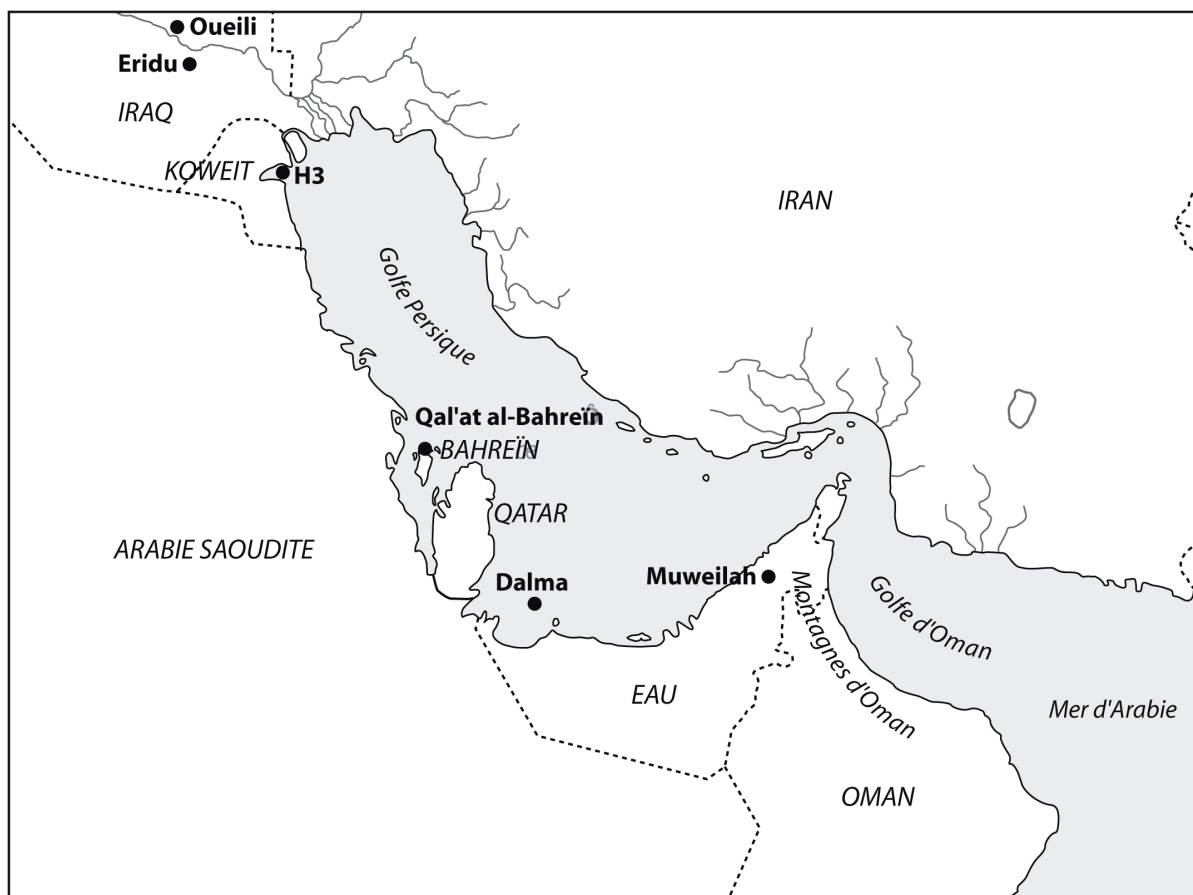


Fig. 01.

la production fruitière. Certaines sont ponctuelles comme la multiplication des cultivars⁶. D'autres sont récurrentes, comme l'irrigation, l'élagage des feuilles, la pollinisation et la récolte. À présent ces pratiques nous sont parfaitement connues par les observations faites dans des palmeraies cultivées de façon traditionnelle en Afrique du Nord et au Moyen-Orient⁷. Qu'en est-il pour le passé ? Les pratiques liées à la phœniciculture étaient-elles les mêmes dans l'Antiquité ? Comment pouvons-nous les percevoir et les reconstituer ? Le texte qui suit utilise des données archéologiques (en particulier archéobotaniques), afin de reconstituer la culture et les utilisations du palmier dattier dans

le Moyen-Orient ancien.

1 - MULTIPLICATION DES CULTIVARS

La multiplication des palmiers dans une palmeraie se fait presque exclusivement de façon végétative, par bouturage à partir des rejets qui se forment spontanément à la base des stipes (fig. 2). Ces rejets sont identiques aux palmiers mères du point de vue génétique – ils en constituent des clones – et sont par conséquent choisis selon les caractéristiques des premiers. Naturellement, les critères de sélection concerne le plus souvent la qualité des fruits mais peut également considérer d'autres traits comme la résistance aux maladies ou l'adaptation aux conditions agro-écologiques locales. Une palmeraie traditionnelle constitue

6 - Cultivar (de l'anglais *cultivated variety*) désigne une variété cultivée.

7 - Battesti 2005.



Fig. 02.

ainsi une association d'un nombre plus ou moins important de variétés cultivées, issues du clonage répété d'un ou de plusieurs palmiers dont la première sélection peut remonter à des périodes anciennes.

En revanche, la reproduction par graines (ou semis) est rarement pratiquée pour le palmier dattier car l'issue en est imprévisible. En effet, cette espèce, comme d'autres arbres fruitiers, est fortement hétérozygote⁸ et la jeune plante résultant de la reproduction sexuée (fécondation des ovules par le pollen) diffère du point de vue génétique de ses deux parents dont elle constitue une combinaison. Cela est reflété, entre autres, au niveau des fruits qui ne présentent que rarement les mêmes qualités gustatives que ceux du palmier mère. Le semis d'une graine d'un palmier à excellents fruits a en effet toutes les chances de produire un palmier à fruits médiocres, et le procédé est ainsi le plus souvent évité. Il arrive cependant dans la phœniciculture traditionnelle que de plantes issues des semis (celles-ci sont appelées des « francs ») sont sélectionnées pour

8 - Hétérozygote – qui possède deux allèles différents au même locus sur les chromosomes homologues. Les organismes hétérozygotes présentent une diversité génétique beaucoup plus grande que les organismes homozygotes.

constituer de nouveaux cultivars et ainsi augmenter la diversité génétique de la plantation.

La multiplication végétative est une pratique ancienne mais dont les débuts sont difficiles à dater. Étant donné qu'il s'agit d'un clonage il n'y a effectivement pas de différence, ni génétique, ni morphologique, entre un palmier sauvage choisi pour la reproduction et les lignées de palmiers cultivés qui en sont issues. La distinction entre sauvage et cultivé devient ainsi illusoire à partir des échantillons botaniques anciens. Par contre, la mise en évidence de l'existence de variétés cultivées distinctes, et par conséquent de pratiques de reproduction végétative, semble possible. La morphométrie géométrique appliquée à des graines appartenant à des variétés modernes a permis de les différencier de façon précise et cette méthode pourra sans doute être aussi appliquée à des graines archéologiques⁹.

2 - LA POLLINISATION ARTIFICIELLE

Le palmier dattier est une espèce dioïque chez qui les organes de reproduction mâles et femelles sont portés par des individus différents : des palmiers femelles dont les fleurs se développent, après fécondation, en fruits, et des palmiers mâles, générateurs de pollen. Dans la nature la pollinisation des palmiers est surtout assurée par le vent. Dans les palmeraies cultivées, en revanche, où l'on favorise les palmiers femelles porteurs de fruits, les palmiers mâles sont généralement trop peu nombreux pour que la pollinisation soit efficace. Dans ce cas, on y pratique une pollinisation artificielle où le pollen prélevé sur les palmiers mâles est apposé directement sur les fleurs femelles, ce qui implique de monter jusqu'au sommet de chacun des palmiers femelles (fig. 3).

9 - Travaux en cours par le Centre de Bio-Archéologie et d'Écologie à Montpellier.



Fig. 03.

La pollinisation artificielle est une pratique qui n'a pas laissé de traces au niveau des assemblages archéobotaniques. Elle est attestée néanmoins par des sources iconographiques et textuelles dont certaines remontent au III^e millénaire av. notre ère¹⁰.

10 - Landsberger 1967.

3 - UTILISATION DES FEUILLES ET DES STIPES

Les palmiers reproduits comme décrit ci-dessus font l'objet tout au long de leur vie productive de diverses attentions qui ont pour but d'optimiser leurs conditions de croissance et par conséquent la

production des fruits.

L'élagage régulier des feuilles sèches fait partie de ces soins. Produites chaque année par une pousse située au sommet du palmier, les feuilles ont une durée de vie de 3 à 7 ans. Une fois mortes elles sont généralement coupées pour dégager le stipe. Elles trouvent alors divers usages, attestés à la fois dans les textes et archéologiquement.

Entières, les feuilles pouvaient servir à couvrir des toits et à réaliser des constructions légères, à présent appelées *barasti* ou '*arish* (en arabe) dans les pays du Golfe. Ces dernières sont attestées sur plusieurs sites de l'âge du Bronze dans les Émirats Arabes Unis et en Oman sous forme de traces au niveau du sol¹¹.

Les limbes des feuilles ont été fréquemment utilisés pour la fabrication de nattes et vanneries, attestées le plus souvent sous forme d'empreintes. Dans les quelques rares cas où les feuilles sont elles-mêmes préservées, elles peuvent être identifiées botaniquement par une analyse microscopique de leur structure anatomique ou sont pris en compte la nature et l'agencement des cellules qui constituent leur épiderme¹².

Finalement, le rachis (la partie centrale, lignifiée, de la feuille) pouvait également trouver une utilisation comme élément de construction ou comme combustible. La présence de fragments de rachis carbonisés dans les couches cendreuse, associées à des foyers ou autres structures de combustion, témoigne de leur utilisation comme « bois » de feu.

Le stipe du palmier forme un fut droit et long, particulièrement appréciable dans des régions arides où les ressources ligneuses sont généralement rares. Aussi est-il souvent été employé dans les constructions, en tant que

poutre ou poteau, portant les éléments de toiture¹³. Lorsque des stipes ont été utilisés comme combustible, parfois parallèlement aux rachis des feuilles, la distinction entre les deux est réalisée sur la base de critères anatomiques précis¹⁴.

4 - CONSOMMATION DES FRUITS

Le principal produit des palmiers est bien entendu son fruit, la datte, qui du point de vue botanique correspond à une baie. Un palmier dattier fructifie après 5 à 7 ans et peut ensuite pendant plusieurs décennies avoir un rendement de 30 à 100 kg de fruits par an, ce qui constitue une source de carbonates, de protéines et de vitamines non négligeable. De très nombreuses graines de dattes, préservées pour la plupart sous forme carbonisée, témoignent de l'importance de la datte dans les régimes alimentaires des sociétés de la région du Golfe, au sud de la Mésopotamie et en Iran du sud-est. Lignifiées les graines se conservent généralement bien dans les contextes archéologiques. Ceci n'est que rarement le cas de la partie charnue du fruit. Cette dernière est néanmoins attestée sur certains sites, par exemple à Muweilah dans les Émirats Arabes Unis où l'on a trouvé des réserves de dattes entières calcinées par un incendie ayant mis fin à l'occupation de l'âge du Fer¹⁵.

Les textes cunéiformes mésopotamiens témoignent de la consommation de dattes à différents stades de maturité ainsi que sous forme de préparations variées. Ainsi apprend-on que les dattes étaient transformées en bière, en pâtes de fruits ou rentraient comme ingrédient dans des pains sucrés ou d'autres préparations. Les sources archéologiques sont beaucoup moins loquaces

11 - Potts 2005.

12 - Thomas 2008.

13 - McCown et Haines 1967, Potts 2005.

14 - Thomas 2008, 27.

15 - Étude en cours.

à ce sujet ; seules peuvent être mentionnées des « étuves à dattes » ou *madbasa* (en arabe), structures destinées à la fabrication d'un sirop de dattes par fermentation. Des *madbasa* sont attestés sur plusieurs sites archéologiques dont Qal'at al-Bahreïn où cette installation date du II^e millénaire av. notre ère¹⁶.

Outre le rôle économique joué par le palmier dattier dans les régions autour du golfe Persique la plante revêtait une importance symbolique certaine comme le montre son association avec des divinités et des rituels mésopotamiens¹⁷. La présence de dattes dans des contextes funéraires à la fois en Arabie et en Mésopotamie¹⁸ montre que ce fruit si apprécié dans la vie de tous les jours était également considéré comme un mets digne de l'au-delà.

BIBLIOGRAPHIE

- BATTESTI V. 2005. *Jardins au désert. Évolution des pratiques et savoirs oasiens. Jerid tunisien*. Collection « À travers champs ». Paris : IRD Éditions.
- BEECH M. 2003. Archaeobotanical evidence for early date consumption in the Arabian Gulf. In : *The date palm – from traditional resource to green wealth* : 11-31. Abu Dhabi : The Emirates Center for Strategic Studies and Research.
- CLEUZIOU S. et COSTANTINI L. 1982. À l'origine des oasis. *La Recherche* 13, 137 : 1179-1182.
- CLEUZIOU S. 1997. Construire et protéger son terroir : les oasis d'Oman à l'Âge du Bronze. In : *La Dynamique des paysages protohistoriques, antiques, médiévaux et modernes*, 17^{ème} Rencontres Internationales d'Archéologie et d'Histoire d'Antibes : 389-412. Sophia Antipolis : Editions APDCA.
- ELLISON R., RENFREW D., BROTHWELL D. et SEELEY N. 1978. Some food offerings from Ur, excavated by Sir Leonard Woolley, and previously unpublished. *Journal of Archaeological Science* 5 : 167-177.
- HØJLUND F. 1990. Date Honey Production of Dilmun in the Mid 2nd Millenium B.C. Steps in the technological evolution of the Madbasa. *Paléorient* 16, 1 : 77-86.
- JACOBSEN T. 1976. *The treasures of darkness : a history of Mesopotamian religion*. Yale, New Haven and London.
- LANDSBERGER B. 1967. The date palm and its by-products according to the cuneiform sources. *Archiv für Orientforschung Beiheft* 17.
- MCCOWN D.E., HAINES R.G. 1967. *Nippur I : Temple of Enlil, Scribal Quarter and Soundings*. Oriental Institute Publications 78 : 36-37. Chicago : University of Chicago Press.
- MÉRY S. et TENGBERG M. 2009. Food for eternity? The analysis of a date offering from a 3rd millennium BC grave at Hili North, Abu Dhabi (United Arab Emirates), *Journal of Archaeological Science* 36 : 2012 - 2017.
- NEEF R. 1991. Plant remains from archaeological sites in lowland Iraq : Tell el'Oueil. In : HUOT J.-L. (éd) *Oueili. Travaux de 1985* : 322-329. Paris : Éditions Recherches sur les civilisations.
- POTTS D.T. 2005. *Feast of dates*. Abu Dhabi : Trident Press and UAE Ministry of Information and Culture.
- SAFAR F., MUSTAFA A. et LLOYD S. 1981. *Eridu*. Baghdad : State Organisation of Antiquities.
- TENGBERG M. 2003. Archaeobotany in the Oman Peninsula and the role of Eastern Arabia in the spread of African Crops. In : NEUMANN K., BUTLER A. et KAHLHEBER S. (éd.) *Food, Fuel and Fields. Progress in African Archaeobotany*. 15 Africa Praehistorica. Monographien zur Archäologie und Umwelt Afrikas : 229-237. Köln : Heinrich-Barth-Institut.
- THOMAS R. 2008. *Anatomie des palmiers (Arecaceae Bercht. & Presl) et identification. Application à l'archéobotanique*. Mémoire de Master 2. Paris : Muséum national d'Histoire naturelle.

16 - Højlund 1990.

17 - Jacobsen 1976.

18 - Méry et Tengberg, en préparation, Ellison *et al.* 1978.

La production des dattes d'après la documentation textuelle néo-babylonienne

Francis JOANNÈS

(Université de Paris 1, ArScAn-HAROC)

(francis.joannes@mae.u-paris10.fr)

CONDITIONS GÉNÉRALES DE LA CULTURE DU PALMIER DATTIER

Le palmier est particulièrement bien adapté aux conditions écologiques de la basse Mésopotamie car il supporte la salinisation du sol, ayant surtout besoin d'un apport important d'eau et de soleil : on le trouve donc de manière préférentielle le long des voies d'eau, ou réparti dans des palmeraies spécialement aménagées qui peuvent couvrir jusqu'à plusieurs dizaines hectares (des relevés cadastraux en fournissent de nombreux exemples à Uruk au I^{er} millénaire). Le palmier est cultivé à la fois pour produire des dattes, pour les sous-produits qu'il fournit, et pour la possibilité qu'il offre, à l'ombre des palmeraies, de cultiver le sol en cultures maraîchères

L'arbre adulte s'élève jusqu'à 20 m de haut, mais ne commence à produire des fruits comestibles qu'à partir de sa cinquième année; les gens de basse Mésopotamie ont su en optimiser le rendement en pratiquant sa pollinisation artificielle; cette opération, rentable mais pénible, nécessite l'escalade de chaque arbre à fruits pour attacher une inflorescence mâle (*sissinnu* en akkadien) à proximité des inflorescences femelles.

Le palmier dattier a une durée de vie d'une soixantaine d'années et produit, à plein rendement,

une soixantaine de kilos de dattes, qui arrivent à maturité botanique à la fin de l'été. Il faut alors attendre que le tanin dont elles sont chargées se dissolve, pour qu'elles soient réellement consommables, vers le milieu de l'automne.

Xénophon rapporte dans l'*Anabase* que les mercenaires grecs accompagnant Cyrus le Jeune, arrivés dans le nord de la Babylonie voulurent consommer des dattes à peine mûres et furent victimes de terribles maux de tête... On distingue ainsi nettement les dattes «fraîches» (*uhinu*), des dattes «arrivées à maturité» (*suluppu*).

Selon D.Cocquerillat¹, le fruit dénommé zú-lum-ma (sumérien)/*suluppu* (akkadien) sans autre qualificatif, serait la datte courante de variété zahidi, tandis que la zú-lum-ma dilmun^{ki} (sumérien)/*asnû*, (akkadien), la «datte de Dilmun» de qualité supérieure, destinée à la consommation raffinée serait la variété swaidan, à fruit très gros et consommable dès sa maturité, car il ne contient que très peu de tanin.

À côté du palmier courant du sud mésopotamien, on distinguait plusieurs autres variétés, enregistrées dans la série lexicale UR₅. RA = *hubullu*, comme le «palmier de montagne», et des espèces exotiques (palmiers de Magan, de Meluhha) et surtout le palmier de Dilmun (*tilmunu*

1 - Cf. Cocquerillat 1968.

ou *asnû*) qui fournissait des dattes particulièrement recherchées; on trouve aussi dans des textes d'Uruk d'époque achéménide tardive, la mention de «palmiers d'hiver».

Les dattes les mieux exposées sont coupées au début de la récolte et constituent les «dattes sélectionnées» (*makkasu*), que l'on présentait en offrande aux dieux dans le cadre des repas servis aux statues divines.

Puis on recueille les autres dattes encore sur le régime, qui est coupé et descendu à la main. Certaines terminent leur maturation par une exposition en épandage au soleil. On procédait également à une sorte de pressage-compaction des dattes pour assurer leur conservation et les consommer hors saison.

LES SOUS-PRODUITS

L'intérêt du palmier réside également dans le fait qu'il procure toute une série de sous-produits dont les gens de Mésopotamie ont su tirer le meilleur parti: le tronc, rectiligne mais fibreux, ne peut être débité, mais fournit des poutres de charpente dans la construction courante. Évidé, il sert à faire des canalisations. Les spathes et les restes des régimes de dattes (*mangagu*) peuvent servir à l'alimentation du bétail. La nervure des palmes, parfois longue de 4 m, fournit un bois (*hušabu*) léger qui sert dans la construction des bateaux. Sa partie terminale, plus souple, peut être tressée en paniers, en panneaux de portes, tandis que le lif (*tuhallu*) qui entoure l'attache de la nervure sur le tronc peut être tressé et fournir des cordages, des nattes ou des sacs résistants. Les rejets qui poussent à la base du tronc et les «gourmands» qui croissent à l'attache de certaines palmes doivent être coupés pour permettre la pleine croissance verticale de l'arbre et peuvent être consommés. L'appellation contemporaine de «cœur de palmier» correspond

à l'ancienne dénomination akkadienne *līp līpi* ou *liblibbi*: formé sur le mot signifiant rejeton (*līpu*) et non celui signifiant cœur (*libbu*). Ils ne doivent pas être confondus avec le bourgeon terminal, unique, qui doit être préservé car son ablation entraîne l'arrêt de la croissance du palmier. Lorsqu'on coupe les rejets, on peut également récupérer un suc, le «vin de palme», liquoreux et très apprécié.

LES OBLIGATIONS DES ARBORICULTEURS

Chaque année, les arboriculteurs devaient d'abord procéder à la pollinisation, puis à la cueillette des dattes, et nettoyer l'arbre en enlevant les palmes inutiles. Il s'agit d'une activité demandant une certaine spécialisation, d'où une appellation particulière (LÚ.NU.GIŠ.KIRI₆ = *nukurribu*) pour les exploitants de palmeraie.

Pendant le reste de l'année, particulièrement dans les ensembles plantés d'un grand nombre d'arbres, ces arboriculteurs devaient veiller à replanter de jeunes pousses, éliminer les arbres morts, entretenir les rigoles d'irrigation desservant chacun des palmiers et protéger la palmeraie par un mur de clôture contre les divagations des animaux ou les larcins des maraudeurs.

En règle générale, l'arboriculteur doit d'abord entourer le champ d'un muret (*igari kirī ippuš*), ou d'un rideau d'arbres (*Dar*: 193: 0,0.1 še-numun *ana limîtu ina libbi izaqqap*). En clause annexe, il peut être amené à planter des arbres fruitiers entre les palmiers (30 figuiers, 20 grenadiers, 3 pommiers sur la terre de *Dar*: 193).

Au cinquième mois (juillet-août), il doit retourner la terre pour l'aérer en vue de l'arrivée de l'eau et creuser ou dégager les canaux d'irrigation et leurs embranchements amenant l'eau jusqu'à l'intérieur du champ (*hirûtu ša eqli ana labku; hirûtu harri u arittu*); il doit parfois prévoir des canaux d'écoulement (VS 5, 10: 3 *āšāti ina libbi*

ušeši). Puis l'exploitant irrigue la palmeraie dès que l'eau d'irrigation est distribuée (*šaqtu ša mē*: cf. VS 5, 26: *mē harpūtu ušaqqa*). La construction du muret peut d'ailleurs n'intervenir qu'à ce moment, mais elle est nécessaire pour retenir les eaux et protéger la palmeraie contre les intrusions des animaux ou les vols, d'où la nécessité d'y monter la garde (*maššarti kirī*).

Un bon exemple du travail des arboriculteurs est fourni par les archives du temple du dieu Šamaš à Sippar²:

1) Les arboriculteurs formaient le second groupe du personnel agricole direct du temple avec les laboureurs, et ils étaient recrutés dans le même corps des esclaves du sanctuaire (oblats). L'attribution des palmeraies aux arboriculteurs ne s'accompagnait pas d'un contrat de ferme. Ils étaient redevables de la totalité de la récolte, prenant la forme d'une redevance déterminée par une estimation forfaitaire, et percevaient une rétribution adaptée à la surface mise en valeur. Ils étaient encadrés par les responsables locaux de la répartition des eaux d'irrigation, les *gugallu*, qui étaient à la fois des agents administratifs du temple et des chefs d'exploitation.

2) On trouve aussi une catégorie très particulière, celle des jardiniers-*rab bānī* qui produisent non seulement des dattes mais surtout les produits maraîchers nécessaires au temple, y compris certains condiments et épices; il y en avait au milieu du 6^{ème} siècle environ 20 de l'Ebabbar, qui fournissaient 1440 hectolitres de dattes par an.

Le tableau final dressé par M. Jursa pour Uruk est celui d'une institution religieuse pourvue d'un domaine agricole qui lui rapporte, entre autres, chaque année 18 000 hl de dattes à la fin du 6^{ème} siècle. Cette production est pour les céréales, l'œuvre d'un personnel de dépendants, les laboureurs, comptant environ une centaine de

personnes, mais aussi d'à peu près 60 familles de cultivateurs; pour les dattes, il faudrait compter environ 200 à 250 arboriculteurs responsables chacun d'une palmeraie.

LA TERRE SOUS LES PALMIERS

L'ombre fournie par les palmiers permettait d'exploiter aussi le sol en jardin potager et faisait des palmeraies des terres agricoles particulièrement productives en légumes frais (salade, concombre), légumes farineux (fèves, pois chiches, lentilles), plantes à bulbe (poireau, ail, oignon). On pouvait également planter d'autres arbres fruitiers sous l'ombre des palmiers (figuiers, pommiers, grenadiers) ou des arbres à bois comme les tamaris.

LA VALEUR DES PALMERAIES

Comme les palmeraies ne nécessitaient pas de matériel lourd ni d'animaux de trait pour leur exploitation et que la valeur d'un *kurru* de dattes (300 litres au II^{ème} millénaire, 180 au I^{er}) était théoriquement égale à celle d'un *kurru* d'orge et fixée à un équivalent optimal de 1 sicle (= 8,33 g.) d'argent, les palmeraies faisaient partie des terres agricoles les plus chères, surtout lorsqu'elles étaient situées en bordure immédiate d'une voie d'eau et à proximité ou à l'intérieur même d'une agglomération urbaine. On constate d'ailleurs, au I^{er} millénaire, un processus de transformation des meilleures terres arables péri-urbaines en palmeraies, et chaque famille de notables cherchait à posséder dans son patrimoine foncier quelques hectares de palmeraie³.

L'exploitation en était confiée à un ou plusieurs *nukurribu* qui étaient rétribués par un salaire fixe et non par une part de la récolte comme les

2 - D'après Jursa 1995.

3 - Cf. VAN DRIEL 1990 et l'exemple fourni par les archives des Egibi, rééditées dans WUNSCH 2000.

exploitants des terres à orge. Ce salaire, d'abord constitué par les inflorescences mâles (*sissinnu*) qui représentaient une grande valeur, devint ensuite une certaine quantité de dattes, mais garda son nom symbolique originel. En échange, les *nukurribu* s'engageaient à entretenir soigneusement les palmiers et le système des rigoles d'irrigation, à protéger les jeunes plants et les cultures potagères.

Une quinzaine de jours avant le début de la récolte, avait lieu une procédure d'estimation forfaitaire (*imittu*) de cette dernière à laquelle procédaient le propriétaire ou ses représentants, qui aboutissait à la rédaction d'un contrat indiquant la quantité de dattes à livrer par l'exploitant et les sous-produits annexes: *tuhallu*, *mangagu*, *liblibbu*, *hušabu*, et un ou deux paniers (*dariku*) de dattes sélectionnées.

Les grands organismes, palais et temples, possédaient de grandes surfaces plantées de palmiers, exploitées de manière intensive: à l'époque néo-babylonienne, les archives de l'Eanna documentent la gestion sous forme de Ferme générale de toutes les palmeraies appartenant au temple d'Ištar d'Uruk: l'ensemble fournissait une récolte annuelle de 18 000 hectolitres.

La comparaison avec les données du nord de la Babylonie à la même époque montre une situation relativement mineure de l'Ebabbar de Sippar: alors que les normes de personnel, de production et de redevance apparaissent en gros identiques, le temple de la déesse Ištar à Uruk dispose d'un domaine agricole dix fois plus étendu pour les seules céréales (16 000 ha) qui lui fournit une production également dix fois plus importante. Ces chiffres sont certainement à prendre en compte pour estimer le rayonnement régional de chacune des deux villes, alors que les deux temples de l'Ebabbar (pour Sippar) et de l'Eanna (pour Uruk) sont tous deux des sanctuaires majeurs, qui prennent en charge le culte d'un certain nombre de

villes ou de bourgades voisines.

BIBLIOGRAPHIE

- COCQUERILLAT D. 1968. *Palmeraies et cultures de l'Eanna d'Uruk (559-520)*. Ausgrabungen der Deutschen Forschungs-gemeinschaft in Uruk-Warka 8, Berlin.
- VAN DRIEL G. 1990. Neo-Babylonian Agriculture. III. Cultivation. *Bulletin of Sumerian Agriculture* 5: 219-266
- JURSA M. 1995. *Die Landwirtschaft in Sippar in neubabylonischer Zeit*, Wien, Institut für Orientalistik, *Archiv für Orientforschung Beiheft* 25
- WUNSCH C. 2000. *Das Egibi-Archiv. I. Die Felder und Gärten*. STYX (éd.). Cuneiform Monographs, vol. 20 a and b, Groningen.

Les pratiques alimentaires en Arabie antique

Étude archéobotanique de Madâ'in Sâlih

Charlène BOUCHAUD

(ArScAn - APOHR)

(charlenebouchaud@voila.fr)

INTRODUCTION

L'alimentation et la consommation sont des problématiques importantes des recherches archéobotaniques. La carpologie, ou étude des graines et des inflorescences végétales, permet d'obtenir des informations directes sur les plantes sauvages et cultivées consommées sur les sites archéologiques. Au Proche-Orient, ces études ont été menées majoritairement pour les époques préhistoriques et protohistoriques afin de caractériser le mode d'alimentation des groupes de chasseurs-cueilleurs et des premiers cultivateurs ainsi que le processus d'acquisition de ces denrées alimentaires¹. Pour les époques classiques, ces questions sont principalement abordées par l'étude des sources écrites gréco-latines qui contiennent des descriptions parfois très précises sur les biens végétaux utilisés et les modes de consommation et de production. Les études archéobotaniques menées sur des sites de ces époques apportent un regard nouveau et complémentaire et permettent d'enrichir nos connaissances générales sur l'utilisation du milieu par l'homme et sa relation

1 - Un panorama des différentes études archéobotaniques menées au Proche-Orient est présenté dans : Miller 1991. Pour les publications plus récentes, voir entre autres : Herveux 2007 ; Kislev, Hartmann et Bar-Yosef 2006 ; Willcox 1996 et 2002 ; Willcox, Fornite et Herveux 2007.

avec le monde végétal.

1. PRÉSENTATION DU SITE DE MADÂ'IN SÂLIH

Une étude archéobotanique est menée sur le site de Med'ain Sâlih, au nord-ouest de l'Arabie Saoudite actuelle, dans le cadre d'une mission de fouille et de restauration franco-saoudienne dirigée depuis deux ans par D. Al-Talhi, L. Nehmé et F. Villeneuve, faisant suite à une mission française de prospection et d'inventaire dirigée depuis 2001 successivement par J.-M. Dentzer et par L. Nehmé.

Madâ'in Sâlih, son nom actuel – ou Hégra, Hijrā ou al-Hijr selon les époques et les sources – se trouve dans une vaste plaine intérieure sur les piémonts du plateau basaltique du Jabal 'Uwayrid. La région reçoit entre 50 et 100 mm d'eau par an. La végétation naturelle est désertique, avec une flore appartenant au domaine phyto-géographique saharo-arabique. L'aridité du climat est atténuée par le fait que la plaine sert de gouttière naturelle et fonctionne comme un bassin versant recueillant les eaux tombant sur le Jabal 'Uwayrid, alimentant ainsi une nappe phréatique de grande ampleur².

Le site est surtout connu pour ses occupations nabatéennes, entre le Ier siècle av. J.-C. et le

2 - Pour des informations plus détaillées sur le site et son environnement, voir Nehmé *et al.* 2006.

Ier siècle ap. J.-C. À cette époque, Hégra est la deuxième ville la plus importante après Pétra et semble constituer la limite sud du royaume nabatéen. La ville appartient ensuite à l'empire romain (province d'Arabie), au moins durant le II^e siècle ap. J.-C. Elle est toujours occupée entre le IV^e et VI^e siècles mais elle est ensuite abandonnée et ne connaît plus que quelques installations ou visites sporadiques aux époques islamiques anciennes, médiévales et modernes.

L'organisation spatiale du site peut être divisée en quatre zones :

– La zone résidentielle, qui présente des structures domestiques des époques nabatéenne et tardo-antique. Cette zone est protégée par un rempart en brique crue, construit au I^{er} siècle ap. J.-C., dont on repère une grande partie du tracé au sol.

– Une deuxième zone est caractérisée par un ensemble de tombes monumentales taillées sur les nombreuses buttes gréseuses qui parsèment le site.

– La troisième zone concerne surtout le Jabal Ithlib, où de nombreuses inscriptions, des bétyles et plusieurs *triclina* caractérisent un espace consacré aux cultes³.

– La zone agricole a été calculée⁴ en prenant en compte les surfaces potentiellement irriguées grâce aux puits construits principalement à l'époque nabatéenne. Ces puits, au nombre de 132, permettent de puiser l'eau de la nappe phréatique et sont disposés à l'extérieur de la zone résidentielle pour la plupart.

2. MÉTHODE

Les prélèvements archéobotaniques ont été

3 - Les zones fouillées en 2008 ont fait l'objet d'un rapport : Al-Talhi, Nehmé et Villeneuve s. p.

4 - Cette étude cartographique a été réalisée par J.-B. Rigot puis par Paul Courbon. cf. le chapitre de Rigot dans Nehmé *et al.* 2006 : 67-74 et Courbon 2008.

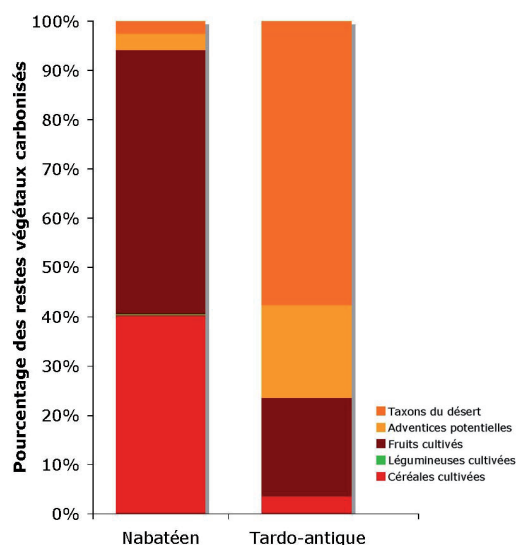


Fig. 1 - Histogramme des classes de végétaux aux époques nabatéenne et tardo-antique.

faits principalement dans les secteurs fouillés de la zone résidentielle où les nombreuses structures de type four, foyer et dépotoir ont livré de riches concentrations de matières végétales carbonisées. Les prélèvements de sédiment contenant potentiellement les restes carbonisés ont été traités par flottation. L'identification des restes carpologiques s'est faite avec une loupe binoculaire Nikon SMZ800 de grossissement x10 à x60 au laboratoire d'archéobotanique de la Maison de l'Archéologie et de l'Ethnologie de Nanterre.

3. RÉSULTATS

Quarante-trois échantillons contenant des carpo-restes sont pris en compte pour l'étude : 24 pour l'époque nabatéenne contenant 4 535 graines et inflorescences végétales identifiées ; 19 échantillons pour les époques tardo-antiques (IV^e-VI^e siècles) contenant 15 957 carpo-restes. La différence quantitative des carpo-restes ne permet pas de comparer correctement les proportions des taxons des deux périodes. Pour contourner ces biais numériques, nous avons opté pour une démarche

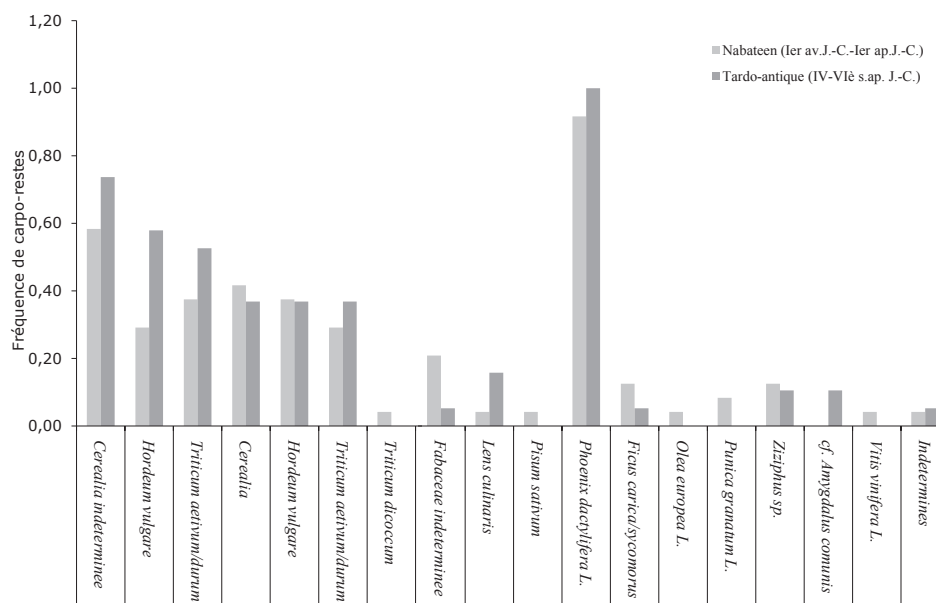


Fig. 2 - Ubiquité des restes cultivés (Nombre d'échantillon où le taxon est présent/Nombre total d'échantillon par période)

analytique à la fois quantitative et qualitative.

Les taxons identifiés sont classés selon leur nature (sauvage ou cultivé) et leur écologie. Nous avons ainsi distingué différentes classes (fig. 1). Les plantes cultivées sont représentées par trois groupes : les céréales, les légumineuses et les fruits. La classe des adventices regroupe les plantes qualifiées communément de « mauvaises herbes », c'est-à-dire aussi bien les plantes accompagnant les cultures (les « commensales ») que celles qui prolifèrent sur les terrains abandonnés, les bords de routes, etc. (les « rudérales »). Une dernière catégorie correspond aux plantes désertiques qui appartiennent à une flore typique du domaine phyto-géographique saharo-arabique et qui peuvent pousser naturellement dans la région de Madâ'in Sâlih.

4. INTERPRÉTATION

4.1. LES PLANTES CULTIVÉES

Les plantes cultivées donnent des informations

directes sur l'alimentation des sociétés passées. Les résultats sont présentés par des histogrammes de taux de fréquence de restes (fig. 2). Ce type de représentation offre une image de l'importance de chaque espèce en fonction de son étendue sur le site, image plus réelle que celle qui est exprimée en pourcentage. D'ores et déjà, nous notons que ces taux de fréquence diffèrent peu entre les deux périodes, hormis pour les restes de fruits.

Les céréales sont assez abîmées du fait de la carbonisation et beaucoup de restes n'ont pu être identifiés précisément. Cependant, deux céréales se distinguent nettement : l'orge vêtue et les blés nus. L'orge vêtue (*Hordeum vulgare* L.) est une céréale adaptée à l'alimentation humaine et animale. La présence de grains torsadés dans les lots de grains indique la consommation d'une variété d'orge à six rangs (*Hordeum vulgare* subsp. *hexastichum*) qui est une variété généralement rencontrée sur les sites des époques classiques au Proche-Orient. Les blés nus (*Triticum aestivum/durum*) ne peuvent être différenciés à partir de simples critères morphologiques et comprennent sûrement plusieurs espèces. Ces blés sont aussi

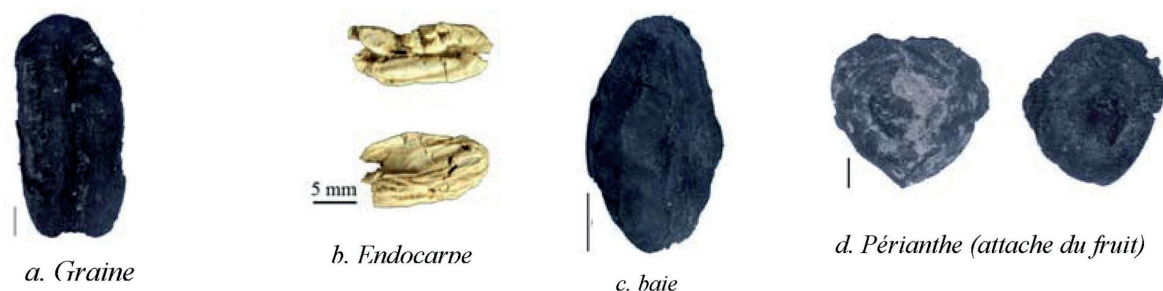


Fig. 3 - Les différents types de restes de *Phoenix dactylifera* L.

communément attestés sur d'autres sites de la même époque⁵. Les sous-produits de récolte sont bien attestés aux deux périodes. Ils comprennent la balle, c'est-à-dire les segments de rachis et la paille – tige, nœud et fragments de racine. Ils témoignent de la présence de différentes étapes de nettoyage afin de séparer ces sous-produits de récolte et le grain cultivé. Ces restes végétaux peuvent ensuite être utilisés à diverses fins : fourrage, dégraissant végétal pour les matériaux de construction, combustible, etc.

Les légumineuses sont faiblement représentées, ce qui peut s'expliquer par des problèmes anthropiques et taphonomiques. Les légumineuses consommées par les hommes ont moins de chance que les céréales d'être carbonisées, et donc de se conserver, car elles sont souvent préparées en bouillie, comme les lentilles (*Lens culinaris* L.) et les pois (*Pisum sativum* L.). Les céréales quant à elles sont souvent consommées grillées, ce qui augmente leur chance de se conserver. Il est fort probable que d'autres légumineuses étaient consommées à Madâ'in Sâlih, comme les pois chiches (*Cicer arietanum* L.) ou l'ers (*Vicia ervilia* (L.) Wild) mais elles n'ont malheureusement pas été conservées.

L'ensemble des fruits cultivés est largement dominé par les restes de dattes (*Phoenix dactylifera* L.) présents sous différentes formes : fragments de graines et graines entières, fruits

complets ou endocarpes⁶ (fig. 3). Les dattes sont accompagnées d'autres restes fruitiers : la figue (*Ficus carica/sycomorus*), l'olivier (*Olea europea* L.), la grenade (*Punica granatum* L.), les fragments d'amande (cf⁷. *Amygdalus communis* L.) et le raisin (*Vitis vinifera* L.) sont des espèces typiquement méditerranéennes tandis que *Ziziphus* sp., un taxon fruitier donnant des baies rouges de la famille de la jujube est d'origine est-africaine. La datte, la figue et le *Ziziphus* sp. sont présents aux deux périodes, l'olivier, la grenade et le raisin seulement à l'époque nabatéenne et l'amande hypothétique seulement à l'époque tardo-antique.

L'alimentation végétale des sociétés passées nabatéennes et des IV^e-VI^e siècles ap. J.-C. est donc composée de nombreuses plantes cultivées comprenant des céréales, quelques légumineuses et de nombreux fruits. Une fois ces premières constatations établies, il est nécessaire de tenter de définir quelles sont les plantes importées, quelles sont les plantes cultivées sur place et comment sont-elles cultivées.

Ces questions n'ont pas encore de réponses systématiques et les recherches archéobotaniques en cours, notamment les analyses anthracologiques, permettront sans doute d'apporter des éléments significatifs plus riches que ceux qui sont présentés dans ce dossier⁸. Cependant, certaines conclusions

5 - Bouchaud 2007 ; Crawford 2006 ; Willcox 2003.

6 - Membrane fine autour de la graine.

7 - Le préfixe cf. indique que l'identification n'est pas certaine.

8 - Certains des premiers résultats anthracologiques sont déjà inclus

peuvent déjà être tirées.

4.2. LA PALMERAIE DE MADÂ'IN SÂLIH

La forte présence des restes de dattes dans la quasi-totalité des échantillons fait penser que nous sommes en présence d'un système de production en palmeraie, existant au moins dès l'époque nabatéenne et perdurant aux IV^e-VI^e siècles ap. J.-C. Les nombreux restes de charbons de palmier-dattier rencontrés au sein du corpus anthracologique étayent cette hypothèse.

Les données archéologiques quant à elles permettent d'expliquer comment ces palmeraies ont pu s'implanter. Comme nous l'avons déjà vu, les puits existants permettent d'alimenter en eau des surfaces importantes. Dans un contexte climatique aride, les moyens mis en œuvre pour se procurer l'eau nécessaire à l'irrigation des cultures soulignent une réelle volonté d'assurer des productions agricoles importantes.

Les sources antiques gréco-latines insistent sur l'importance du palmier-dattier dans l'économie nabatéenne. Les descriptions de Théophraste reprises par Pline⁹ montrent que les produits du palmier-dattier sont une des principales ressources du royaume nabatéen, du moins dans sa partie méridionale. Les fruits sont comestibles frais ou secs, le jus des fruits et la sève peuvent servir à fabriquer des boissons alcoolisées ou non, les troncs servent de poutres de construction, les feuilles sont utilisées pour recouvrir les toits, faire des nattes, des paniers, les nervures des feuilles servent de brosses à dents, les graines de fourrage animal, le tout alimente souvent les foyers... Ses multiples utilisations rendent cette plante attractive et intéressante encore aujourd'hui, comme l'indiquent les nombreuses palmeraies

plantées dans la région.

Cette importance des cultures en palmeraie est aussi soulignée par les récits de Charles Doughty et des Pères Jaussen et Savignac, voyageurs et savants de passage à Madâ'in Sâlih respectivement à la fin du XIX^e et au début du XX^e siècle¹⁰. Les descriptions qu'ils nous livrent donnent une image de la végétation plutôt désertique. Quelques plantations anecdotiques de palmier-dattiers y subsistent tandis que les grandes palmeraies s'étendent à proximité. Les Pères Jaussen et Savignac ne doutent cependant pas que le site était exploité dans des temps plus anciens et déplorent que ce ne soit plus le cas : « on voit donc que s'il y avait un peu plus de sécurité et d'ordre dans la région et si le travail était encouragé, on pourrait arriver assez facilement à créer des plantations et des jardins dans cette plaine de sable. Espérons qu'avec le chemin de fer, la civilisation s'implantera de nouveau en ces lieux et que l'oasis et les ruines d'el-Heger reflouriront un jour. »

Le palmier-dattier est la composante fondamentale des palmeraies mais quelles plantes cultivées pouvait-on rencontrer à côté de cette production majeure ? Les études¹¹ menées sur les systèmes de production en oasis montrent une structure de la palmeraie organisée sur trois étages : les palmiers-dattiers constituent l'étage supérieur et offrent l'ombre et l'humidité nécessaires, protégeant les arbres fruitiers situés à l'étage intermédiaire, ainsi que les cultures céréalières, les légumineuses, les aromates, etc. situés au niveau du sol.

Au regard des restes carpologiques trouvés dans les échantillons de Madâ'in Sâlih, nous pouvons affirmer que les céréales étaient cultivées sur place, comme l'indiquent les nombreux sous-produits

lorsque cela est possible.

9 - Théophraste, *Recherche sur les plantes*, II ; Pline, *Histoire Naturelle* XIII 26-50.

10 - Doughty, 1888 ; Jaussen et Savignac, 1909-1914, vol. II : 40, 107.

11 - Tengberg 1998 ; Tengberg et Newton, en préparation.

Carporestes cultivés de Madâ'in Sâlih Époques nabatéennes et tardo-antiques	Doughty, 1888 Jaussen et Savignac, 1907	Palmeraie actuelle, février 2009
Datte Figue Raisin Olive Grenade cf. Amande commune Jujubier Blé nu Orge vêtue Lentille, Petit pois	Datte Figue Raisin Grenade Pêche Blé Orge Citronnier Coing Pastèque, Melon Oignon Tomate, Aubergine, Poivron	Datte Figue Raisin Olive Grenade Jujubier Abricot Blé nu Orge Lentille, Pois chiche Citronnier, Oranger, Qumquat Oignon, ail Coriandre Tomate, Aubergine, Poivron

Fig. 4 - Comparaison des restes carpologiques avec les listes de plantes cultivées dans les palmeraies de la région à la fin du XIX^e-XX^e s. et de nos jours.

de récolte céréalière. Il n'existe pas de preuves directes de la culture locale de légumineuses, mais la mise en place de petites parcelles de culture destinées à ce type de production est fortement envisageable. Le raisonnement est plus difficile à élaborer en ce qui concerne les fruits. D'une part, les arbres fruitiers demandent une attention particulière que les cultivateurs réservaient peut-être aux palmiers-dattiers. D'autre part, Hégra se trouvait sur les voies de commerce reliant le sud de la péninsule Arabique à la Syrie et au Levant et bénéficiait sûrement des échanges de produits, parmi lesquels pouvaient se trouver des fruits méditerranéens. Cependant, l'hypothèse de productions fruitières locales est tout aussi plausible.

La comparaison des carpo-restes (fig. 4) de Madâ'in Sâlih aux époques nabatéennes et tardo-antiques avec les plantes cultivées dans

les palmeraies décrites par les Pères Jaussen et Savignac et avec les plantes cultivées recensées dans ces mêmes palmeraies de nos jours ne peut être faite qu'à titre informatif et elle n'est pas scientifiquement valide. Elle permet cependant d'avoir une idée du potentiel agricole local. Si on considère que les ressources en eau sont à peu près identiques, au moins entre l'époque nabatéenne et le début du xx^e siècle, on se rend compte que la plupart des plantes retrouvées dans nos échantillons peuvent avoir été cultivées sur place.

Les arguments les plus solides s'expriment à travers la confrontation des restes carpologiques et anthracologiques. En effet, il est admis que la présence conjointe des graines et de charbons de bois d'un même taxon sur le site est un indice de culture locale. À côté des restes de charbons de palmiers-dattiers déjà mentionnés, l'analyse

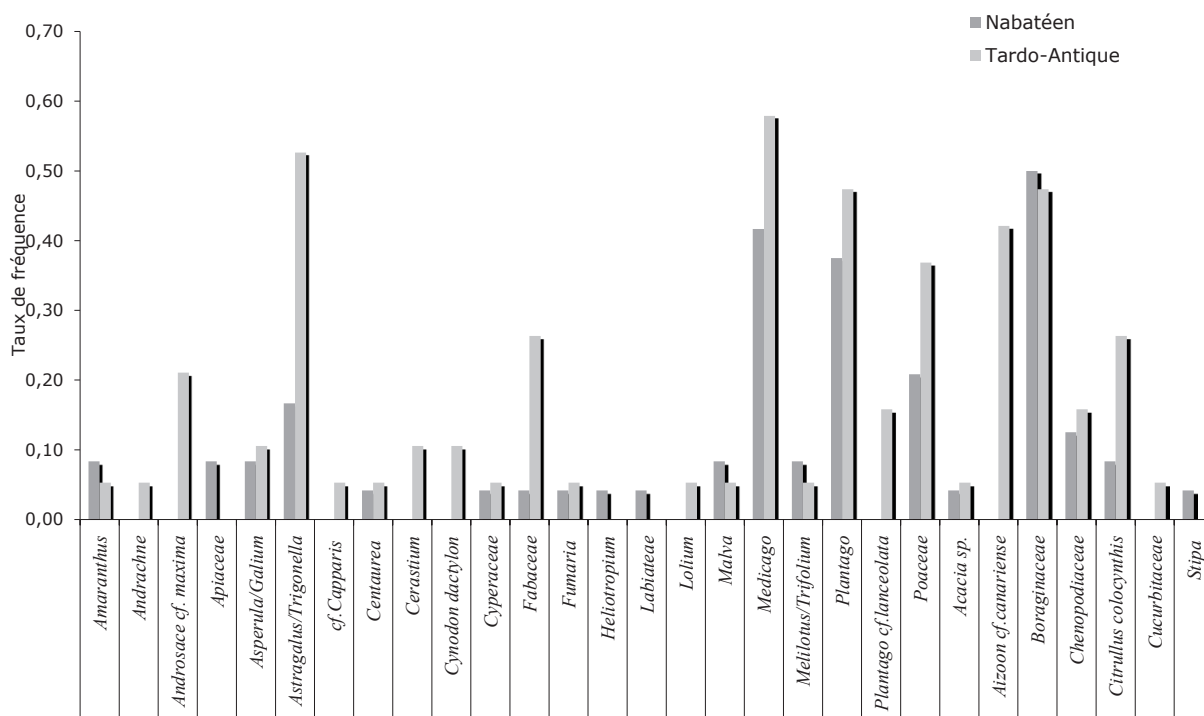


Fig. 5 - Ubiqité des plantes sauvages

anthracologique¹² a pour l'instant révélé la présence de charbons de bois de grenadier et de *Ziziphus* aux deux périodes d'occupation, supposant une culture locale de ces deux arbres fruitiers.

Le graphique (fig. 1) met en évidence une plus grande diversité des restes fruitiers à l'époque nabatéenne qu'à l'époque tardo-antique, ce qui pourrait s'expliquer – en mettant de côté les explications taphonomiques et méthodologiques – par un appauvrissement des ressources en fruits pour les époques les plus récentes. Cette diminution pourrait être le fait d'un choix favorisant la culture des palmiers-dattiers au détriment de cultures fruitières secondaires, ou par une raréfaction des échanges commerciaux de végétaux s'il s'agissait de fruits importés.

4.3. LES PLANTES SAUVAGES

L'étude du comportement alimentaire chez les populations des époques classiques incite à se pencher particulièrement sur les restes de plantes cultivées, base principale de l'alimentation. Cette tendance se fait au détriment de l'analyse des vestiges de plantes sauvages qui sont pourtant souvent bien représentés dans les échantillons, et dont la présence souligne diverses utilisations. La difficulté majeure dans l'étude des plantes sauvages est le problème d'identification des carpo-restes. Les graines sont souvent de très petite taille et les caractères morphologiques ne sont pas assez discriminants pour proposer une identification de l'espèce. Ainsi, la plupart des plantes reconnues ne le sont qu'au niveau taxonomique du genre, voir de la famille. De fait, il est peu aisé de se prononcer sur l'origine géographique des végétaux concernés. Pour un même genre ou une même famille, on peut trouver des plantes poussant dans les champs et des

12 - Les premiers résultats anthracologiques seront présentés dans le rapport de fouille de la campagne 2009 de Madâ'in Sâlih.

plantes grandissant naturellement dans le désert. Le classement proposé (fig. 5) entre adventices et taxons sauvages du désert est donc quelque peu arbitraire ; il s'agit d'une proposition de répartition parmi de nombreuses autres répartitions possibles.

La présence de ces restes peut s'expliquer de plusieurs manières.

Certains adventices sont des plantes sauvages poussant dans les parcelles cultivées. Elles ont pu être écartées des assemblages cultivés lors des différentes étapes de traitement post-récolte des plantes et éliminées par le feu. L'existence du chiendent pied-de-poule (*Cynodon dactylon* (L.)Persoon), plante caractéristique de milieux humides¹³, est un argument supplémentaire en faveur de la présence de cultures irriguées à Madâ'in Sâlih.

Le ramassage de bois de feu peut aussi expliquer l'existence de certains taxons ligneux, comme l'acacia. D'autres plantes ingérées par les animaux en pâture se retrouvent dans le fumier qui peut aussi servir de combustible en complément du bois. Le trèfle (*Trifolium* sp.) et l'ivraie (*Lolium* sp.) sont par exemple des plantes très appréciées par les caprinés.

La plupart des plantes sauvages peuvent témoigner de pratiques particulières liées à la pharmacopée, l'artisanat et l'alimentation. À titre d'exemple, car la liste est longue, la coloquinte (*Citrullus colocynthis* (L.)Schrad), plante rampante bien connue des milieux désertiques, peut être utilisée pour ses graines dont on extrait l'huile pour soigner les plaies. Les bourgeons et les fruits de câprier sauvages (cf. *Capparis* sp.) donnent des câpres comestibles et les feuilles d'aizoon feuille-de-pourpier (*Aizoon* cf. *canariense*) peuvent être mangées sous forme de salade¹⁴.

Cette dernière plante n'est présente qu'aux

époques les plus récentes dans de nombreux échantillons, alors qu'elle est généralement bien attestée comme plante désertique et qu'elle devait être présente à l'époque nabatéenne. Plus généralement, les plantes sauvages, adventices et taxons désertiques, sont nettement plus présentes aux époques tardo-antiques qu'à l'époque nabatéenne, aussi bien en nombre de restes (fig. 1) qu'en diversité de taxons (fig. 5). Cela peut éventuellement traduire un changement de pratiques, une utilisation plus fréquente des plantes non cultivées, sans pour autant que l'on sache si cela est le fait d'une pratique ponctuelle et anecdotique ou d'une tendance générale. Cependant, le taux d'ubiquité de plusieurs plantes – *Astragalus/Trigonella*, Fabaceae, Poaceae, *Aizoon* cf. *canariense* et *Citrullus colocynthis* – indiquerait plutôt un phénomène assez étendu.

*

Cette analyse archéobotanique s'inscrit dans une démarche générale interdisciplinaire de compréhension du mode d'occupation du site de Madâ'in Sâlih. Les ressources agricoles s'articulent principalement autour de la culture des palmiers-dattiers, qui constituent sans doute une ressource économique importante qui a pu faire l'objet de transactions commerciales à moyenne ou longue distance. Les productions secondaires, céréales, légumineuses et fruits, ont certainement servi principalement à l'alimentation des populations locales. On peut envisager que certains produits végétaux aient été importés afin de compléter le panel alimentaire. L'état actuel des recherches carpologiques et anthracologiques permet de supposer fortement la culture du grenadier et du *Ziziphus* aux deux périodes d'occupation du site. La poursuite de l'analyse anthracologique devra préciser le mode d'acquisition des ressources

13 - Herveux 2007.

14 - Ruben, 2006 ; Zohary, 1973.

fruitières.

Les questions relatives au commentaire qualitatif des résultats restent en suspens. Les différences observées entre les deux périodes d'occupation du site – la disparition de certaines plantes fruitières et l'augmentation des plantes sauvages – ne sont peut-être pas significatives. Seule une prise en compte d'un plus grand nombre d'échantillons viendra corroborer ou non les hypothèses énoncées.

BIBLIOGRAPHIE

- AL-TALHID., NEHME L. et VILLENEUVE F. (dir.), s. p. Report on the First Season (2008) of Excavations at Madâ'in Sâlih. Riyadh : Saudi Commission for Tourism and Antiquities.
- BOUCHAUD C. 2007. *Les relations Hommes-plantes en contexte semi-aride aux périodes classiques et islamiques. Étude carpologique des sites de Bosra (Syrie) et Khirbet edh-Dharih (Jordanie)*. Sous la direction de F. Villeneuve. Mémoire de Master : Archéologie et Environnement : Paris : Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne.
- COURBON P. 2008. Les puits nabatéens de Madâ'in Sâlih (Arabie Saoudite). *Arabian archaeology and epigraphy* 19 : 48-70.
- CRAWFORD P. 2006. The plant remains. In S. PARKER T., *The roman frontier in Central Jordan, Final report on the Limes Arabicus Project, 1980-1989*. Washington : Dumbarton Oaks : 453-461.
- DOUGHTY C. 1888. *Voyage dans l'Arabie déserte. Travels in Arabia Deserta*. Traduction de Reverdy J.-C. Paris : Karthala.
- HERVEUX L. 2007. *Le phénomène agricole à l'Âge du Bronze au Proche-Orient (3000-1200 av. J.-C.)*. Thèse de Doctorat en Archéologie, sous la direction de S. Thiébault. Paris : Université Paris 1 Panthéon – Sorbonne.
- JAUSSSEN A. et SAVIGNAC R. 1909-1914. *Mission archéologique en Arabie*. I. De Jérusalem au Hedjaz, Médain-Saleh. II. *El-'Ela, d'Hégra à Taima, Harrah de Tebouk*. 2 vol. Paris.
- KISLEV, HARTMANN et BAR-YOSEF 2006. Early domesticated Fig in the Jordan Valley. *Science* 312 : 1372-1374.
- MILLER F. N. 1991. The Near East. In VAN ZEIST W. (ed.) *Progress in Old World Palaeoethnobotany* : 133-160. Rotterdam : Wasylikowa & Behre.
- NEHME L., ARNOUX Th., BESSAC J.-C., BRAUN J.-P., DENTZER J.-M., KERMOVANT A., SACHET I. et THOLBECQ L. avec une contribution de RIGOT J.-B. 2006. Mission archéologique de Madâ'in Sâlih (Arabie Saoudite) : Recherches menées de 2001 à 2003 dans l'ancienne Hijra des Nabatéens. *Arabian archaeology and epigraphy* 17 : 41-124.
- PLINE, *Histoire Naturelle, Livre XIII*. Texte traduit par ERNOUT A. (1956). Paris : Collection des Universités de France, Les Belles Lettres.
- RUBEN I. 2006. *Plants and Animals of Petra*. Amman : Petra National Trust.
- TENGBERG M. 1998. *Paléoenvironnements et économie végétale en milieu aride. Recherches archéobotaniques dans la région du Golfe arabo-persique et dans le Makran pakistanais (4^{ème} millénaire av. notre ère-1^{er} millénaire de notre ère)*. Thèse de doctorat en archéologie, sous la direction de J.-L. Vernet. Montpellier : Université Montpellier II (Sciences et Techniques du Languedoc).
- TENGBERG M. et NEWTON C., en préparation. *Origine et évolution de la phoeniciculture au Moyen-Orient et en Egypte*.
- THEOPHRASTE *Recherches sur les plantes*. Tome II (Livres III-IV). Texte établi et traduit par AMIGUES S. (1989). Paris : Collection des Universités de France, Les Belles Lettres.
- WILLCOX G. 1996. Evidence for plant exploitation and vegetation history from three Early Neolithic pre-pottery sites on the Euphrates (Syria). *Vegetation History and Archaeobotany* 5 : 143-152.

- WILLCOX G. 2002. Charred plant remains from a 10th millennium B.P. kitchen at Jerf el Ahmar (Syria). *Vegetation History and Archaeobotany* 11, 1-2 : 52-58.
- WILLCOX G. 2003. L'économie végétale à Bosra et à St': résultats d'analyse de restes végétaux carbonisés des périodes romaine, byzantine et islamique. In DENTZER-FEYDY J., DENTZER J.-M. et BLANC P.-M., *Hauran II*. Beyrouth : Institut français d'archéologie du Proche-Orient, Bibliothèque archéologique et historique 164: 177-184.
- WILLCOX G., FORNITE S. et HERVEUX L. 2007. Early Holocene Cultivation before Domestication in northern Syria. *Vegetation History and Archaeobotany* 17, 3 : 313-325.
- ZOHARY M. 1973. *Geobotanical foundations of the Middle East*, 2 vol., Stuttgart : Fischer.

Identité culturelle et circulation des denrées alimentaires dans la vallée de l'Euphrate

Christine KEPINSKI

(ArScAn - Du village à l'État)

(christine.kepinski@mae.u-paris10.fr t)

Tandis que la production des denrées alimentaires ou leur transport relève de l'économie, les habitudes alimentaires correspondent quant à elles à un des domaines d'analyse de l'anthropologie. Pour l'archéologie, l'interaction entre l'homme et son environnement est un axe de recherche particulièrement révélateur. L'environnement éclaire les divers modes de subsistance et aide à expliquer comment fonctionnent, changent et évoluent les différentes



Fig. 1 - Carte de la Mésopotamie au II^e millénaire av. J.-C.

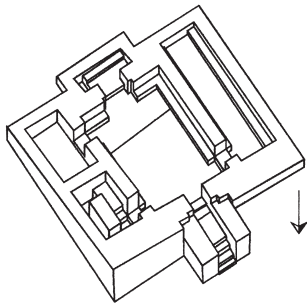


Fig. 2a - Plan temple de Harrādum

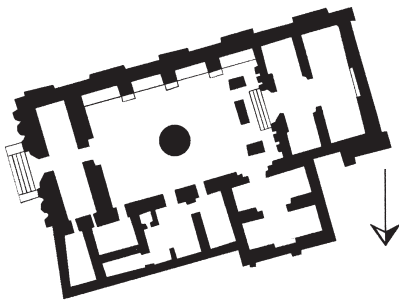


Fig. 2b - Plan temple de Šaduppum

cultures. On oppose régulièrement les écofacts, objets naturels (animaux, plantes, sols) aux artefacts qui sont fabriqués par l'homme. Le propos de cet exposé est de voir comment, à partir d'un exemple, nourriture et culture se combinent et déterminent un trait culturel spécifique, en l'occurrence des formes de pots particuliers et des habitudes alimentaires. Notre but est également de montrer comment trois types de sources, écrits, artefacts et écofacts contribuent à expliquer une identité culturelle ; ce constat permet de livrer aussi un outil d'analyse nouveau.



Fig. 3 - Empreinte de sceau-cylindre sur enveloppe

1. DONNÉES DE LA PREMIÈRE MOITIÉ DU II^E MILLÉNAIRE

Notre exemple comprend des éléments provenant de deux sites où nous avons conduit des missions archéologiques, Khirbet ed Diniyeh, situé sur le Moyen-Euphrate irakien et Tilbeshar, dans la vallée du Sajour en Turquie (fig. 1).

1.1. KHIRBET ED DINIYEH / HARRĀDUM (MOYEN-EUPHRATE IRAKIEN)

Khirbet ed Diniyeh, l'ancienne Harrādum des XVIII^e et XVII^e siècles av. J.-C., est un avant-poste du royaume d'Ešnunna puis de Babylone, construit aux marges de ces deux royaumes¹. On y a retrouvé des tablettes qui ont été étudiées et récemment publiées par F. Joannès². Les textes de Mari, site majeur situé à proximité, apportent des informations complémentaires qui permettent de proposer une histoire de Harrādum. La ville est occupée par des habitants porteurs de noms propres soit babyloniens soit ouest sémitiques ou Amorrites récemment sédentarisés. C'est une ville nouvelle au plan très régulier, de type hyppodaméen.

1 - Kepinski-Lecomte 1992 et Kepinski 2006.

2 - Joannès 2006.

La culture matérielle de ce site, est une combinaison d'éléments d'origine diverse. On y trouve essentiellement trois composantes et des parallèles avec soit Ešnunna, soit avec Babylone, soit avec les villes situées en amont le long de la vallée de l'Euphrate. Le plan du temple principal de Harrâdum trouve de bons parallèles avec celui d'Ešnunna (fig. 2) ; il s'agit dans les deux cas d'un bâtiment surélevé avec un espace central, une entrée axiale précédée d'une volée d'escalier et gardée par un couple de lions. De Babylone, provient le style des sceaux-cylindres déroulés sur les tablettes et des pratiques de scellement, soulignant ainsi la mainmise administrative de Babylone sur la région (fig. 3). La troisième composante est illustrée par deux types de pots très spécifiques qui concernent plus particulièrement notre propos, d'une part des grandes jarres à lèvres moulurées et décor de lignes ondulées incisées et d'autre part des cruches globulaires avec une anse bifide (fig. 4).

1.2. TILBESHAR ET LE SUD-EST ANATOLIEN

Ces deux types de pots si clairement définis se retrouvent dans une région située loin du Moyen-Euphrate, dans la grande boucle de l'Euphrate, en l'occurrence à Tilbeshar³. Tilbeshar est un site dont l'occupation s'étend du VI^e millénaire jusqu'à 1600 av. J.-C. C'est une ville majeure de l'âge du Bronze qui comprend une citadelle entourée d'une ville basse établie à partir de 2700/2600 av. J.-C. Après 1600, le site est abandonné et après quelques occupations sporadiques achéménides et byzantines, c'est à nouveau une ville importante durant la période médiévale. Elle est alors connue sous le nom de Turbessel pendant la période des Croisés puis Tell Bashir sous les Ayyoubides.

Au cours de l'Âge du Bronze, tous les sites

de la grande boucle de l'Euphrate partagent de nombreux traits culturels. Cette identité culturelle va en fait, de Lidar Höyük à la région de Mari ou de Harrâdum. Selon les sources historiques, il n'y a pas d'unité politique réunissant ces différentes régions mais celles-ci partagent des activités économiques. A cet égard, il est bien sûr tentant d'associer l'attestation dans les textes, du commerce du vin, du miel et de l'huile d'olive avec celle des pots⁴.

Des pots comparables ont été retrouvés associés dans un même contexte archéologique sur le site de Zeytinlibahçe. Cette attestation apporte une validation à notre hypothèse. Zeytinlibahçe est un des sites fouillés dans le cadre de fouilles de sauvetage, dans la région de Birecik, par une mission italienne dirigée par Marcella Frangipane. Cette équipe a mis au jour dans un bâtiment, un magasin, une série de jarres à lèvre moulurée et décor incisé associée à des jarres globulaires tout à fait comparables à celles de Harrâdum et Tilbeshar. Cet exemple constitue une des meilleures attestations d'un bâtiment où étaient stockées des jarres remplies d'huile d'olive ou de vin dans un cas, et de miel dans l'autre, d'un endroit où l'on pratiquait la culture de l'olivier et de la vigne et d'où on expédiait ces denrées alimentaires vers les lieux où ces espèces ne pouvaient être cultivées. La culture de l'olivier, la production d'huile d'olive et de ses dérivés, demeurent à l'heure actuelle au cœur de l'économie de la région. D'autre part certains textes parlent de la consommation de miel avec celle du vin.

À Tilbeshar, l'environnement actuel du site est caractérisé à la fois par l'olivier, le pistachier et la vigne. Les collines qui séparent la plaine de Tilbeshar et la vallée de l'Euphrate en sont recouvertes. Le sol est rocailleux, riche en eaux souterraines, et convient parfaitement

3 - Kepinski 2005a.

4 - Durand 1997, Kepinski 2005b et Michel 1996.

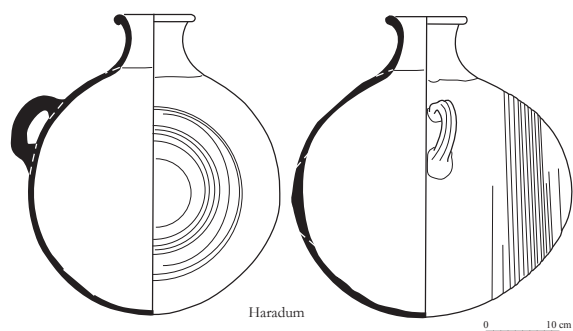


Fig. 4a - Jarres du Bronze Moyen

à ces espèces nécessitant à la fois un grand ensoleillement et de l'eau. Les études de paléobotanique documentent bien l'attestation de l'olivier sur le pourtour méditerranéen. Elles établissent généralement que cet arbre se cantonne pendant longtemps aux abords immédiats de la Méditerranée. C'est la raison pour laquelle nous avons été particulièrement attentifs aux analyses archéobotaniques menées dans la région par deux élèves de George Willcox et Stéphanie Thiébaud, Hughes Pessin et Linda Herveux⁵. L'un comme l'autre ont eu accès à des échantillons de graines ou de bois carbonisés provenant de Tilbeshar mais aussi de Horum Höyük, Shioukh Fawqani et d'autres sites de la grande boucle de l'Euphrate et de ses environs comme Tell Rawda. Les analyses qu'ils ont menées sur ces différents sites ont révélé que la vigne est une espèce bien connue dès une période ancienne mais elles ont surtout indiqué, pour la première fois, que l'olivier commence à être cultivé dans la région dès le III^e millénaire et que son aire de répartition n'est donc pas limitée au pourtour immédiat de la Méditerranée⁶. Il est également très bien attesté au II^e millénaire, comme le prouvent les analyses archéobotaniques et micromorphologiques menées pour une autre problématique à l'université de Reading par

5 - Herveux 2007 et Pessin 2007.

6 - Zohary 2000.

Charlotte Pearson dans le laboratoire dirigé par Wendy Matthews.

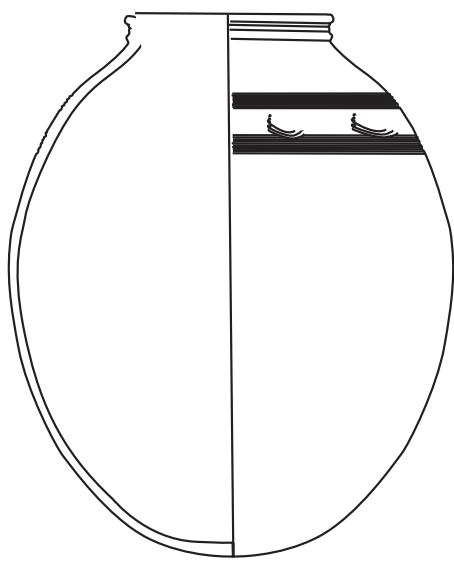
La combinaison des trois sources, écrits, artefacts et écofacts, démontre que les traits culturels partagés au II^e millénaire par toute une partie de la vallée de l'Euphrate illustrent de toute évidence le transport des denrées alimentaires et par conséquent les relations économiques entretenues par les différentes régions.

2. DONNÉES DE LA SECONDE MOITIÉ DU III^e MILLÉNAIRE

Durant le III^e millénaire, comme nous l'avons souligné ci-dessus, les cultures matérielles partagées par les différents sites de la grande boucle de l'Euphrate déterminent une région culturelle homogène et on est tenté d'en donner une interprétation univoque : cette homogénéité serait due à une économie comparable fondée sur l'agriculture, l'élevage et le commerce, une position stratégique identique sur la route internationale du commerce de biens exotiques, notamment le lapis-lazuli d'Asie Centrale à l'Egée, et aussi avec la production d'huile d'olive et de vin sur le partage d'une spécialisation, à savoir le développement d'un nouveau moyen d'échange, celui de l'huile d'olive ou du vin notamment.

Les assemblages céramiques de la grande boucle de l'Euphrate comprennent plusieurs formes de bols destinés à la boisson notamment le bol de Hama et le *depas*, forme originaire de Troie. Par ailleurs on a retrouvé sur un autre site, à Titris Höyük, des cuves ayant contenu de l'acide tartrique que les archéologues mettent en relation avec la préparation de vin⁷. Par ailleurs, la validation par les textes de la production d'huile d'olive provient dans ce cas des textes d'Ebla qui illustrent abondamment le commerce de l'huile

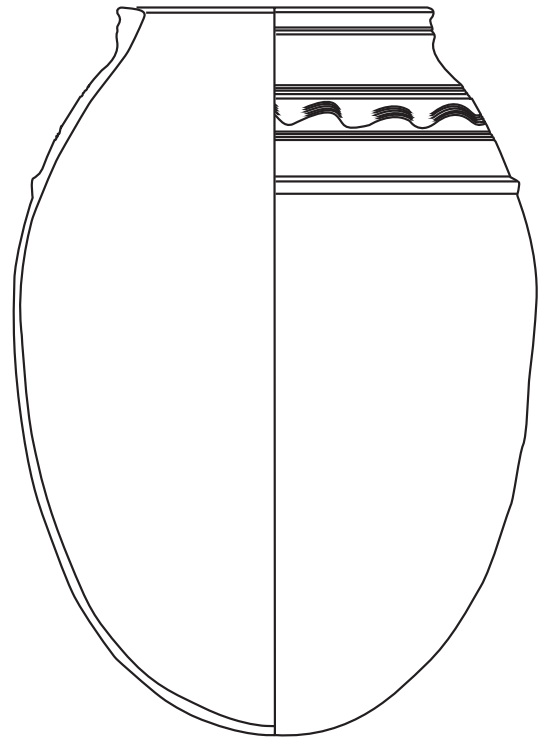
7 - Matney *et al.* 1997 : 65.



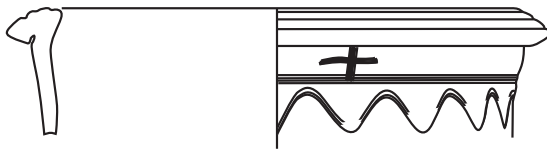
Lidar Höyük



Lidar Höyük



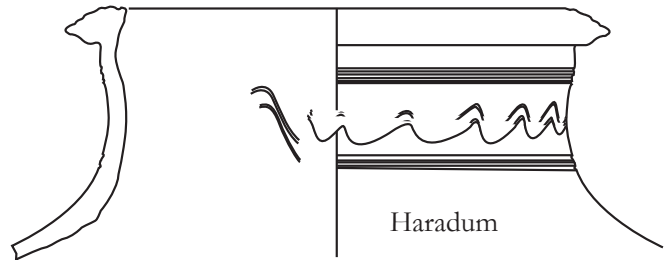
Lidar Höyük



Haradum



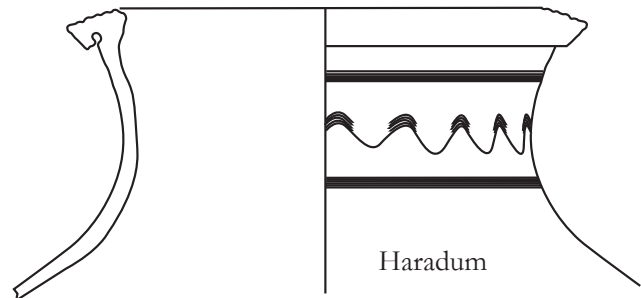
Tilbeshar



Haradum



Haradum



Haradum

Fig. 4b - Jarres du Bronze Moyen

d'olive⁸. En ce qui concerne la paléobotanique, ces espèces sont bien attestées, comme indiqué ci-dessus, dès le III^e millénaire.

*

Après cette brève parenthèse sur le III^e millénaire, on peut conclure qu'il y a de toute évidence durant le II^e millénaire une identité culturelle partagée par différents sites du moyen et du haut Euphrate et cette identité est à mettre en relation avec le transport des denrées alimentaires bien illustré par ailleurs par les sources écrites. Ce cas de figure a valeur de modèle : c'est également un bon exemple de la combinaison de deux facteurs, économique et écologique. On peut en effet utiliser ce schéma pour d'autres périodes, et tout particulièrement, pour le III^e millénaire. Enfin deux formes de céramique illustrent la combinaison d'éléments distincts et associent nourriture et culture, écofacts et artefacts.

BIBLIOGRAPHIE

- ARCHI A. 1991. Culture de l'olivier et production de l'huile à Ebla. In : CHARPIN D. et JOANNÈS F. (éd.) *Marchands, Diplomates et Empereurs. Etudes sur la civilisation mésopotamienne offertes à Paul Garelli* : 211-222. Actes de la 38^e rencontre Assyriologique Internationale (Paris 1991) Paris : ERC.
- DURAND J.-M. 1997. *Documents épistolaires du palais de Mari I*. Littératures anciennes du Proche-Orient 16. Paris : Éditions du Cerf.
- HERVEUX H. 2007. Analyses anthracologiques de deux sites du Moyen-Euphrate : Tilbeshar et Horum Höyük. Contribution à la problématique paléoclimatique de l'Holocène moyen. In : KUZUCUOGLU C. et MARRO C (éd.), *Sociétés Humaines et changement climatique à la fin du troisième millénaire : Une crise a-t-elle eu lieu en Haute-Mésopotamie* : 557-572. *Varia Anatolica* XIX. Paris : Editions De Boccard.
- ZOHARY D. 2000. *Domestication of Plants in the Old World*. Oxford : Oxford University Press.
- troisième millénaire : Une crise a-t-elle eu lieu en Haute-Mésopotamie : 549-555. *Varia Anatolica* XIX. Paris : Éditions De Boccard.
- JOANNÈS F. 2006. *Haradum II. Les textes de la période paléo-babylonienne tardive (Samsu-iluna – Ammi-saduqa)*. Paris : ERC.
- KEPINSKI-LECOMTE C. 1992. *Haradum I. Une ville nouvelle sur le Moyen-Euphrate (XVIII^e-XVII^e siècles av. J.-C.)*. Paris : ERC.
- KEPINSKI C. 2005a. Tilbeshar – A Bronze Age City in the Sajur Valley (Southeast Anatolia). *Anatolica* 31 : 145-159.
- KEPINSKI C. 2005b. Material Culture of a Babylonian Commercial Outpost on the Iraqi Middle Euphrates : The Case of Haradum during the Middle Bronze Age. *Akkadica* 126 : 121-131.
- KEPINSKI C. 2006. La conquête du pays de Suhum par le royaume d'Eshnunna et les liens tribaux entre la Diyala, la Mésopotamie du sud, la péninsule arabique et la vallée du moyen Euphrate. *Baghdader Mitteilungen* 37 : 117-130.
- MATNEY T., ALGAZE G. and PITTMAN H. 1997. Excavations at Titris Höyük in Southeastern Turkey : A preliminary report of the 1996 season. *Anatolica* 22 : 61-84.
- MICHEL C. 1996. Le commerce dans les lettres de Mari. In : DURAND J.-M. (éd.) *Mari, Ebla et les Hourrites : dix ans de travaux. Première partie. Actes du colloque international (Paris, mai 1993)*. *Amurru* 1 : 385-426. Paris : ERC.
- PESSIN H. 2007. Analyses anthracologiques de deux sites du Moyen-Euphrate : Tilbeshar et Horum Höyük. Contribution à la problématique paléoclimatique de l'Holocène moyen. In : KUZUCUOGLU C. et MARRO C. (éd.) *Sociétés Humaines et changement climatique à la fin du troisième millénaire : Une crise a-t-elle eu lieu en Haute-Mésopotamie* : 557-572. *Varia Anatolica* XIX. Paris : Editions De Boccard.

8 - Archi 1991.

Le transport des denrées alimentaires dans la documentation écrite du début du II^e millénaire

Cécile MICHEL

(ArScAn-HAROC)

(cecile.michel@mae.u-paris10.fr)

Le transport des denrées alimentaires est déterminé par plusieurs facteurs : la nature des produits, l'objet du transport et sa destination, la distance et la nature du terrain à parcourir ; de ces différents facteurs vont dépendre les choix à opérer dans les modes de transport des aliments.

Les denrées se présentent sous forme solide, comme les céréales et le sel, ou sous forme liquide, tels l'huile et le vin. Certaines peuvent être pondéreuses, c'est le cas des céréales qui sont très souvent transportées en grandes quantités. Leur conservation est plus ou moins bonne et certains aliments nécessitent un transport rapide ou un conditionnement particulier pour l'occasion, comme le poisson ou la viande.

La motivation du transport d'aliments varie également. Il peut s'agir de commerce local ou international ; dans ce dernier cas, les denrées sont transportées en quantités importantes et sur de grandes distances, ce qui nécessite une infrastructure particulière. Les produits alimentaires alors concernés ne sont pas ou peu produits en Mésopotamie, comme le vin ou l'huile d'olive. L'approvisionnement des villes nécessite le transport du produit de la récolte des terres

cultivées jusqu'aux greniers des villes ou encore la conduite des troupeaux vers les marchés et foires. Un dossier particulier, bien documenté par les textes, concerne l'alimentation des personnes qui voyagent.

Enfin, la distance à parcourir et la nature du terrain à traverser déterminent également le mode de transport retenu, qu'il soit par voie d'eau ou voie de terre.

Avant de traiter ces différents aspects, je vais brièvement définir le cadre géographique retenu, et présenter les sources textuelles disponibles pour la première moitié du II^e millénaire.

1. CADRE GÉOGRAPHIQUE

La zone géographique concernée par cette étude comprend le nord de la Mésopotamie et l'Anatolie, une vaste région où les déplacements apparaissent nombreux et fréquents. En haute Mésopotamie, la circulation s'effectue le long des deux grands fleuves, Tigre et Euphrate, et de certains de leurs affluents, tel le Habur¹. D'est en ouest, les voyageurs quittent la vallée du Tigre, vers le Sindjar ; à l'ouest, ils sont ralentis par

1 - Joannès 1996.

l'Euphrate et le Taurus qui forment des frontières naturelles². En Anatolie centrale, le réseau routier est de nouveau dépendant des cours d'eau³.

Les saisons et le climat influent considérablement sur les déplacements. Dans le sud de la haute Mésopotamie et le sud-ouest du plateau anatolien, pendant les saisons sèches, les points d'eau sont rares et le paysage présente un aspect désertique. L'hiver, certaines routes deviennent impraticables à cause des intempéries et de la neige dans les zones montagneuses⁴.

La circulation des personnes et des denrées varie selon les zones traversées, selon le type de peuplement ou l'organisation politique de la région. Dans les régions sédentarisées, les déplacements s'effectuent sur des routes gardées, munies de relais, qui relient les principales villes entre elles. Ils peuvent être perturbés par une situation politique difficile impliquant la fermeture de frontières. Dans les zones nomades, en revanche, les voyageurs empruntent des pistes où les puits et les points de ravitaillements sont rares. Les grandes caravanes commerciales, les rois et les ambassades suivent généralement le réseau des routes et des voies de navigation, tandis que les nomades, les messagers et parfois les armées empruntent les pistes à condition de se munir de provisions en quantités suffisantes.

2. SOURCES TEXTUELLES ET NATURE DES INFORMATIONS

2.1. CORPUS POUR LA HAUTE MÉSOPOTAMIE

Le principal corpus pris en compte pour la haute Mésopotamie comprend les nombreuses archives du palais royal de Mari, sur le Moyen-Euphrate syrien, datées du XVIII^e siècle. Composé

2 - Marro 2004.

3 - Yakar 2000.

4 - Michel 2008.

de lettres échangées entre le roi de Mari, ses hauts fonctionnaires et les souverains des royaumes voisins⁵, il comprend également de nombreux documents administratifs issus de la gestion quotidienne d'une institution d'envergure⁶. D'autres archives contemporaines ont été découvertes dans des bâtiments administratifs à Chagar Bazar, l'ancienne Ašnakkum⁷, ou à Tell Rimah, sans doute l'antique Qaṭṭarā⁸. Par conséquent, les sources prises en compte pour la Mésopotamie du Nord proviennent exclusivement d'archives officielles.

2.2. CORPUS POUR L'ANATOLIE

La haute Mésopotamie et plus particulièrement l'Anatolie, sont aussi documentées par les archives privées des marchands assyriens découvertes dans les ruines de Kültepe, l'ancienne Kaniš, près de la ville moderne de Kayseri, en Asie Mineure⁹. Ces tablettes illustrent le commerce à longue distance de métaux et textiles et ne traitent donc pas du transport des denrées alimentaires. Toutefois les nombreux marchands et personnels des caravanes sont autant de voyageurs dont l'alimentation en cours de route est mentionnée par les textes¹⁰.

2.3. LES LIMITES DE L'INFORMATION TEXTUELLE

Tous ces textes donnent des indications sur la nature des denrées transportées mais ne détaillent pas nécessairement le mode de transport utilisé. Ils s'intéressent surtout au coût du transport et précisent donc si les produits alimentaires voyagent par bateaux (avec versement d'une taxe fluviale)

5 - Durand 1997-2000 = LAPO 16-18.

6 - Cf. la série des Archives Royales de Mari/Traductions (ARM/T).

7 - Talon 1997, Tunca et Baghdo 2008.

8 - Dalley, Walker et Hawkins 1976 = *OBTR*.

9 - Michel 2001 et 2003.

10 - Michel 2008 et s.p.

ou par voie de terre¹¹. En revanche, rien n'est dit par exemple sur le type de contenant employé. En ce qui concerne le transport des récoltes, les tablettes indiquent les quantités convoyées, la provenance et la destination des céréales, mais rarement le mode de transport utilisé. Les informations fournies par les sources écrites sont tout aussi partielles dans le cas de l'alimentation des personnes qui voyagent. L'identité des voyageurs, leur destination ainsi que le but de leur déplacement sont le plus souvent donnés lorsqu'il est question de hauts fonctionnaires ; dans le cas où ceux-ci se ravitaillent en route, aucune indication n'est donnée sur la nature et la quantité des produits consommés. Par contre, des billets enregistrent les denrées alimentaires attribuées à des individus qui partent en voyage, mais alors durée du déplacement et destination demeurent inconnues, de même que le conditionnement des aliments. Enfin, les comptes des caravanes marchandes sont très silencieux sur l'alimentation des marchands en cours de route ; leur voyage est souvent rythmé par des étapes dans des auberges et caravansérails. On constate en général que les récipients dédiés au transport des denrées alimentaires, bien connus par l'archéologie, sont très peu documentés par les textes qui utilisent à ce sujet un vocabulaire souvent peu précis et mal compris.

3. LE TRANSPORT DES DENRÉES ALIMENTAIRES

3.1. LES DIFFÉRENTS MODES DE TRANSPORT

Quels que soient les produits transportés, il existe différents modes de transports : fluvial, humain, avec des animaux de bât ou de trait.

Le transport fluvial utilise les fleuves et les multiples canaux qui offrent un réseau de

transport très pratique. Le transport par voie d'eau est utilisé très tôt pour les produits agricoles et les produits pondéreux comme les pierres de meules en basalte. Les bateaux peuvent transporter de 1,5 tonne à 90 tonnes de céréales, voire plus ; le tonnage le plus fréquent est de 6 tonnes. Certains bateaux sont équipés pour le transport de jarres contenant des liquides.

Le transport par voie de terre utilise le portage humain ou celui à l'aide d'un animal. Le portage humain permet le transport de petites quantités, les charges étant posées sur la tête ou le dos. L'âne, animal de bât par excellence, porte de 60 à 80 kg environ, différents types de produits. Les ânes bâtés sont rassemblés en convoi pour former de grandes caravanes pouvant compter plusieurs centaines d'ânes. Des textes de Mari rapporte la réquisition d'ânes pour acheminer des céréales en grandes quantités¹². Quand, par chance, le mode de transport est précisé, il s'avère que des denrées alimentaires variées voyagent à dos d'âne : huile, céréales, raisin, viande, sel... Cette diversité s'explique par des destinations souvent hors de portée des voies d'eau. Le bœuf, quant à lui, sert plutôt d'animal de trait, attelé à un chariot, pour le transport de produits lourds et volumineux sur de petites distances ; en effet, il existe peu de routes aménagées pour le passage des chariots.

3.2. LE TRANSPORT DES CÉRÉALES

Le transport des céréales et des sous-produits des cultures, produits volumineux et pondéreux, depuis les zones agricoles vers les villes, s'effectue par voie d'eau ou dans des chariots tirés par des bœufs. La ville de Mari ne consomme pas les céréales cultivées en abondance dans la haute Djezireh ou dans le Sindjar en raison d'absence de facilités pour acheminer ces récoltes vers Mari.

11 - Michel 1996.

12 - LAPO 17, 839.

Elle est en revanche ravitaillée par des bateaux chargés en céréales qui naviguent sur l'Euphrate. Ceux-ci, qui transportent 300 gur de grains (soit 360 hectolitres¹³), ne possèdent aucun contenant spécifique ; ils devaient être aménagés tels des greniers à grain¹⁴ : « Au sujet des bateaux à grain au départ d'Imar, il ne va plus y en avoir du tout à partir, comme ils le font pour l'heure : la moisson vient d'arriver et ils ne suffisent pas à rassembler le grain du palais (...) il faut que mon seigneur m'envoie 5 mines d'argent pour que je loue, avec des marchands qui se trouvent à Imar, 10 bateaux de 300 gur chacun et que je parte apporter à Mari ces 3000 gur de grain. » L'usage de bateaux pour le transport des céréales s'impose par sa commodité et sa capacité ; le transport des céréales à dos d'âne est exceptionnel, pour accompagner une armée en marche ou encore pour traverser des régions difficiles d'accès.

Le Code de Hammurabi permet de se faire une idée des différents produits qui pouvaient être transportés par bateau : « Si quelqu'un a embauché un batelier avec son bateau et y a embarqué grain, laine, huile, dattes et tout ce qu'on peut embarquer, si ce batelier par négligence a fait couler ce bateau et a perdu tout ce qui s'y trouvait, le batelier devra remplacer le bateau qu'il a fait couler et tout ce qui s'y trouvait qu'il a perdu »¹⁵.

3.3. LE TRANSPORT DE L'HUILE ET DU VIN

L'huile et le vin sont également acheminés par bateau. De nombreux billets, découverts dans les archives du palais de Mari, concernent le versement de la taxe *miksum* sur les marchandises en transit à Terqa, et portent plus particulièrement sur les bateaux chargés d'huile et de vin. Ces deux

denrées sont transportées dans des jarres de taille standard embarquées dans des bateaux présentant sans doute un système d'empilement de jarres permettant de les maintenir lors de la traversée. Les embarcations pouvaient contenir en moyenne 200 jarres : « bateau à vin » *elep karānim* et « bateau à huile » *elep šamnim*.

Mari importe régulièrement par bateau de l'huile d'olive produite à l'ouest de la Syrie¹⁶ : « 6 jarres se trouvent embarquées sur le cargo d'huile de Nidnu-ša. 6 sicles d'argent ont été perçus. Laisse passer. Le 25-xii ». Le transport de l'huile est exceptionnellement attesté dans des fioles et dans des outres, à dos d'ânes¹⁷ : « Je t'avais envoyé naguère une lettre (...) à propos de fioles d'huile (*huburnāt i*). Je te disais : "Il est vraisemblable que cette caravane était chargée (d'en acquérir)" ».

Le vin est également régulièrement importé depuis Karkemiš et transporté dans des jarres calées dans les bateaux¹⁸ : « Voilà que je te fais porter 110 gur de grain et 11 ½ gur de sésame à la marque en forme d'aile du marché, ainsi que 20 jarres de vin par Huzzum. En outre j'ai apposé comme scellement sur (le bouchon) des jarres de vin l'empreinte de cette marque en forme d'aile » (LAPO 18 904). Imar représente un marché de transit pour le vin, breuvage qui pose des problèmes de conservation et dont la qualité peut être altérée au cours du transport¹⁹.

Le transport des denrées par bateau pouvait s'avérer onéreux comme l'explique un fonctionnaire du roi de Mari à Karkemiš²⁰ : « Le bateau que j'aurais acheté ici pour 10 sicles d'argent, à Mari, il ne rapportera pas même 1

13 - À Mari le gur vaut environ 120 litres.

14 - LAPO 18 858.

15 - CH 237.

16 - LAPO 18 903.

17 - LAPO 18 914.

18 - LAPO 18 904.

19 - Cf. C. Michel, « Les boissons... », dans ce volume.

20 - ARMS 26/2 538.

sicle. Ici, moi-même, j'ai fait une somme globale de l'argent pour l'achat du vin et du bateau. ½ mine et 8 sicles d'argent représentent la totalité de ce qu'Abi-andulli m'a apporté avec sa tablette scellée. J'achèterai 80 jarres de vin pour la valeur de ½ mines et 8 sicles d'argent et c'est sur mes propres bateaux que je prendrai les bateaux nécessaires ».

3.4. LE TRANSPORT DE LA VIANDE ET DU POISSON

La viande ne se conservant pas longtemps, son transport est très délicat. Une lettre adressée au roi de Mari fait état de viande qui n'a pas supporté le voyage et est arrivée avariée²¹ : « À présent la viande pue, ne vous approchez pas ! ». Pourtant, celle-ci est parfois transportée ; une première solution consiste à la faire voyager « sur pied ». Un bœuf doit être ainsi envoyé pour être servi à la table d'un souverain étranger en visite à Mari ; mais l'animal n'est pas en état de voyager²² : « Mais si quelque bœuf doit être égorgé pour ses repas, il y a un bœuf de redevance au Palais qui s'est rempli de chair et s'est alourdi de telle sorte que, lorsqu'il est debout, le sang envahit le bas de ses membres inférieurs et qu'il ne peut plus se tenir debout. Pour sa nourriture, on doit chaque fois le forcer à se redresser. Ce bœuf ne peut donc pas aller à Mari. Que mon Seigneur m'écrive ce qu'il doit en être de ce bœuf. » En bref, l'animal s'avère intransportable. Sinon, la viande est préparée et conditionnée avant d'être envoyée (ci-dessous).

Le poisson est aussi transporté vivant dans des récipients remplis d'eau jusqu'aux cuisines du palais²³ : « Mon Seigneur m'a écrit à propos de poissons vivants (...) À présent, tous les poissons qu'on pêchera, je les ferai porter chez

mon Seigneur ». Il y a trois jours de marche entre Dûr-Yahdun-Lîm, d'où cette lettre a été envoyée, et Mari. Dans le cas contraire, le poisson subit diverses techniques de conservation, comme le séchage, ce qui permet alors de le transporter sur de longues distances. Le roi de Mari a fait expédier des poissons-*kamārum* depuis Mari jusqu'à Ilân-sûra, soit à plus de 250 kilomètres de sa capitale. Les poissons sont parfois conservés dans de la saumure, comme l'indique cette lettre découverte à Tell Rimah et provenant d'Andarig²⁴ : « Depuis longtemps, tes poissons-*šahûm* attendent à Qaṭṭarā dans de la saumure ; à présent, pourquoi n'envoies-tu pas les poissons-*šahûm* ? ». De même, les crevettes sont envoyées à Qaṭṭarā depuis des localités éloignées, comme Sippar²⁵ : « À présent, je viens de t'envoyer, en présent honorifique, [x+]5 mines de laine de première qualité pour ta perruque et un panier de crevettes ». Celles-ci sont probablement séchées.

3.5. L'ENVOI AU ROI D'ALIMENTS EXOTIQUES

Des aliments très originaux et variés sont par ailleurs occasionnellement envoyés sur de longues distances ; certains hauts fonctionnaires désireux de flatter le palais de leur souverain et ainsi s'attirer ses bonnes grâces n'hésitent pas à lui expédier des mets délicats tels des champignons du désert et des œufs d'autruche²⁶.

4. LE RAVITAILLEMENT DES VOYAGEURS

Un aspect particulier du transport des denrées alimentaires concerne le ravitaillement en route des voyageurs. Les modes d'alimentation en voyage diffèrent selon la qualité des voyageurs, leur nombre, la durée et la nature de leur

21 - FM 2, 84.

22 - LAPO 16, 269.

23 - FM 2, 85.

24 - OBTR 130.

25 - OBTR 134.

26 - A. 1937 = Durand 1994, n°62.

déplacement²⁷.

4.1. LES VOYAGEURS ET LEURS MODES D'ALIMENTATION

Avant d'analyser les différents modes d'alimentation des personnes qui se déplacent, il convient de distinguer les mouvements de masse de ceux plus restreints, voire individuels²⁸. Les premiers concernent par exemple les déplacements d'une armée en campagne qui, par le biais de razzias dans les régions envahies, épuise les ressources des régions visitées ; ils comprennent aussi les déportations, ou encore les mouvements liés à la vie saisonnière, tels ceux des nomades. Les mouvements plus restreints ou individuels sont ceux de nature commerciale, diplomatique, religieuse, impliquant par exemple le roi de Mari et sa cour, des vassaux ou des princes héritiers en visite à Mari. Certains voyageurs emportent avec eux de quoi s'alimenter en cours de route, voyageant alors de manière autonome, tandis que d'autres se nourrissent dans les localités qu'ils traversent et dépendent alors des différentes facilités offertes sur place ; certains ont pu recourir simultanément à ces deux types d'approvisionnement. Cet article s'intéresse à ceux qui partent avec leurs provisions de route, *šidītum*, terme attesté souvent pour le ravitaillement de l'armée à Mari ou pour voyage d'un personnage important. On ne connaît généralement pas la nature des provisions, mais la durée prévisionnelle du déplacement est parfois indiquée.

4.2. LES PROVISIONS DE L'ARMÉE EN CAMPAGNE

Lorsqu'une troupe part en campagne, elle doit emporter avec elle de quoi se nourrir pendant toute la durée des opérations. Les responsables militaires

estiment le nombre d'hommes à nourrir et la durée de l'expédition pour prendre des provisions en quantité suffisante et assurer ainsi l'autonomie alimentaire de la troupe. Les expéditions peuvent durer de deux ou trois jours à quarante jours. En fonction de la taille de la troupe, ces provisions peuvent donc atteindre des quantités importantes de victuailles. Les troupes se constituent parfois leurs provisions sur les réserves de leur ville de départ ; quand celles-ci ne suffisent pas, l'armée se sert dans les villages alentour²⁹ : « Il faut que mon Seigneur fasse un appel à l'armée afin qu'elle prépare son approvisionnement et lui fasse escorte à la rencontre du Roi. S'il n'y a pas de grain disponible, il faut que l'armée sorte de la capitale pour se rendre dans les villages et qu'elle prenne autant de grain qu'il y en a afin de préparer son approvisionnement. » Aucune précision n'est donnée quant au transport des céréales.

La ration de base du fantassin mariote contient des céréales en graines, mais lorsqu'il part en campagne, il reçoit plutôt de la farine ou du pain aigre³⁰ : « En ce qui concerne leur ravitaillement et celui de l'armée qui est sous tes ordres, tant en farine qu'en pain aigre que le pays aura préparé pour ma venue, il faudra chaque fois donner mensuellement à l'armée moitié farine et moitié pain ». En effet, lorsqu'elle est en déplacement, l'armée n'a pas le temps de moudre sa farine et les meules sont bien trop lourdes pour être transportées. Le pain aigre, *akālum emšum* (pain levé), se conserve sans doute un certain temps ; il occupe une place non négligeable dans les rations des voyageurs. La farine livrée aux soldats est une farine grossière à base d'orge (*dabin zid-še, tappinnum*) qui est attestée en grandes quantités³¹. Avant le départ, le soldat reçoit également de

27 - Cette partie est développée dans Michel s.p.

28 - Durand 1992.

29 - ARMS 5, 52, 13-22 = LAPO 17, 669.

30 - ARMS 1, 60, 11-15 = LAPO 17, 672.

31 - ARMS 5, 61 = LAPO 17, 512

l'*isimmānum* (zì-munū₄), une sorte de préparation déshydratée qui lui permet de se confectionner rapidement une sorte de bière ou boisson fermentée³² : « Au sujet du ravitaillement des soldats, objet de la lettre de mon Seigneur, cela fait longtemps que les patrouilles de campagne ne sont plus pourvues de quoi se faire leur bière. »

Lorsqu'elle est victorieuse, l'armée d'invasion se nourrit sur les terrains temporairement conquis. Pour protéger les récoltes contre de telles actions, les stocks de céréales sont mis à l'abri : il faut le transporter rapidement, à dos d'âne³³ : « Le village où a été engrangé ce grain n'est pas un lieu fort et l'ennemi se trouve sur la rive même (...) Il faut que l'on réquisitionne la force en ânes de l'armée qui est sous les ordres de mon Seigneur afin que l'on transporte à Kahat 300 ou 400 ânes de grain. Pour la nourriture de ces ânes je veux bien donner un *qa* de grain par animal et, aux gens qui les conduiront un *qa* par personne. »

4.3. LES PROVISIONS DE ROUTE DU ROI ET DE SA SUITE

Les déplacements du roi sont motivés par des raisons militaires, religieuses (fêtes ou pèlerinages) ou diplomatiques. Il se déplace rarement seul, et lorsqu'il s'agit d'un grand voyage, il part avec une suite nombreuse dont ses cuisiniers, et emporte sa vaisselle précieuse³⁴. Les denrées sorties des magasins du palais pour les repas du roi de Mari en voyage ont fait l'objet d'un enregistrement systématique sous la rubrique *ana magarrê ša šarrim*, « provisions de voyage du roi ». Lorsque le roi voyage avec une escorte, *taqribtum*, les provisions pour l'escorte sont aussi comptabilisées ; l'allocation, plus importante, est alors incluse dans les sorties pour le repas du roi.

32 - ARMS 5, 61, 4'-6' = LAPO 17, 512.

33 - LAPO 17, 839.

34 - Guichard 2005, 74-84.

Les provisions de route (aussi *šidītum*) comportent différentes sortes de pains (*ninda-kum* « pain bis », et *ninda emšum* « pain aigre levé », *šipkum*) qui se conservent et sont nourrissants, différentes sortes de farines servant à confectionner des gruaux (*zid-kum* = *isququm* « farine grossière », *zid samidatum* « gruau d'orge », *sasqum* « gruau d'épeautre ou de froment rustique »), de la bière d'orge (*alappānum*), quelques litres de sésame (*šamaššammūm*), des dattes (*suluppum*), des térébinthes (*buṭumtum*) et une légumineuse, sans doute le pois chiche (*appānum*). On y trouve également une pâtisserie (*mersum*), de l'huile (*i-giš*) et du miel (*lál*), ainsi que des légumes secs (*nagabum?*).

4.4. LES PROVISIONS DE ROUTE DES MESSAGERS ET DIPLOMATES

Ambassades et messagers reçoivent aussi des provisions à consommer pendant leur voyage ; une fois à destination, ils sont pris en charge par l'administration qui les reçoit et les nourrit, et qui doit également les pourvoir pour leur trajet de retour³⁵. Leur alimentation comporte surtout des pains et des céréales : 770 *qa* de pain aigre levé donnés en guise de provision de route (*šidītum*) pour des messagers d'Eluhut. Des textes rédigés par les responsables du bureau de la viande citent des animaux, portions ou plats de viande, distribués à des messagers sur le départ : un mouton (sous la forme de) viande boucanée (*uzu harrum*) donné à un messager babylonien³⁶. Un autre billet signale la sortie de deux moutons mâles pour les messagers de l'homme du Yamhad³⁷. Ces documents semblent donc signaler que les voyageurs pouvaient recevoir de la viande pour leur voyage malgré les problèmes de conservation

35 - Par exemple ARMT 21, 189.

36 - ARMT 21, 68.

37 - ARMT 21, 54.

générés par ce type d'aliment.

4.5. LES COLLATIONS DES MARCHANDS ITINÉRANTS

Les voyages des caravanes marchandes sont rythmés par les étapes munies de caravansérails et d'auberges où hommes et bêtes peuvent se restaurer et se reposer. Des dépenses d'« hôtelleries » sont enregistrées car les ânes, déjà chargés de marchandises, ne peuvent pas transporter en plus de quoi se nourrir et nourrir les hommes qui les accompagnent. Toutefois, certains marchands emportent avec eux quelques denrées à consommer pendant leur voyage. Parmi les achats figurent du vin, de l'orge, de la bière et des animaux, transportés vivants. Les marchands emportent également avec eux des plats prêts à être consommés, des « conserves » très pratiques en voyage. Le *silqum* est une sorte de ragoût ou de daube préparée à base de mouton ; il est distribué à différents individus avec de la bière³⁸. Le *bušālum* désigne un plat de viande rôtie ; il est parfois joint à de la bière et remis à des individus en déplacement³⁹.

En résumé, le mode de transport des denrées alimentaires varie selon leur poids, leur volume et leur nature. Les céréales voyagent sur des chariots tractés par des bœufs ou sur des bateaux aménagés comme des greniers à grain ; plus rarement, elles sont transportées à dos d'âne. Les liquides, tels l'huile et le vin, circulent dans des jarres calées sur des bateaux. La viande voyage « sur pied » et le poisson vivant dans des récipients remplis d'eau, ou encore ils sont apprêtés pour des raisons évidentes de conservation.

Les voyageurs, lorsqu'ils prévoient de se

restaurer par eux-mêmes, transportent avec eux des aliments qui se conservent bien et faciles à préparer ; les soldats préfèrent la farine et le pain aux céréales, et reçoivent un mélange déshydraté à transformer en boisson fermentée. Les rois et les marchands choisissent d'emporter, en plus de diverses sortes de pains, des repas tout prêts, composés de légumes ou viandes, conservés dans des paniers (*gihinnum* et *panûm*), et de la bière, transportée dans des jarres de taille standard : « trois bœufs et douze moutons ont été découpés et sont contenus dans deux paniers *gihinnum* et 15 paniers *panûm* ; ceux-ci sont scellés et doivent voyager de Terqa vers Mari »⁴⁰. Cette alimentation « pour la route » apparaît moins variée que celle consommée par les sédentaires.

BIBLIOGRAPHIE

- ARM/T : Archives royales de Mari/Traductions. Paris : Paul Geuthner/ERC.
- BIN : Babylonian Inscriptions in the Collection of James B. Nies. New Haven: Yale University.
- CCT : Cuneiform Texts from Cappadocian Tablets in the British Museum. Londres.
- CH : Code de Hammurabi.

DALLEY S., WALKER C. B. F. et HAWKINS J. D. 1976 (OBTR). *The Old Babylonian Tablets from Tell al Rimah*. Hertford.

DURAND J.-M. 1992. Unités et diversités au Proche-Orient à l'époque amorrite. In : CHARPIN D. et JOANNÈS F. (éd.). *La circulation des biens, des personnes et des idées dans le Proche-Orient ancien, Compte Rendu de la 38^{ème} Rencontre Assyriologique Internationale* : 97-107. Paris : ERC.

DURAND J.-M. 1994. Administrateurs de Qattunân (texte n°47 à 71) », In CHARPIN D. et DURAND J.-M. (éd.) *Recueil d'études à la mémoire de Maurice Birot*, Mémoires de NABU 3, Florilegium marianum, 2 : 83-114.

38 - CCT 5, 33a ; Michel 1997, n. 171-172.

39 - BIN 4, 157, 30-34 = Ulshöfer 1995, n°559.

40 - ARMT 23, 224.

- DURAND J.-M. 1997. Documents épistolaires du palais de Paris, tome I, LAPO 16, Paris: Editions du Cerf.
- DURAND J.-M. 1998. Documents épistolaires du palais de Paris, tome I, LAPO 17, Paris: Editions du Cerf.
- DURAND J.-M. 2000. Documents épistolaires du palais de Paris, tome I, LAPO 18, Paris: Editions du Cerf.
- GUICHARD M. 2005 (ARMT 31). *La vaisselle de luxe des rois de Mari*, Matériaux pour le Dictionnaire de Babylonien de Paris, t. 2, Paris : ERC.
- JOANNÈS F. 1996. Routes et voies de communication dans les archives de Mari. In : DURAND J.-M. ET CHARPIN D. (éd.), *Mari, Ebla et les Hourrites dix ans de travaux (première partie), Actes du colloque international (Paris, mai 1993), Amurru 1* : 323-361. Paris : ERC.
- LAPO : Littératures anciennes du Proche-Orient. Paris : Editions du Cerf.
- MARRO C. 2004. Upper Mesopotamia and the Caucasus : An Essay on the Evolution of Routes and Road Networks from the Old Assyrian Kingdom to the Ottoman Empire. In : SAGONA A. (éd.), *A View from the Highlands. Archaeological Studies in the Honour of Charles Burney*, Ancient Near Eastern Studies. Supp. 12 : 91-120. Herent.
- MICHEL C. 1996. Le commerce dans les textes de Mari. In : DURAND J.-M. (éd.), *Mari, Ebla et les Hourrites, dix ans de travaux, Amurru 1* : 385-426. Paris : ERC.
- MICHEL C. 2001. *Correspondance des marchands de Kaniš au début du II^e millénaire av. J.-C.*, Littératures du Proche-Orient ancien, n°19. Paris : Editions du Cerf.
- MICHEL C. 2003. *Old Assyrian Bibliography of Cuneiform Texts, Bullae, Seals and the Results of the Excavations at Assur, Kültepe/Kanis, Achemhöyük, Alishar and Bogazköy*, Old Assyrian Archives Studies 1, Publications de l'Institut historique-archéologique néerlandais de Stamboul, vol. XCVII, Leyde.
- MICHEL C. 2008. Les pérégrinations des marchands assyriens en haute Mésopotamie et en Asie Mineure. *Res Antiquae 5* : 371-388.
- MICHEL s.p. Se restaurer en route en haute Mésopotamie et Anatolie au début du II^e millénaire avant J.-C., In : MILANO L. (éd.), *Methods and Perspectives applied to the Study of Food Practices in the Ancient Near East*, Venise.
- TALON, Ph. 1997 (OBTCB). *Old Babylonian Texts from Chagar Bazar*, Akkadica Suppl. 10, Bruxelles.
- TUNCA, Ö. et BAHDO, A. M. 2008. *Chagar Bazar (Syrie) III Les trouvailles épigraphiques et sigillographiques du chantier I (2000-2002)*, Louvain.
- YAKAR J. 2000. Ethnoarchaeology of Anatolia. Rural Socio-Economy in the Bronze and Iron Ages, Tel Aviv University Monograph Serie 17, Jerusalem.

Récipients, ustensiles et alimentation : fonctions et usages multiples... mais lesquels ?

Xavier FAIVRE
(ARSCAN - HAROC)
(xavier.favre@mae.u-paris10.fr)

La production de nourriture et le développement des vases d'argile cuite sont étroitement liés. Le langage courant, la tradition populaire abondent en exemples qui indiquent ce rapport à double sens : l'aliment donne sa dénomination ou sa morphologie au contenant¹ ; la morphologie du contenant, par métonymie, donne son nom à la préparation culinaire². On le retrouve aussi dans les textes mésopotamiens³. Pourtant quand on a perdu le lien direct entre nourriture et récipients trouvés en fouille, l'usage de ces derniers est loin d'être clair, notamment lorsqu'il s'agit d'en évaluer le contenu potentiel, liquide ou solide.

Dans ce séminaire sur l'alimentation, il s'avérait fondé de (re-)poser la question de la fonction et l'usage de récipients et ustensiles liés à cette nécessité biologique. Production artisanale courante, la céramique y entre pour

une large part. Artefact le plus commun en archéologie, témoin des évolutions temporelles, elle est donc fréquemment employée comme outil chronologique ou marqueur culturel, par l'analyse du style ou de faits technologiques. Elle renseigne enfin sur l'organisation de la production : c'est un support privilégié d'analyses pétrographiques ou chimiques qui permettent de déterminer le cheminement des ateliers de production au lieu de consommation. Souvent abordée de ce point de vue, elle l'est beaucoup moins de celui de l'utilisateur, alors que ces récipients ont été fabriqués pour stocker, cuisiner, servir de la nourriture. Ainsi, l'analyse fonctionnelle des formes, plus complexe, n'est que rarement l'objet d'études spécifiques.

L'état des sources bibliographiques montre que peu d'entre elles envisagent la question dans son ensemble : certains vases, en vertu d'une fonction supposée, retiennent particulièrement l'attention des archéologues, comme plusieurs types d'écuelles souvent associées au système des rations alimentaires⁴. Certaines études, liées au régime alimentaire, s'intéressent aux préparations culinaires suggérées par quelques

1 - Par exemple : « soupe » / « soupière ».

2 - Par exemple, en français, « cassoulet », dérivé de la « cassole d'Issel », « pot-au-feu, potage, terrine »..., mais aussi, en arabe, « *tajine* », etc....

3 - Dans les textes archaïques, c'est le pictogramme du contenant qui désigne la jarre et certains aliments (bière, lait). De même, dans des textes plus récents, le signe *utul* / *diqaru*, « marmite », par exemple, est identique à celui qu'on lit *tu₇* / *ummaru* et qui désigne « la soupe » (Bottéro 1981, 2002).

4 - Le Brun 1980, Forest 1987, Frangipane 1989, Senior & Weiss 1992, cf. aussi Faivre, ce volume.



Fig. 1 - Relief de banquet. Plaque de Suse.
D'après Zervos, Cahier d'art, 1935 (photo Coppola).

catégories de vases, dispersés géographiquement ou chronologiquement⁵. D'autres privilégient l'alimentation liquide et les vases afférents entre les IV^e et I^{er} millénaires av. J.-C., dans la documentation archéologique et textuelle⁶. D'autres encore échappent au contexte proprement mésopotamien, mais peuvent être mises en connexion. Elles s'intéressent à certains produits, comme les produits laitiers qui nécessitent des traitements et des contenants particuliers⁷. Plusieurs auteurs proposent enfin des catégories fonctionnelles liées au stockage, à la préparation, au service, à la consommation ou au transport⁸. Seules quelques études abordent enfin sérieusement le difficile rapport entre sources multiples pour déterminer la fonction des vases, ponctuelles d'abord⁹, puis intégrées à une étude céramique complète¹⁰.

1. OBJECTIF ET MÉTHODE

La vocation de l'équipe *Histoire et Archéologie*

5 - Ellison 1981, 1984a et b.

6 - Milano 1994.

7 - Gouin 1990, 1993.

8 - Benoist 2001, Orton *et al.* 1993, Rice 1987, 1989, 1990.

9 - Gates 1988, Mazzoni, dans Milano éd. 1994 ; Potts 1997, Curtis 2001.

10 - Duistermaat 2007.

de l'Orient Cunéiforme (HAROC) et les programmes qui s'y développent, notamment pour reconstituer la culture matérielle, m'ont conduit à prendre en compte des sources de natures différentes (fig. 1) :

- archéologiques, par l'étude de différents corpus céramiques sources d'observations sur la facture, la morphologie, les traces d'usage, les résidus, etc... d'une céramique souvent fragmentaire, parfois complète, et d'inférer des fonctions possibles¹¹ ;

- épigraphiques, par l'accès direct à la documentation écrite et la collaboration d'épigraphistes ;

- d'autres types de sources, par exemple archéométriques, grâce aux études récentes de la faune et de l'environnement anciens, ou iconographiques, sur tous supports confondus.

L'objectif est de dégager de ces sources des indices directs (à partir du matériel archéologique) ou indirects (grâce à une documentation extérieure) qui, à travers un processus complexe, permettent de déterminer des catégories fonctionnelles.

1.1. NOTIONS À PRENDRE EN COMPTE

1.1.1. LA NATURE DES RÉCIPIENTS

D'une façon générale, la confection de récipients est née d'un besoin biologique : celui de s'alimenter. On entend par ce terme toute structure ou objet suffisamment creux pour contenir, conserver ou transporter un liquide, un solide. Certains relèvent de l'architecture : ce sont les structures de stockage fixes, les silos enduits de plâtre ou de terre, ou grandes jarres de stockage intégrées à l'architecture (scellées dans des banquettes de terre, voire enterrées) ; d'autres du mobilier : ce sont tous les contenants mobiles

11 - Notamment le corpus céramique d'un site (Mohammed Diyab) et d'une prospection (Bassin du Haut Khabur), en Syrie du nord-est, couvrant les périodes du Bronze Ancien au Bronze Récent.

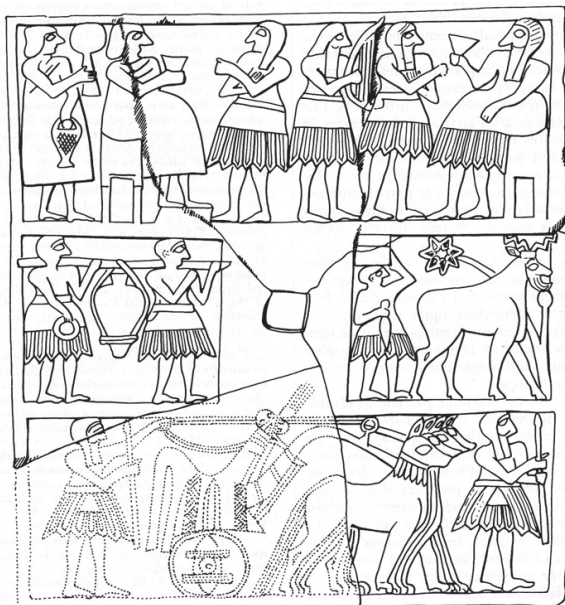


Fig. 2a - Relief de banquet. Registre sup., banquet au son de la lyre : le personnage de gauche porte un vase entouré d'une garniture. Registre médian : transport d'une grande jarre. D'après Seidl, *Reallexikon der Assyriologie* II 3/4, 2007 : 272, fig. 1.

qui constituent une grande majorité, véritables « outils » à usage domestique servant en particulier à l'alimentation¹².

1.1.2. LA NATURE DES MATÉRIAUX

C'est le choix des matériaux et la maîtrise de technologies qui les a adaptés aux habitudes alimentaires : qualité, quantité, facture conditionnent leur taille, capacité, poids et transportabilité.

Pierre, métal, verre relèvent de techniques longues et coûteuses. L'argile, matériau utilitaire omniprésent en Mésopotamie, s'impose donc par son faible coût et ses qualités ; sa plasticité au façonnage puis l'usage du tour ont permis

12 - Le Mière & Picon 1999. Mais tous ne sont pas liés à l'alimentation. Ils sont aussi destinés aux parfums, rituels de libations, stockage d'argile pur, de lots d'archives, tablettes d'argile ou papyrus, inhumations, incinération. Outre les récipients, le potier produit également d'autres objets : représentations, modèles, maquettes architecturales (Emar ou Mari), sarcophages, plaquettes, réchaud portatif (qui pouvait servir à cuire ou griller les aliments ou à réchauffer une pièce en hiver).



Fig. 2b - Cruche à décor appliqué de cordes : Habuba Kabira sud, III^e millénaire, musée d'Alep, d'après P. Amiet, *Au pays de Baal et d'Astarté* Paris, 1983 : 53, n°63.

une diversification des formes, des volumes, et des fonctions, une spécialisation des vases ; son induration irréversible à la cuisson lui confère sa durée.

Pourtant la céramique ne forme qu'une partie d'un équipement plus vaste. Elle a toujours été environnée de récipients périssables, ou complétée d'éléments organiques pour le transport ou le stockage de certains produits¹³. Ils n'ont pas été retrouvés en fouille, mais apparaissent matériellement sous formes d'empreintes – sur argile (scellements), plâtre ou bitume – ou encore, indirectement, dans l'iconographie et les textes¹⁴ :

13 - Cette complémentarité transparait dans le nom de certains récipients de capacité standard qui ont servi d'unités de mesures : *pānu* (panier), *sūtu* (vase de bois), *narūqu* (sac), *karpātu* (jarre d'argile).

14 - Dans les textes comme la liste lexicale ur₃-ra = *hubullu* (tablettes VIII et IX), les termes génériques de « panier » ou « corbeille »

vanneries – roseaux ou feuilles de palmier tressées, selon la région –, ustensiles de bois, d'écorce, de textile, de cuir – sacs, malles, outres ou garnitures destinées à tenir, transporter, poser commodément les vases (fig. 2-4)¹⁵.

1.1.3. LA NATURE DE L'ACTIVITÉ

On distingue enfin plusieurs niveaux de précision :

- la fonction, activité à laquelle un vase est adapté en raison de sa structure. C'est la destination finale qui correspond à l'intention du potier lors de la fabrication.

- l'utilisation, c'est l'emploi ou l'usage qu'en fait l'utilisateur¹⁶.

Ceux-ci concordent ou se démarquent selon qu'interviennent quelques notions afférentes : alimentaire ou non - unique / multiple - principale / secondaire - initiale / dérivée - appropriée / détournée - individuelle / collective, pratique / symbolique, etc....

1.2. CRITÈRES D'ANALYSE

1.2.1. APPROCHE DIRECTE

Même s'il n'est pas exclusif, le contexte archéologique des pots est un indice fondamental pour leur dernière utilisation et tient compte des particularités stratigraphiques, archéologiques (fours, cuisines), de la relation avec d'autres pots, d'autres classes d'artefacts (meules) ou d'écofactes (restes alimentaires). En effet, temple,

recouvrent toute une série de formes, de tailles et d'usage.

15 - Elles peuvent expliquer quelques mentions textuelles (vases de métal munis ou démunis de garniture-*gînu*, Bottéro 1957 : 283-284), représentations (lyre d'Ur où l'on peut voir un lion portant un vase qui semble enserré dans une garniture munie d'une anse, sur un relief de banquet de Khafadje) ou décors céramiques (Cruche à décor appliqué de cordes d'Habuba Kabira sud, III^e millénaire, musée d'Alep).

16 - Duistermaat 2007 : 226-227.

palais, espace domestique ou tombe induisent des catégories fonctionnelles propres. Dans un contexte funéraire d'inhumation, on constate, en général, un choix de vases de petite taille qui expriment le statut social du défunt et l'absence de jarres de stockage, de bassins, de cuves¹⁷.

Facture, formes et décors sont souvent considérés comme des indicateurs de fonctions spécialisées. Tous les vases ne sont pas constitués de la même pâte et n'ont pas les mêmes propriétés physiques. Le choix de l'argile et des dégraissants appropriés dépend de la destination finale. Plusieurs facteurs entrent en jeu : les propriétés thermiques (résistance au feu), la force mécanique et la porosité de la pâte. On distingue ainsi les céramiques culinaires des autres, inaptes à la cuisson, grossières, communes, fines.... Mais ce qui est un avantage pour tel usage peut constituer un désavantage pour tel autre¹⁸.

Les propriétés morphologiques sont autant d'indices de la destination finale, même si on évoque souvent la difficulté d'en inférer la fonction. Les typologies montrent un certain degré de standardisation et la volonté de reproduire des formes adaptées à des fonctions plus ou moins précises¹⁹. Certains indices sont très utiles (anses, becs, fonds perforés), certains critères significatifs : taille, stabilité, capacité²⁰, transportabilité.

17 - Utilisés plutôt comme réceptacles du corps (inhumations d'enfants) ou des cendres (incinérations).

18 - Pour certaines jarres, la porosité de la pâte garantit la perméabilité, permet l'évaporation à l'extérieur des parois, le rafraîchissement du contenu. Traitement de surface ou finitions (engobe, polissage, plâtrage, revêtement de résine ou de bitume) peuvent aider à réduire cette perméabilité, mais s'avèrent inutiles pour certains produits qui jouent le même rôle (huile).

19 - Elles distinguent ainsi vases ouverts et fermés selon leur taille, diamètre et profondeur. La miniaturisation d'une même forme indique sans doute des fonctions particulières liées à la capacité ou au contenu.

20 - Pourtant l'analyse de cette dernière reste une préoccupation secondaire des études céramologiques, notamment à cause de

La présence / absence d'un décor implique un investissement supplémentaire, une économie, une utilisation durable, une production en série, un usage à court terme.

Le problème est cependant plus complexe car de nombreux choix, opérés pendant la fabrication, répondent à des exigences concurrentes et un corrélat peut en occulter un autre ; certains vases peuvent ainsi appartenir à plusieurs catégories. Parmi les indices physiques et morphologiques, seuls quelques-uns sont liés à la fonction du vase ou plutôt à la destination générale (cuisson, stockage, consommation individuelle, transport...). De plus, la facture et la forme d'un vase résultent de l'interaction de divers facteurs qui n'ont rien de fonctionnel : la connaissance technique d'une époque ou d'un lieu, le degré de spécialisation des potiers ou du répertoire de formes, les nombreux choix liés à la demande des utilisateurs et à différentes données imposées au potier (environnement, économie, technologie, tradition, culte, idéologie)...

Les traces d'usage observées sur un vase donnent des indications sur son activité. Un exemple significatif est celui des *cooking pots* qui portent, sur la surface externe, des traces de suie, voire des brûlures. Ce sont aussi des traces de grattage ou de remuement de la préparation culinaire, des coupures, des cassures, des recollages au bitume. C'est enfin la réutilisation, totale ou partielle, souvent détournée, par la réaffectation de certaines parties (bord, fond, panse, tesson utilisé comme outil, bouchon, ostracon, élément d'architecture).

L'analyse physico-chimique de résidus présents à l'intérieur des vases donne des informations directes variées sur le contenu de

l'extrême fragmentation des tessons issus de prospections ou de fouilles : le contexte des tombes, livrant d'ailleurs une catégorie limitée des pots complets, est occasionnel.

certains vases (huile, vin, etc.), la composition de la diète et sur la manière dont les plats pouvaient être accommodés²¹. La terre cuite est en effet un bon piège à molécules organiques mais toutes les composantes ne se conservent pas de la même manière : certains composés sont encore visibles à l'œil nu sur les parois, d'autres sont absorbés et retenus par les pores sans laisser de traces, certains s'altèrent avec le temps, d'autres disparaissent²².

L'usage de noter une inscription sur les jarres existe dans tout le Proche et le Moyen-Orient : origine, date, nom du propriétaire, contenu²³, ou capacité²⁴, ce qui permet parfois de comparer cette notation avec la capacité réelle du vase (fig. 8), comme à Tell el-Rimah ou à Nimrud²⁵. Plus rarement (Levant), un sceau est déroulé sur la panse avant cuisson, peut-être garantie de qualité des produits contenus dans le pot (huile ou vin).

1.2.2. APPROCHE INDIRECTE

Les données archéologiques et typologiques comparatives, relatives à d'autres sites sont propres à toute étude céramologique.

Parmi les données archéométriques, des études paléo-environnementales récentes permettent d'isoler des éléments de l'écosystème d'une région (écofacts), issus du contexte archéologique

21 - Ainsi certains laboratoires sont-ils spécialisés dans les contenus de vases antiques, des graisses, des produits d'origine végétale, des résines, des bois, par exemple.

22 - Les acides aminés sont les plus résistants (jusqu'à 10 000 ans), les acides gras et plus encore les sucres se conservent moins bien. Pour la boisson, on a pu relever la présence d'acide tartrique (caractéristique du tanin du vin) ; de l'oxalate de calcium indique une bière d'orge, enfin la cire d'abeille trahit la présence de miel. Mais l'absorption de dépôts postérieurs liés à l'environnement (fosse-dépotoir) est source de contamination que l'analyse du sol environnant peut permettre d'éliminer.

23 - Sabi Abyad, Duistermaat 2007, Appendix F.

24 - Van Esse 2006.

25 - Pour Tell el-Rimah, Postgate 1978 et Postgate *et al.* 1997. Pour Nimrud, Mallowan 1948.



Fig. 3 - Détail du vase d'Uruk : offrande d'une jarre et d'une corbeille. D'après Zervos, *Cahier d'art*, 1935 (photo Coppola).



Fig. 4 - Empreinte de vannerie. Nuzi. Bronze Récent. D'après Starr R.F.S., *Nuzi : Report on the Excavations at Yorgan Tepe near Kirkuk, Iraq, 1927-1931, Cambridge (Mass.), 1937 : pl. 133A.*

ou liés à l'environnement local, et de les relier aux artefacts et aux sources textuelles : ce sont des analyses paléo-botaniques de macro-restes végétaux, des analyses anthracologiques²⁶. Les recherches archéo-zoologiques, au moyen d'inventaires de faune de différentes périodes, montrent que l'élevage (caprinés, porcs, etc....) est l'une des principales sources d'alimentation carnée²⁷.

L'ethno-archéologie a souvent guidé l'identification de techniques anciennes ou d'objets dont le mode d'emploi s'était perdu (par exemple, le barattage, le traitement des produits laitiers, des céréales, systèmes de stockage, est une source d'informations immédiatement accessibles²⁸).

Une particularité majeure de la civilisation mésopotamienne est qu'une riche documentation écrite accompagne l'archéologie. Il suffit de l'interroger pour retrouver ces ustensiles dans leur contexte socio-culturel. Dès les pictogrammes des textes archaïques, des vases sont associés à une activité (brasserie ou laiterie). Différentes listes (lexiques, inventaires, livraisons, réceptions de vases pour eux-mêmes ou pour leur contenu), lettres, contrats, textes administratifs, littéraires ou mathématiques, mesures de capacité procurent des éléments sur les conditions de leur utilisation²⁹. C'est ainsi que nombre d'auteurs y ont noté des termes spécifiques qui désignent plus souvent des vases voués au culte que des pots du quotidien³⁰.

Les listes lexicales, thématiques, dès les débuts de l'écriture, permettent de comprendre à quelles logiques de classement obéissaient les catégories

26 - Klesly 2005, Pessin 2005.

27 - Vila 2005, 2006.

28 - Gouin 1990, 1993, Pfälzner 2002, Duistermaat 2007.

29 - Jamieson 2000 : 279 ; Potts 1997 : 139-170.

30 - Salonen 1966.

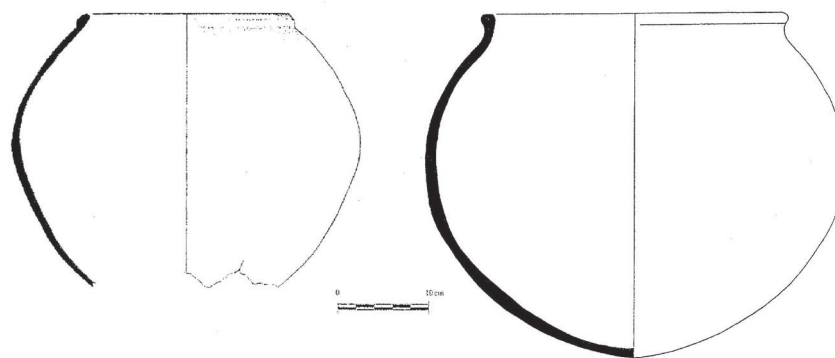


Fig. 5 - Marmites de cuisine, Mohammed Diyab (Syrie du nord-est), Bronze Moyen (gauche) et Bronze Récent (droite). Dessins X. Faivre.

céramiques établies par l'usage courant³¹.

La nature de l'information dépend bien sûr de la teneur des archives retrouvées, par site et par période. Au III^e millénaire, les textes de Lagaš et d'Umma de l'époque d'Ur III (XXI^e s. av. J.-C.) fournissent des termes associés à l'artisanat de la poterie³². Les potiers, inclus dans le personnel de diverses organisations économiques, destinent leur production à des cuisines, abattoirs, moulins et fréquemment à des brasseries. Les archives d'Ebla évoquent des vases liés à la production d'huile³³.

Au début du II^e millénaire, les archives royales de Mari sont riches en inventaires de mobiliers et de denrées parmi lesquels sont nommés différents récipients attachés à des fonctions précises. Les textes s'intéressent rarement à la forme mais à leur matériau, s'il est précieux, à leur capacité pour le transport ou le stockage, à une activité particulière, à leur contenu, l'huile, le vin, la bière³⁴. Des archives contemporaines (Tell el-Rimah, Tell Leilan, Chagar Bazar) ont également

procuré de multiples informations sur la bière et le conditionnement de ce breuvage, anticipant, pour le I^{er} millénaire, la documentation néo-babylonienne³⁵. Enfin quelques vases apparaissent dans le contexte d'inventaires de dots, de recettes culinaires mésopotamiennes³⁶.

Pour la fin de cette période, à part quelques « vases énigmatiques » de la Babylonie kassite analysés pour leur capacité³⁷, les textes de Sabi Abyad³⁸ et d'Aššur fournissent un florilège d'appellations³⁹.

Même s'il est pertinent de relier un corpus céramique aux textes contemporains, cela n'est bien sûr pas toujours possible. Mais l'apport principal des textes est qu'ils transmettent la manière dont les anciens mésopotamiens envisageaient leur culture matérielle et la fonction qu'ils donnaient aux récipients dans le contexte alimentaire. On est ainsi mieux documenté sur les vases à liquides et l'on trouve également de nombreuses données métrologiques. Le rapport avec les textes est

31 - Les séries HAR.RA = *hubullu* (tablette X) fournissent 350 noms de vases, termes généraux ou associés à des formes et contenus spécifiques (Landsberger 1959, Potts 1997).

32 - Sallaberger 1996, Steinkeller 1996.

33 - Archi 1991.

34 - Birot 1964 : 1-14 ; Bottéro 1957 : 268-351 ; Durand 1983 : 104-112, 350-364.

35 - Postgate *et al.* 1997, Tunca et Baghdo 2008, et Stol 1994 pour le I^{er} millénaire

36 - Inventaires de dots : Dalley 1980 et Westbrook 1988. Recettes culinaires : Bottéro 1981, 1995 et 2002.

37 - Del Monte 1994.

38 - Un inventaire et une lettre mentionnant des vases destinés au culte ou à un repas.

39 - Duistermaat 2007 : 377-381.



Fig. 6 - Moules découverts près des cuisines du palais de Mari. Musée du Louvre. Photos M. Esline.

cependant compliqué pour le non-philologue et doit être guidé par un épigraphiste. D'une part, les noms de vases changent, pour un même usage, d'une époque à l'autre (glissement de sens, disparition de certaines appellations) ou, selon le contexte, peuvent correspondre à plusieurs réalités ; d'autre part, l'indication de leur capacité dépend des systèmes de mesures qui diffèrent selon le lieu ou l'une époque.

Quelques vases, peu caractérisés, apparaissent dans l'iconographie, dans le contexte d'utilisations, associés à d'autres types de récipients (outres, corbeilles) : sur des supports divers (vases rituels, sceaux, statues, reliefs ou peintures), dans des scènes agricoles, de banquets, d'offrandes, de libations, des scènes militaires, inégalement selon les époques⁴⁰.

2. CÉRAMIQUE ET CATÉGORIES FONCTIONNELLES

2.1. CUISSON DES ALIMENTS

Les céramiques culinaires sont celles dont les propriétés de la pâte permettent l'utilisation sur le feu pour la cuisson des aliments (fig. 5), exercice le plus important de transformation de la nourriture. Dotées d'une pâte poreuse

et d'un abondant dégraissant minéral plus ou moins grossier (quartz, sable, minéraux très fins ou broyés, principalement), elles sont aptes à résister aux chocs thermiques et mécaniques. Elles prennent souvent l'aspect de marmites globulaires dont le fond rond permet une bonne résistance à la chaleur. Les traces de suie visibles à la surface indiquent leur exposition au feu, ce qui permet, à défaut d'en connaître l'usage précis, de leur attribuer la fonction générique de « pots de cuisson » ou « marmites de cuisine »...

Certaines recettes culinaires⁴¹ nous éclairent sur leur utilisation possible. Des vases nommés *diqâru*, marmites en terre, volumineuses et ventruées, allant sur le feu⁴², distincts des chaudrons en bronze (*ruqqu* ou *tamgussu*), pouvaient servir à bouillir ou à cuire en ragoût les viandes ni rôties ni grillées. Forme idéale pour la cuisson indirecte en milieu liquide, de nombreuses recettes évoquent bouillons de volaille, de légumes, végétaux entrant dans la préparation de bouillies cuisinées « à la marmite », court-bouillon nécessitant environ six litres d'eau. Les inventaires du palais de Mari mentionnent quantité de marmites de capacités

41 - Principalement trois tablettes de Yale analysées par J. Bottéro 1995, 2002.

42 - En sumérien *utûl*, précédé du classificateur *dug*, « pot », « jarre », « vase » d'argile.

40 - Baudot 1979, Duistermaat 2007.



Fig. 7 - Jarres de stockage du palais de Nuzi. Bronze Récent. R.F.S., Nuzi : Report on the Excavations at Yorgan Tepe near Kirkuk, Iraq, 1927-1931, Cambridge (Mass.), 1937.

variables (de 5 à 120 litres) parfois livrées en grand nombre (30, de 10 à 40 litres, sont livrées en une seule fois)⁴³.

Vases aux multiples utilisations, ils ne servaient pas seulement pour l'alimentation, mais aussi pour macérer à chaud les onguents entrant dans la composition de parfums (« huile de marmites », à *diqārātim*). Hormis la fonction de cuisson, leur rôle pouvait aussi s'étendre à la conservation des aliments cuits, de la viande, à la confection de pâtisseries (le *mersum*) : la pâte y était mise à gonfler. Bref, c'est une sorte de « fait-tout ».

Ainsi, dans ce cas, le matériau (argile), la fonction principale (cuisson), le nom (*diqārum*) associé à plusieurs utilisations culinaires indiquent une correspondance possible entre textes et exemplaires archéologiques.

Les 50 moules trouvés près des cuisines du palais de Mari (salle 77) constituent un cas

particulier (fig. 6)⁴⁴. Ronds à motifs concentriques, décorés à l'intérieur de scènes incisées, rondes d'animaux, scènes narratives ou de forme animalière ou anthropomorphe, on leur a associé différents contenus : pains, pâtisseries ou produits laitiers. Comme ils ne portaient aucune trace directe de feu, on a envisagé une cuisson indirecte à sec, sur le haut d'un *tannour* ou d'un four à coupole, superposés à une plaque chauffante sur le sol de ce dernier⁴⁵.

2.2. LES CÉRAMIQUES NON CULINAIRES

Ce sont les céramiques dont les propriétés de pâtes ne permettent pas de résister aux chocs thermiques. La cuisson des aliments est donc exclue. Elles englobent des récipients ouverts ou fermés, de tailles et de formes différentes, de pâtes plus ou moins grossières, communes ou fines, diversement dégraissées. On en déduit une multitude de fonctions dans la vie sociale et alimentaire, pour le stockage, le transport, la consommation, le service, la présentation des liquides ou nourritures solides préparées sans cuisson.

2.2.1. GRANDES JARRES ET CONSERVATION

L'archéologie et les textes évoquent le soin apporté à conserver certains produits⁴⁶. Les structures de stockage fixes relèvent d'un problème spécifique. Mais il est pertinent d'associer ces éléments d'architecture aux grandes jarres en céramique, comme le soulignent les spécialistes des premières céramiques⁴⁷. On trouve également cette relation dans les textes : c'est la notion de conservation qui prévaut dans le terme akkadien

43 - Birot 1964 : 1-14.

44 - Parrot 1959.

45 - Bottéro 2002.

46 - Voir J. Patrier, ce volume.

47 - Le Mière et Picon 1999.

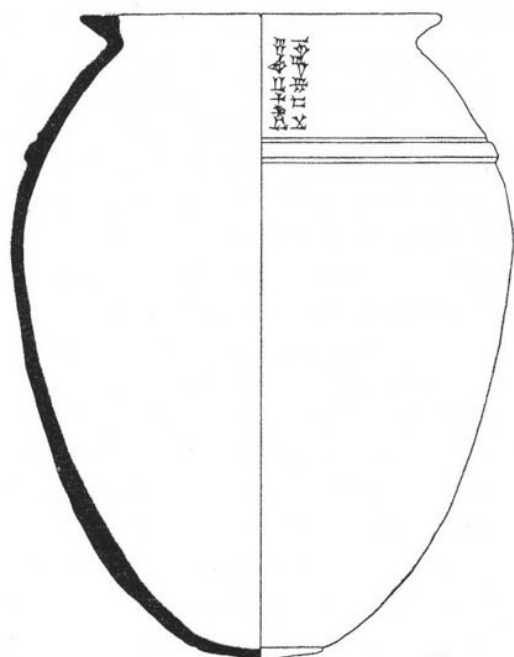


Fig. 8 - Jarre inscrite. Tell el-Rimah, Bronze Moyen.
D'après Postgate et al., 1997. *The excavations at Tell
al-Rimah. The Pottery.*
Iraq Archaeological Reports 4, Wiltshire.

našpakum qui désigne à la fois « grenier », « silo », « cellier » et « jarre de stockage » de grande contenance (jusqu'à 200 litres).

Selon l'économie agricole d'une région⁴⁸, les denrées liquides (huile, bière, vin, miel) ou solides (céréales, grain, orge) étaient donc stockées dans des jarres de formes et de tailles adaptées à l'usage requis, placées dans des entrepôts officiels ou domestiques. Deux variables morphologiques sont pertinentes⁴⁹ :

- le volume conditionne la durée de stockage, le nombre des consommateurs, les nécessités de transport, ou les distances à parcourir ;

- la largeur de l'embouchure influe sur l'altérabilité du contenu, la quantité stockée ou prélevée par unité de temps, l'usage d'ustensiles pour le prélèvement.

48 - Par exemple, la culture de la vigne et de l'olivier constituait une spécialité du Levant.

49 - Frangipane 1989.

Les réserves alimentaires des palais de Mari, Qattara (Tell el-Rimah), Nuzi ou Kalhu recelaient un très grand nombre de jarres de stockage, alignées par dizaines, partiellement enterrées ou maintenues par des banquettes de terre (fig. 7).

Les exemplaires archéologiques comportent parfois des indices directs de leur contenu : céréales carbonisées, déposées sur les parois enduites de plâtre, excellent conservateur pour le grain, ou encore sous forme d'empreintes⁵⁰ ; observation de traces d'infiltrations d'huile d'olive dans la brique crue sous les jarres⁵¹ ; le contenu ou la capacité sont parfois inscrits sur des jarres, comme à Qattara ou à Kalhu. Dans ce dernier cas, la proximité de tablettes enregistrant des sorties de vin et de bière ont prouvé la présence d'une boisson alcoolisée.

D'après les textes, les jarres ne sont pas spécialisées dans un contenu particulier. Leur nom n'est lié ni à une fonction précise, ni à une forme, ni à un matériau mais plutôt à une capacité qui de surcroît, peut avoir plusieurs standards : « grands », sans indication, « petits ». À Ebla au III^e millénaire, la jarre de stockage *la-ha* était un récipient de terre de grande taille (30 litres) utilisé pour le stockage de longue durée des liquides (huile, vin et miel), farines et autres denrées⁵². À Mari, au II^e millénaire, l'huile était conservée dans différents conditionnements, apparemment supérieurs à ceux d'Ebla : dans les jarres *našpakum* (200 litres) et dans des bonbonnes *kirippum* (60 à

50 - Nimrud, Mallowan 1948 : 614-615.

51 - Nimrud, Mallowan 1948 : 409.

52 - Archi 1991, 1999. Les archives d'Ebla sur l'huile du III^e millénaire mentionnant cette jarre *la-ha* ne semblent pas s'accorder avec les exemplaires archéologiques contemporains étudiés par S. Mazzoni sur le même site (Milano 1994). Elle en conclut que les capacités de certaines jarres de stockage paraissent trop hautes pour un produit comme l'huile qui, semble-t-il, n'était pas encore recueilli et produit sur une large échelle, même dans des contextes d'élite au temps des archives d'Ebla.

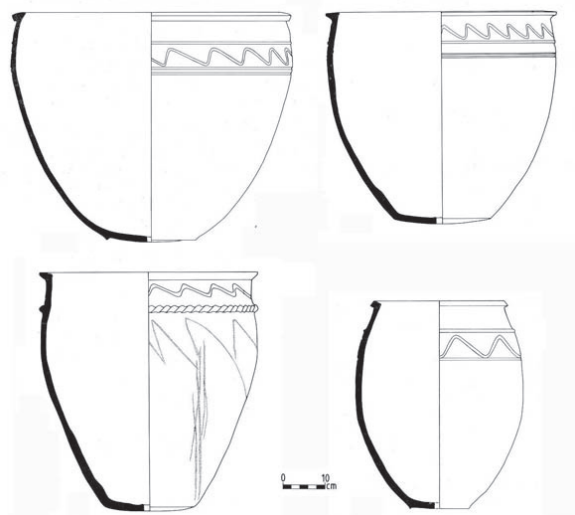


Fig. 9 - Cuves à fond perforé. Tell el-Rimah, Bronze Moyen. Postgate et al. 1997, *The excavations at Tell el-Rimah. The Pottery*, Iraq Archaeological Reports 4, Wiltshire,.

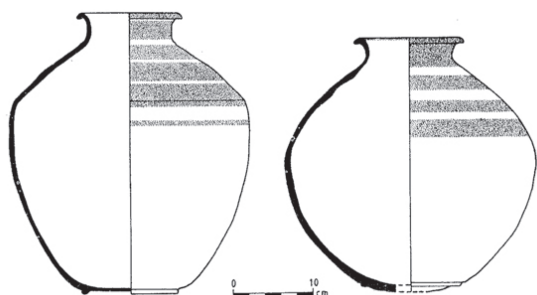


Fig. 10 - Jarres à bière ou à vin. Tell el-Rimah, Bronze Moyen. D'après Postgate et al. 1997, *The excavations at Tell el-Rimah. The Pottery*, Iraq Archaeological Reports 4, Wiltshire.

80 litres). On y trouve également de nombreuses informations sur le stockage du vin dans des jarres d'argile, avec l'indication de son origine et de sa date. Leur fond pointu était planté dans les caves, ou partiellement enterré ou maintenu par des banquettes de terre ou des râteliers de bois appelés *kannum*.

Pour la conservation ou le transport des denrées, les jarres devaient bien sûr être hermétiquement bouchées par de simples mottes d'argile crue marquée de l'impression d'un sceau.

2.2.2. JARRES POUR LE TRANSPORT ET LA CONSERVATION

Immobilisés, ces contenants lourds et volumineux, ne pouvaient être remplis, vidés ou transvasés sans le concours de récipients plus légers, plus faciles à manipuler. Mais le stockage n'implique pas nécessairement des vases de très grande contenance. Ce sont parfois les mêmes qui ont servi au transport. D'après le contexte⁵³ leur morphologie change selon qu'il concerne :

- des denrées stockées ou redistribuées par une institution centralisée (palais ou temple), pour payer des ouvriers (rations), ou pour des denrées marchandes (fig. 7).
- le stockage communautaire de produits agricoles dans des entrepôts communs ;
- le stockage domestique organisé par une seule famille : réserves privées, coffres ou poteries dans ou près de la maison (fig. 8)⁵⁴.

Aisément transportable, la poterie circulait beaucoup. On la retrouve parfois très éloignée de son lieu d'origine, commercialisée pour elle-même ou pour son contenu, les denrées voyageant parfois fort loin. Le vin, par exemple, était transporté par voie fluviale des contrées productrices du nord. De là, convoyé par chalands, il descendait l'Euphrate, jusqu'à Mari, Sippar ou Babylone, il était compté en jarres-*karpātu*, d'une capacité constante de 10 litres. Les « bateaux à vin » pouvaient en embarquer environ 200.

53 - Pfälzner 2002.

54 - À Tell Bderi (Moyen Khabur) au III^e millénaire, la plupart des maisons ont des réserves : petites pièces d'environ 3 m² (associées à la pièce commune ou à la cour) où sont emmagasinés un grand nombre de vases associés à des scellements de jarres (ce qui permet d'identifier des vases de stockage) dont certaines fond arrondi permet leur superposition. On y dénombre entre 26 et 47 jarres de trois types différents, hautes de 30 à 80 cm. Pfälzner établit des parallèles avec des exemples ouest-africains. Réserve domestique des Guin, remplie de vases de stockage de différentes tailles et de différentes fonctions.

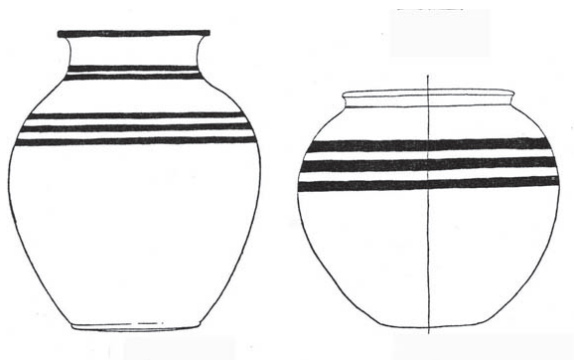


Fig. 11 - Jarres de Chagar Bazar dans lesquelles furent trouvés des filtres. Bronze Moyen. Mallowan 1937 « *The Excavations at T all Chagar Bazar and an Archaeological Survey of the Habur Region 1934-5, Iraq 4 : 91-154, fig. 16 (13-14) et 22 (14).*

2.2.3. JARRES À LIQUIDES

Les liquides requièrent une adaptation fonctionnelle spécifique de la forme du contenant au contenu selon des différences chronologiques, régionales ou culturelles. Ce sont souvent des vases fermés profonds, de forme et de taille variables pour stocker, transporter, verser, consommer : jarres, cruches ou cruchons, bouteilles, aiguières ou pichets munis d'une anse et d'un bec verseur.

La fin du IV^e et le début du III^e millénaires voit, par exemple, la tradition de grands vases à goulot oblique ou coudé⁵⁵, élément qui caractérise la consistance du liquide, la fonction de verser, la mobilité. L'allongement, la hauteur du centre de gravité, impliquant un meilleur versement, diminue l'espace horizontal occupé par le vase, ce qui permet d'optimiser les zones de stockage. Aux pichets trilobés du Levant⁵⁶, pour le service du vin, s'opposent, au II^e millénaire, les vases sans bec verseur de haute Mésopotamie, bien représentés dans la céramique du Khabur. Certains, de petite taille, pouvaient être destinés au service de l'eau, lui-même suppléé par des outres, d'autres

55 - Ils ressemblent aux plus anciens pictogrammes du lait, de la bière, de l'huile, qui figurent une jarre à fond pointu comportant un goulot.

56 - Milano 1994.

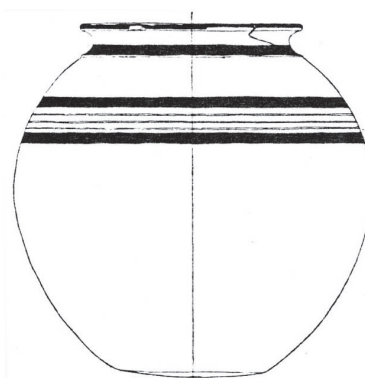


Fig. 12 - Frise de la laiterie, Tell el-Obeid (Musée de Bagdad), Bronze Ancien. D'après Zervos, *Cahier d'art*, 1935 (photo Coppola).

contenaient des filtres de cuivre, peut-être pour le vin ou la bière (Chagar Bazar, Meskéné-Emar), ou ont été trouvés associés à des archives traitant du vin et de la bière (fig. 10)⁵⁷.

2.2.4. PRÉPARATION : LA BIÈRE

Archéologie et textes témoignent des efforts investis dans la préparation de la bière, d'orge ou de dattes, boisson la plus importante après l'eau. Les niveaux du Bronze Récent de Tell Hadidi, en Syrie de l'ouest, ont livré un bâtiment de 7 pièces entourant une cour où gisait un matériel céramique diversifié interprété comme celui d'une brasserie⁵⁸ : grandes jarres et bassins à fond perforé, cratères, cruches, pichets, « tasses », écuelles et plats, etc... étaient associés à une grande quantité de grains et à des meules à broyer.

Les plus anciens pictogrammes du mot « bière » kaš ou du « brasseur » lunga représentent une grosse jarre à fond pointu et à goulot étroit à l'intérieur de laquelle des traits obliques symbolisent le contenu (fig. 10a).

Les textes lexicaux ou économiques livrent aussi une variété de noms de contenants liés à la fabrication, au stockage et au transport de

57 - Dans les textes de banquets, l'eau n'apparaît pas : la présence de cruches d'eau allait sans doute de soi.

58 - Dornemann 1980, Gates 1988.

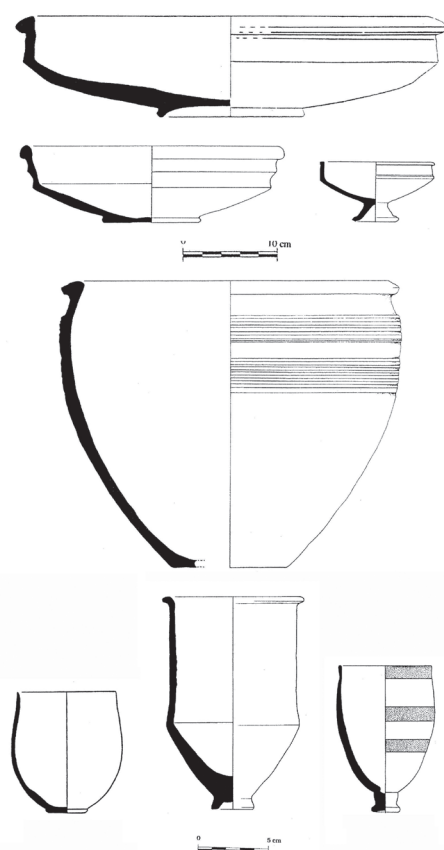


Fig. 13 - Vases ouverts pour la préparation ou la consommation. Bronze Moyen. Gobelets, Bronze Moyen et Récent. Mohammed Diyab (Syrie du nord-est). Dessins X. Faivre.

la bière dont la terminologie complexe change selon l'époque ou la région : contenant pour la germination des grains (*naphrahtum*), vase à ouverture étroite qui pouvait être couverte (*kakkullum*), « mélangeoir » ou cuve où s'opère le brassage de la pâte fermentée (*namzum*, *namzītum*), caractérisée par un fond perforé (fig. 9) pour l'écoulement de la bière⁵⁹. Le tout était récupéré dans une cuve, placée sous le précédent posé sur un support qui selon les époques, porte plusieurs noms⁶⁰. On sait que ce breuvage était alors conservé dans des jarres d'un volume constant servant également de mesures pour les liquides, grands (*kirrum*, *biltum* de 120 litres), ou plus petits voués à la livraison (*pīthum* de 20 ou 10 litres) ou à la consommation (*maškirtum*)⁶¹.

Boisson semi-liquide, la bière était bue

59 - Ellis 1977, Gates 1988, Potts 1997.

60 - Aux III^e et II^e millénaires (Lagaš, Umma, Mari) elle porte le nom de *lahtanum* ou plus simplement de *namharu* qui signifie « récipient » au sens commun du terme, mot qui prévaut au I^{er} millénaire, dans les textes néo-babyloniens. La jarre-*tebibtu* a peut-être eu le même usage (Gates 1988, Hartman et Oppenheim 1950, Salonen 1966).

61 - Le nom semble désigner des vases destinés à des boissons fermentées comme la bière commune *šikarum* (Birot 1964 : 12).

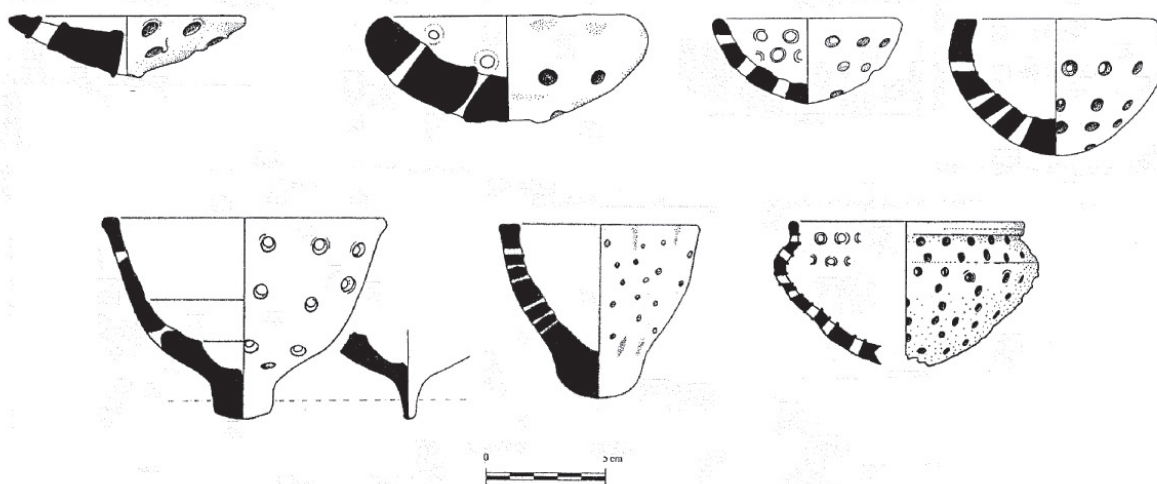


Fig. 14 - Passoires. Mohammed Diyab (Syrie du nord-est), Bronze Moyen et Bronze Récent. Dessins X. Faivre.

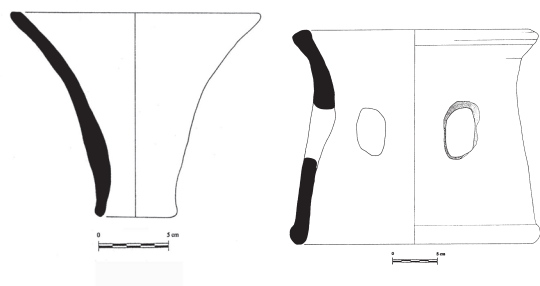


Fig. 15 - Entonnoir et support de vase. Mohammed Diyab (Syrie du nord-est). Bronze Récent. Dessins X. Faivre.

individuellement dans des vases à large embouchure. Certaines représentations de sceaux-cylindres, par exemple, montrent des personnages buvant à même la « cuve » à bière, au moyen d'un chalumeau filtrant en roseau ou en métal pour éviter d'absorber les impuretés. Les filtres de cuivre trouvés associés à certains vases (Emar, Chagar Bazar, Baghouz) participent peut-être d'un tel usage⁶².

2.2.5. TRAITEMENT DES PRODUITS LAITIERS : BARATTES ET BOUTEILLES

Produit en contexte domestique, le lait constitue une part importante de l'alimentation rurale. Des études ont permis d'identifier aisément les récipients utilisés pour les produits laitiers, grâce aux similitudes observées sur des vases encore utilisés de nos jours, dans la vallée de l'Indus, et ceux que transmet l'iconographie mésopotamienne⁶³. L'activité est en effet valorisée dans les scènes bucoliques de la littérature et de la glyptique sumériennes : le pasteur Dumuzi porte des produits laitiers dans des vases d'argile qui pendent à son côté. Il baratte du lait dans le vase šakir (*šakirru*), symbole de paix et de prospérité qui, brisé, signifie la désolation et la mort.

Certains textes indiquent que le beurre était

stocké dans des vases également utilisés pour l'huile, ainsi que pour d'autres liquides, ce qui suggère du beurre clarifié dont la « frise de la laiterie » montre la confection probable, vers 2500 av. J.-C. Plusieurs récipients, quoique surdimensionnés, peuvent être facilement reconnus : baratte inclinée, munie d'un bouchon, entonnoir, petit pot à tubulure, et deux types de jarres à fond pointu (fig. 12). On retrouve ceux-ci dans les textes plus récents : barattes (*namāšu* et *šakirru*), récipient d'argile avec un bec pour stocker ou servir le liquide (*kūtu*), « bouteille » de lait (*hallu*, *lahannu*).

2.2.6. CONSOMMATION : ASSIETTES, COUPES ET GOBELETS

Les vases ouverts se caractérisent par une large embouchure qui constitue le diamètre maximal (fig. 13). Selon la taille, la profondeur et l'orientation de la paroi, ils prennent un nom différent dans la terminologie moderne : assiettes, jattes, écuelles, coupes, bols. L'usage collectif des larges assiettes ou les grandes coupes est probable : préparation de certains plats, conservation de certains aliments à plus ou moins long terme, ou encore présentation de nourriture au milieu des consommateurs qui y portaient la main. L'alimentation était, en effet, constituée de semoules, farines, bouillies, légumes ou, plus rarement, de viandes pour lesquels ces vases devaient être adaptés. De telles écuelles ont été retrouvées dans des contextes domestiques ou funéraires. Plusieurs types apparaissent dans les textes : *kallu*, *makaltu* (pour manger), *sahharu* (bol). Celles de petite taille ont pu avoir un usage individuel pour la consommation de brouets ou de bouillies de graines sauvages ou de plantes cultivées mais aussi de liquides, comme coupes à boire⁶⁴. Par leur morphologie, les gobelets

62 - Xénophon fait encore allusion à cette pratique : *Anabase* (tome II) IV 5 26.

63 - Gouin 1990, 1993.

64 - Elles ont, par ailleurs, pu avoir un usage détourné : couvercles de jarres, lampes.

(*kāsu*) sont les plus facilement identifiables pour cet usage. Chaque époque en a livré de multiples exemples que présentent les scènes de banquets : en forme de cornet ou sur un pied, en forme de calice, ils sont parfois l'occasion d'un raffinement particulier. D'autres à carène basse sont aussi considérés comme des mesures à céréales.

2.2.7. VASES PERFORÉS : FILTRES, PASSOIRES, FAISSELLES, COUVERCLES PERFORÉS

La destination générale des vases perforés (fig. 14) est de séparer le liquide et le solide. Présents sur tous les sites du Proche-Orient, ils sont de différentes formes et tailles, selon l'époque ou l'usage particulier et ont servi de filtre, de passoire, d'écumoire, de faisselle. Ellison (1984a) a proposé plusieurs utilisations particulières : ils peuvent avoir été placés au-dessus d'autres vases contenant de l'eau et utilisés comme marmite à vapeur pour cuire légumes ou céréales. Les plus petits peuvent avoir été utilisés comme écumeurs pour extraire de la nourriture (boulettes de pâte ou pois chiches) de l'eau chaude ou de l'huile, complétés par une anse de roseau tressé. Certains peuvent à coup sûr être appelés faisselles, pour égoutter les laitages coagulés, ce qui a été prouvé par des analyses chimiques⁶⁵. Celles à la surface intérieure grossière, ont pu être utilisées comme râpe à fromage, oignons, épices ou légumes ; d'autres, particulièrement nombreuses à Nuzi, comme couvercles perforés destinés à une cuisson vapeur. Sous le nom de *mašhulu*, ces vases peuvent être associés au travail des boulangers ou des brasseurs.

2.2.8. INSTRUMENTS ASSOCIÉS AUX VASES : COUVERCLES, ENTONNOIRS, SUPPORTS

Il existe plusieurs systèmes de fermeture destinés à protéger les aliments de l'évaporation,

de la saleté, des animaux commensaux ou des prédateurs : galets, couvercles (*naktam(tu)* de gypse ou de céramique mais aussi assiettes et coupes renversées, ou simplement bouchons d'argile crue scellant les jarres de stockage, tesson retouché...

Des entonnoirs d'argile (fig. 15) sont aussi connus sur différents sites, pour canaliser les liquides, semi-liquides ou fluides, ou encore dans la brasserie, la préparation des produits laitiers.

Enfin les supports permettaient de surélever des vases ne pouvant reposer en équilibre sur leur fond pointu ou arrondi, ou bien de les protéger de la poussière et des animaux. À la chanson à boire : « tous les récipients dressés sur leur piédestal ! »⁶⁶ qui en évoque l'usage répond l'iconographie qui les montre en situation.

*

L'archéologie, les textes et l'iconographie soulignent l'omniprésence de récipients de toutes contenances dans la vie quotidienne des anciens Mésopotamiens, production constante, toujours renouvelée. Des critères typologiques peuvent aider à en envisager la destination générale. Mais c'est l'étude diachronique de changements formels, l'apparition ou la disparition de certains types, qui peut permettre d'isoler des variations fonctionnelles qui mettent en évidence l'introduction de nouvelles pratiques alimentaires, événement suffisamment fort pour faire évoluer une production conservatrice. La question de l'utilisation est plus complexe : il faut chercher des éléments de réponse dans l'interaction de multiples facteurs parmi lesquels les textes, utiles pour comprendre l'organisation de la production céramique dans un contexte socio-économique, culturel, alimentaire, et l'iconographie, qui

65 - Gouin 1990.

66 - Bottéro 2002.

replaces les vases dans leur activité. Il ressort de ces données complémentaires des utilisations précises applicables à des artefacts.

BIBLIOGRAPHIE

- ARCHI A. 1991. Culture de l'olivier et production de l'huile à Ebla. In : CHARPIN D. et JOANNÈS F. (éd.). *Marchands, diplomates et empereurs. Étude sur la civilisation mésopotamienne offerte à Paul Garelli* : 218-219. Paris : ERC.
- ARCHI A. 1999. The Steward and his Jar. *Iraq* 61 : 147-158.
- BAUDOT M. P. 1979. Vessels on archaic Near Eastern Seals. *Orientalia Laveaniensia Periodica* 10 : 5-67.
- BENOIST A. 2001. Quelques réflexions à propos de l'utilisation des céramiques dans la péninsule d'Oman au cours de l'Âge du Fer (1350-300 av. J.-C.). *Paléorient* 27/1 : 45-67.
- BIROT M. 1964. *Textes administratifs de la salle 5 du palais de Mari, 2^e partie*. Archives Royales de Mari Textes XII. Paris : Librairie orientaliste Paul Geuthner.
- BOTTÉRO J. 1957. *Textes économiques et administratifs*. ARMT VII. Archives Royales de Mari Textes XII. Paris : Librairie orientaliste Paul Geuthner.
- BOTTÉRO J. 1981. Küche. *Reallexikon der Assyriologie* 6 : 277-298. Berlin, New York : Walter de Gruyter.
- BOTTÉRO J. 1995. Textes culinaires Mésopotamiens. *Mesopotamian Civilizations* 6. Winona Lake, Ind. : Eisenbrauns.
- BOTTÉRO J. 2002. *La plus vieille cuisine du monde*, Paris. : éditions Louis Audibert.
- CURTIS, R. I. 2001. *Ancient food technology*. Leyde : Brill.
- DALLEY S. 1980. Old Babylonian Dowries. *Iraq* 42 : 53-74.
- DEL MONTE G.F. 1994, « Recipienti enigmatici », In MILANO L. (éd.), *Drinking in Ancient Societies : History and Culture of Drinks in the Ancient Near East* : 187-20. S, Padoue.
- DORNEMANN R.H. 1979. Tell Hadidi : A Millennium of Bronze Age City Occupation. *Annual of the American Schools of Oriental Research* 44 : 113-51.
- DORNEMANN R.H. 1980. The Late Bronze Age Pottery Tradition at Tell Hadidi Syria. *Bulletin of the American Schools of Oriental Research* 241 : 29-47.
- DUISTERMAAT K. 2007. *The pots and potters of Assyria : technology and organization of production, ceramics sequence and vessel function at Late Bronze Age Tell Sabi Abyad, Syria*. Leyde : Faculty of Archaeology. Leiden University.
- DURAND J.-M. 1983. *Textes administratifs des salles 134 et 160 du palais de Mari*. XXI. Archives Royales de Mari Textes XII. Paris : Librairie orientaliste Paul Geuthner.
- ELLIS R.S. 1977. Mountains and Rivers. In : LEVINE L. D. et YOUNG T. C. (éd.), *Mountains and lowlands. Essays in the Archaeology of Greater Mesopotamia* : 29-34. Malibu.
- ELLISON R. 1981. Diet in Mesopotamia : the evidence of the barley ration texts (c. 3000-1400 B.C.) ». *Iraq* 43: 35-45.
- ELLISON R. 1984a. The Uses of Pottery. *Iraq* 46 : 63-68.
- ELLISON R. 1984b. Methods of Food Preparation in Mesopotamia (c. 3000-600 B.-C.). *Journal of the Economic and Social History of the Orient* 27, 1 : 89-98.
- FOREST J.-D. 1987. Les Bevelled Rim Bowls. Nouvelle tentative d'interprétation. *Akkadica* 53 : 1-24.
- FRANGIPANE M. 1989. Produzione di vasellame in serie e distribuzione di razioni alimentari nelle

- società proturbane del periodo tardo Uruk-Jemdet Nasr. In : DOLCE R. et ZACCAGNINI C. (éd.), *Il pane del re. Accumulo e distribuzione dei cereali nell'Oriente antico* : 49-63.
- GATES M. H. 1988. Dialogues Between Ancient Near Eastern Texts and the Archaeological Record : Test Cases from Bronze Age Syria. *Bulletin of the American Schools of Oriental Research* 270 : 63-91.
- GOUIN P. 1990. Râpes, jarres et faisselles. La production et l'exportation des produits laitiers dans l'Indus du 3^e millénaire. *Paléorient* 16/2 : 37-53.
- GOUIN P. 1993. Bovins et laitages en Mésopotamie méridionale au 3^e millénaire. *Iraq* 55 : 135-145.
- HARTMAN L.F. & OPPENHEIM A.L. 1950. *On Beer and Brewing Techniques in Ancient Mesopotamia*, Supp.a JAOS 10, Baltimore.
- JAMIESON A.S. 2000. Identifying Room Use and Vessel Function. A Case-Study of Iron Age Pottery from Building C2 at Tell Ahmar, North Syria. In : BUNNENS G., (éd.) *Essays in Syria in the Iron Age. Ancient Near Eastern Studies Supplement 7* : 259-303. Louvain.
- KLESLEY G. 2005. Analyse des macro-restes végétaux du site de Tell Shiukh Fawqani, Syrie, premiers résultats ». In : BACHELOT L. et FALES F. M. (éd.), *Tell Shiukh Fawqani 1994-1998* : 1051-1060. Padoue : S.A.R.G.O.N.
- LANDSBERGER B. 1959. *The Series HAR-ra = hubullu, Tablets VIII-XII*, Materialien zum sumishen lexikon VII. Rome.
- LE BRUN A. 1980. Les écuelles grossières : état de la question. In : BARRELET M.-T. *L'archéologie de l'Iraq : perspectives et limites de l'interprétation anthropologique des documents*. Colloques internationaux du C.N.R.S. N° 580 : 59-70. Paris : Editions du C.N.R.S..
- LE MIÈRE M. et PICON M. 1999. Les débuts de la céramique au Proche-Orient. *Paléorient* 24/2 : 5-26.
- MALLOWAN M. 1948. *Nimrud and its Remains*, Londres.
- MILANO L. 1994. *Drinking in Ancient Societies : History and Culture of Drinks in the Ancient Near East : Papers of a Symposium Held in Rome, May 17-19, 1990*. History of the Ancient Near East Studies, VII. Padoue : Sargon srl.
- ORTON C., TYERS P. et VINCE A. 1993. *Pottery in Archaeology*. Cambridge : Cambridge University Press.
- PARROT A. 1959. *Mission archéologique de Mari II : 3. Les palais : monuments et documents*. Paris : Librairie orientaliste Paul Geuthner.
- PESSIN H. 2005. Végétation ligneuse autour de Tell Shiukh Fawqani. Premiers résultats de l'analyse anthracologique. In : BACHELOT L. et FALES F. M. (éd.) 2005. *Tell Shiukh Fawqani 1994-1998* : 1061-1074. Padoue : S.A.R.G.O.N.
- PFÄLZNER P. 2002. Modes of storage and the development of economic systems in the Early Jezireh-period. In : AL GAILANI WERR L. et al., *Of Pots and Plans. Papers on the Archaeology and History of the Mesopotamia and Syria presented to David Oates in Honour of his 75th Birthday* : 249-286. Londres : Nabu Publications.
- POSTGATE N. 1978. An Inscribed jar from Tell al Rimah. *Iraq* 40 : 71-75.
- POSTGATE C. OATES D. OATES J. 1997. *The excavations at Tell al-Rimah. The Pottery*. Iraq Archaeological Reports 4. British School of Archaeology in Iraq, Wiltshire.
- POTTS D. T. 1997. *Mesopotamian Civilization : the Material Foundations. Egyptology and Ancient Near Eastern Studies*. Londres : Athlone Press.
- RICE P. M. 1984. Change and conservatism in Pottery Producing Systems. In : VAN DER LEEUW S.E. and PRITCHARD A.C. (éd.), *The Many Dimensions of the Pottery*: 231-293. Amsterdam.
- RICE P. M. 1987. *Pottery Analysis. A Sourcebook*, Chicago et Londres.
- RICE P. M. 1989. Ceramic diversity, production

- and use. In : LEONARD R. et JONES G. (éd.), *Quantifying Diversity in Archaeology* : 109-117. New York.
- RICE P. M. 1990. Functions and Uses of Archaeological Ceramics. In : KINGERY W.D. (éd.), *The Changing Roles of Ceramics in Society: 26,000 B.P. to the Present*. Ceramics and Civilization vol. V : 1-10. Westerville : The American Ceramic Society.
- SALLABERGER W. 1996. *Der babylonische Töpfer und seine Gefässe*. Gand : Université de Gand. Mesopotamian History and Environment. Series II. Memoirs, Vol. 3.
- SALONEN A. 1966. *Die Hausgeräte der alten Mesopotamier, Teil II : Gefässe*, Annales Academiae scientiarum fennicae, ser. B tom. 144, Helsinki.
- SENIOR L. et WEISS H. 1992. Tell Leilan “ sila bowls ” and the Akkadian Reorganization of Subarian Agricultural Production ». *Orient-Express* 1992/2 : 16-20.
- STEINKELLER P. 1996. The Organization of Crafts in Third Millennium Babylonia : the Case of Potters. *Altorientalische Forschungen* 23 : 232-253.
- STOL M. 1994. Beer in Neo-Babylonian Times, In : MILANO L. (éd.), *Drinking in Ancient Societies : History and Culture of Drinks in the Ancient Near East*, ANES VI, Padoue : 155-183.
- TUNCA Ö. et BAGHDO A.-M. 2008. *Chagar Bazar (Syrie) III. Les trouvailles épigraphiques et sigillographiques du chantier I (2000-2002)*. Louvain.
- VAN ESSE M. 2006. Gefäße mit Hohlmaßangabe aus Mesopotamien ? *Baghdader Mitteilungen* 37 : 69-90.
- VILA E. 2005. Analyse archéozoologique de la faune de Tell Shiukh Fawqani. In : L. BACHELOT, F. M. FALES (éd.), *Tell Shiukh Fawqani 1994-1998* : 1081-1108. Padoue : S.A.R.G.O.N.
- VILA E. 2006, « Les restes de suidés, un marqueur archéologique au Levant ? In : LION B. et MICHEL C. (éd.) *De la domestication au tabou. Le cas des suidés au Proche-Orient ancien*, Travaux de la Maison René Ginouvès 1, Paris : De Boccard.
- WESTBROOK R. 1988. Old Babylonian Marriage Law. *Archiv für Orientforschung Beiheft* 23, Horn.

La vaisselle d'apparat dans la documentation mésopotamienne du 1^{er} millénaire av. J.-C.

Francis JOANNÈS

(Université de Paris 1, ArScAn-HAROC)

(francis.joannes@mae.u-paris10.fr)

Le thème de la vaisselle de luxe utilisée dans les palais royaux de Mésopotamie a fait l'objet de travaux récents pour le II^e millénaire comme ceux de M. Guichard¹. Dans l'ouvrage qu'il en a tiré, il montre que la table royale peut être agrémentée de toute une vaisselle de prestige, en matériaux rares, comportant des formes spécifiques comme les rhytons et remplissant des fonctions particulières: il s'agit majoritairement de coupes à boire, mais aussi de salières, de plateaux, etc. Les objets eux-mêmes ont pratiquement tous disparu, du fait essentiellement de leur composition précieuse (or et argent) et il ne nous en reste, souvent, que les seules descriptions textuelles, qui permettent d'avoir une idée assez précise de la composition de cette vaisselle et des matériaux utilisés.

Par contre, quand on considère la situation du I^{er} millénaire, on constate que si, au hasard des fouilles, un nombre non négligeable de ces objets a été retrouvé, la documentation textuelle se fait, quant à elle, beaucoup plus évasive.

Par ailleurs, au sein de cette vaisselle d'apparat, on peut aussi isoler une catégorie particulière,

celle des *vases inscrits* ou de la *vaisselle inscrite*. La tradition d'apposer une inscription officielle au nom du souverain sur des récipients est particulièrement ancienne en Mésopotamie, mais il s'agit très majoritairement de vases destinés à être offerts dans un contexte religieux, même s'ils sont utilisés ensuite pour des offrandes alimentaires et la préparation ou la présentation des repas servis aux dieux. Par contre, on a, dans le petit groupe d'objets rassemblés ci-dessous, un contexte et une logique qui sont différents. En gros, ce corpus – qui ne prétend pas à l'exhaustivité, et qui ne fonctionne que comme un rassemblement d'exemples – apparaît, pour le I^{er} millénaire, composé de trois ensembles: celui issu des palais néo-assyriens, celui des palais néo-babyloniens, enfin celui des palais perses achéménides, qui seront présentés dans l'ordre chronologique inverse, en commençant par le plus récent.

1- LA VAISSELLE INSCRITE PERSE ACHÉMÉNIDE

Elle a surtout été retrouvée dans le bâtiment du Trésor du palais de Persépolis, ou bien provient du

1 - Guichard 2005.

marché des antiquités, comme le rhyton de la Fig. 1. On y trouve des coupes et des récipients divers inscrits au nom des deux principaux souverains ayant laissé des traces à Persépolis: Darius I^{er} (Fig. 2) et Xerxès (Fig. 3 et 7), avec leur titre de «Grand Roi». Il s'agit d'une marque de propriété, sans que l'on sache si l'inscription est apposée au moment de la fabrication du vase ou de la coupe, ou inscrite un certain temps après: on sait que les délégations des peuples de l'empire, ou les envoyés diplomatiques peuvent amener en cadeaux de tels objets.

Mais on trouve aussi, dans le corpus achéménide, et de manière intéressante, des vases en matériaux précieux réutilisés, comme un vase au nom du roi d'Assyrie Aššurbanipal (Fig. 4), provenant vraisemblablement d'un palais néo-assyrien, ou bien des vases portant des inscriptions en hiéroglyphes égyptiens (Fig. 6), voire néo-hittites (Fig. 5).

Ce phénomène pose la question du degré de réutilisation de ces objets précieux: la provenance peut être directe (butin fait au moment des conquêtes de Cyrus et de Cambyse) ou secondaire (récupération chez les Assyriens par exemple, de vaisselle qu'ils avaient eux-mêmes amenée chez eux en butin). Dans tous les cas, ces objets paraissent avoir deux fonctions essentielles:

1) le prestige de l'exotisme, avec des formes et des matériaux rares et précieux. Les écritures «inhabituelles» en prennent d'autant plus de valeur.

2) le rappel des conquêtes royales: on boit et l'on mange dans le produit des butins. La «table royale» est donc aussi un lieu où se manifeste le pouvoir du roi.

2 - LA VAISSELLE INSCRITE NÉO-BABYLONIENNE

La vaisselle d'origine royale provient à la fois des fouilles allemandes du palais de Babylone (Fig. 11) et des fouilles françaises du palais de Darius I^{er} à Suse. On retrouve là le thème de la vaisselle de luxe transportée de lieu en lieu. Ces fouilles ont livré quelques exemplaires intéressants de vases inscrits, qui portent les noms des rois néo-babyloniens, avec, parfois, une indication de contenance. On connaît par ailleurs le célèbre épisode du banquet de Balthazar dans la Bible qui rapporte l'utilisation, pour le festin royal, de la vaisselle sacrée rapportée en butin du temple de Jérusalem. Si la vaisselle en métal précieux a naturellement disparu, les vases en pierre (en particulier l'albâtre) se sont conservés sur une longue durée et ont été réutilisés par les Perses après leur conquête de Babylone en 539. Ils portent clairement la mention «palais de...», suivi du nom du roi avec son titre de *roi de Babylone* (Figs. 8 à 10).

3 - LA VAISSELLE NÉO-ASSYRIENNE

Elle est de même type que la précédente, mais avec une plus grande variété de matériaux, due probablement, en l'état actuel de la documentation, au fait que les palais néo-assyriens ont été finalement mieux préservés, malgré les pillages de la chute finale entre 614 et 610, que leur correspondant babylonien. On a pu, en particulier, par les trouvailles des tombes royales de Kalhu, avoir une idée de la variété des matériaux précieux qui étaient ainsi utilisés, depuis l'or (Fig. 16) jusqu'au cristal de roche (Fig. 17). Certains de ces éléments de vaisselle semblent avoir servi plutôt à des cérémonies religieuses (Fig. 13) qu'aux banquets royaux, mais la vaisselle de luxe était en général polyvalente.

Nombre de ces éléments de vaisselle avaient été saisis en butin en Phénicie ou lors de la conquête de l'Égypte (Fig. 12 et 14), et la présence de hiéroglyphes égyptiens ajoute une valeur assez claire «d'exotisme», comme le prouve la présence d'une fausse inscription hiéroglyphique sur un vase trouvé à Kalhu (Fig. 15).

Un autre point intéressant à noter est que le nom du propriétaire royal peut être remplacé par son symbole : un lion quand il s'agit du roi, un scorpion quand il s'agit de la reine²: lorsque ceux qui avaient à manier et transporter cette vaisselle ne savaient pas lire, ou si l'inscription n'était pas une marque d'appartenance, la «maison» dont venait la vaisselle pouvait être plus facilement identifiée.

Au terme de cette rapide présentation, on peut surtout dégager des pistes de recherche: il existe manifestement, au I^{er} millénaire, un circuit des vases précieux, fait de matériaux très spécifiques, qui vont de trésor royal en trésor royal, au gré des échanges de cadeaux diplomatiques, mais, aussi, très souvent, des pillages. De ce point de vue, l'Égypte paraît être une source apparemment très appréciée; il faudrait d'autre part déterminer de manière plus précise quel surcroît de prestige peut apporter une mention écrite, en caractères hiéroglyphiques ou cunéiformes. Le statut initial de telles mentions a pu simplement être utilitaire, permettant la répartition et la gestion des différents services (« du roi », « de la reine ») à l'intérieur du palais royal, mais elles sont ensuite devenues un rappel des conquêtes royales. Enfin, il faudrait pouvoir disposer d'une typologie précise des récipients pour voir à quel stade ils sont utilisés: comme simples contenants de matières alimentaires ou de produits liquides pas encore traités? Comme services de table? Comme simples éléments de décoration? On peut

également se demander si l'on y préparait ou on y servait des aliments ou des boissons spécifiques, en rapport avec leur région d'origine.

BIBLIOGRAPHIE

GUICHARD M. 2005. *La vaisselle de luxe des rois de Mari*, Paris : ERC.

NIEDERREITER Z.

2005 L'insigne de pouvoir et le sceau du grand vizir Sîn-ah-uşur , *Revue d'Assyriologie* 99 : 57-76.

2008 Le rôle des symboles figurés attribués aux membres de la Cour de Sargon II, *Iraq* 70 : 51-86.

2 - Cf. Niederreiter 2005 et 2008.

Première série: vaisselle d'époque achéménide (5^{ème}-4^{ème} siècles av. J.-C.)



Fig. 1 - Rhyton en or achéménide à protomé de lion

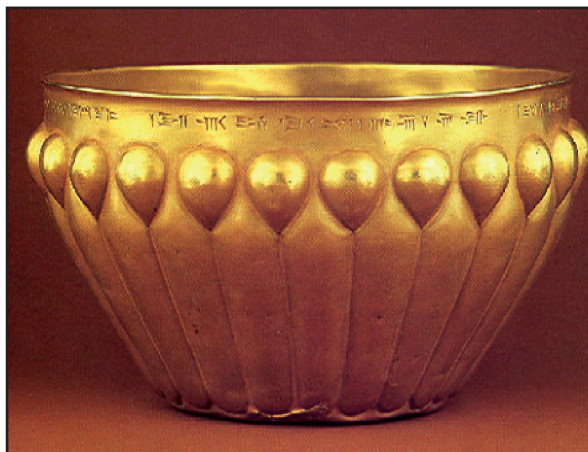


Fig. 2 - Vase en or inscrit au nom de Darius Ier



Fig. 4 - Vase en pierre, trouvé à Persépolis, inscrit au nom d'Aššurbanipal, roi d'Assyrie



Fig. 3- Vase en pierre inscrit au nom de Xerxès

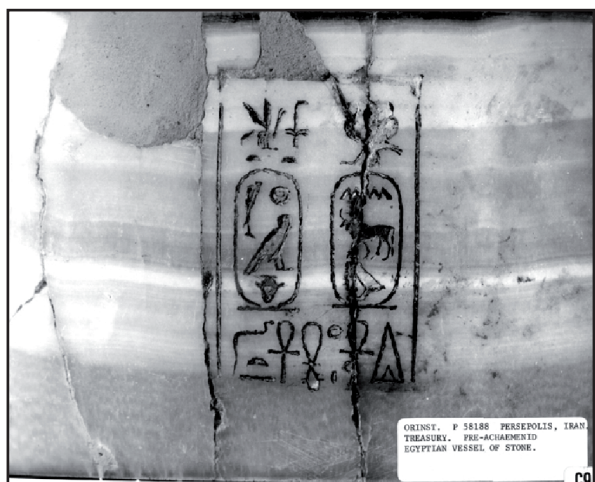


Fig. 6 - Vase en albâtre, trouvé à Persépolis, portant le cartouche du pharaon Nechao



Fig. 5 - Vase en pierre, trouvé à Persépolis, inscrit en hiéroglyphes néo-hittites

Première série: vaisselle d'époque achéménide (5^{ème}-4^{ème} siècles av. J.-C.)

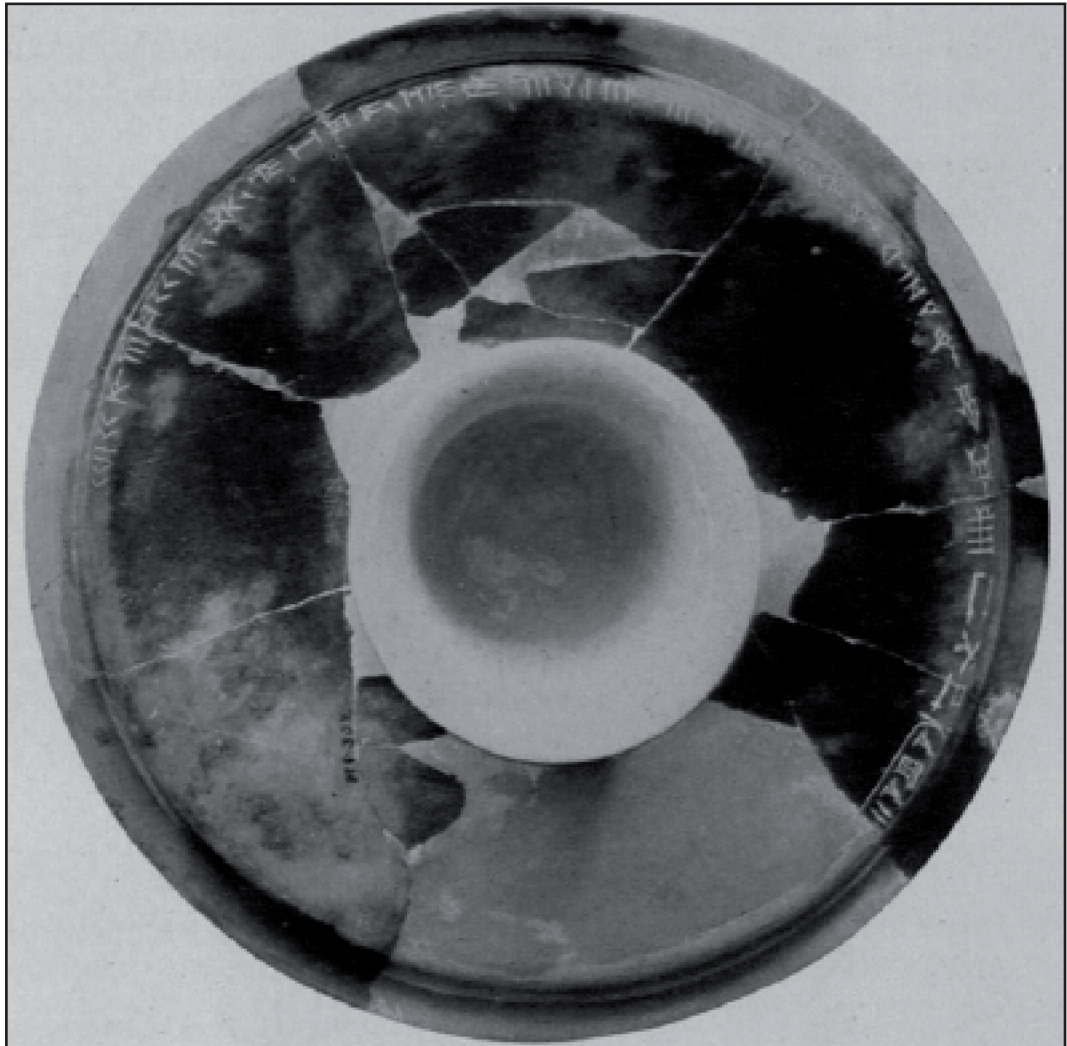
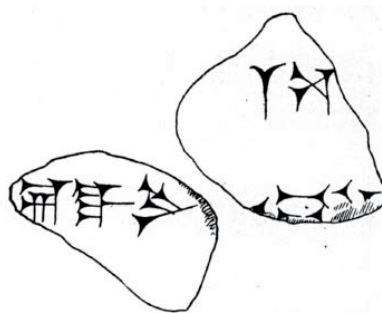


Fig. 7 - Vaisselle inscrite au nom de Xerxès, trouvée à Persépolis

Deuxième série: vaisselle d'époque néo-babylonienne (6^{ème} siècle av. J.-C.)



Fig. 8 - Vases en albâtre inscrits au nom d'Amel-Marduk, roi de Babylone, trouvés à Suse



¹ sila ²ékal amél-[d]m[ar]du[k]
¹ (Mesure de) 1 sila. ²Palais d'Amél-[M]ardu[k].

Fig. 9 - Inscription sur un fragment de vase provenant du palais de Babylone



Fig. 10 - Inscription sur un vase provenant du palais de Nabuchodonosor II à Babylone, avec indication de la contenance.



Fig. 11 - Vases de facture égyptienne (dont un inscrit) provenant du palais de Babylone

Troisième série: vaisselle d'époque néo-assyrienne (9^{ème}-7^{ème} siècles av. J.-C.)



207. Ägyptisches Alabastergefäß. H: 74 cm. Berlin, Staatl. Museen, VAAss. 2255.

Die Form dieses gewaltigen königlichen Gefäßes gleicht denen der kleinen Alabastrinen aus einer Gruft des 14./13. Jahrhunderts, vgl. Abb. 24.

208. Ägyptisches Alabastergefäß. H: 65 cm. Berlin, Staatl. Museen, VAAss. 2258.

209. Ägyptisches Alabastergefäß. H: 55 cm. Berlin, Staatl. Museen, VAAss. 2257.

Fig. 12 - Vases d'albâtre égyptiens ramenés de Phénicie et d'Égypte par Sennachérib et Assarhaddon.

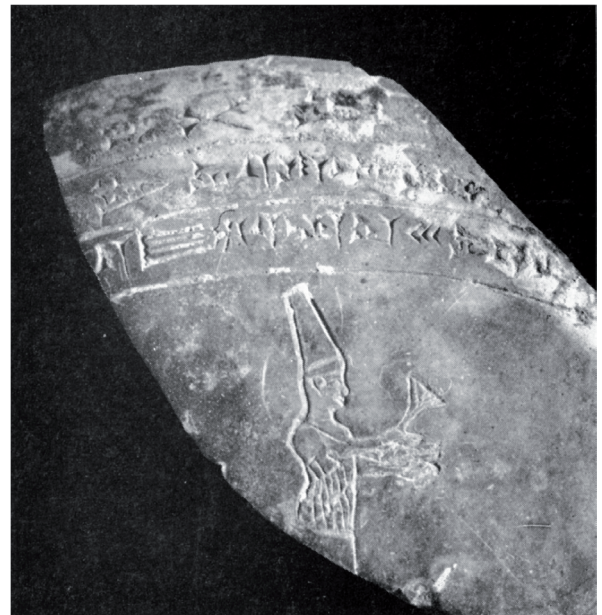


Fig. 13 - Fragment de vase inscrit néo-assyrien à usage religieux, avec représentation d'un prêtre-lamentateur.



Fig. 15 - Vase d'albâtre égyptien retrouvé dans le palais néo-assyrien de Kalhu: fausse inscription hiéroglyphique sur le col.

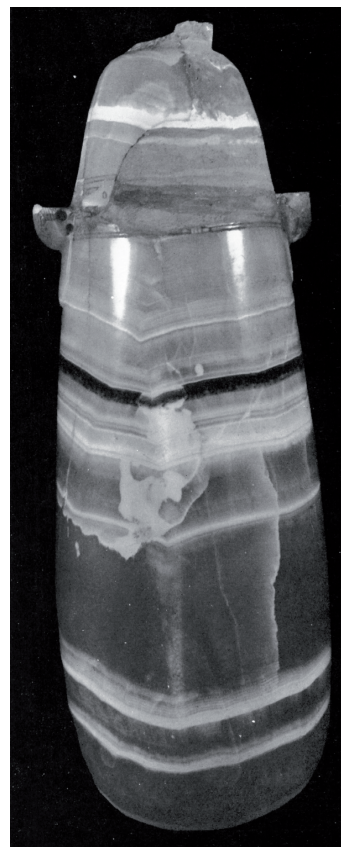


Fig. 14 - Vase d'albâtre égyptien retrouvé dans le palais néo-assyrien de Kalhu

Troisième série: vaisselle d'époque néo-assyrienne (9^{ème}-7^{ème} siècles av. J.-V.)



Fig. 16 - Vase en or inscrit, provenant d'une tombe de reine assyrienne de Kalhu

Rations et notion de capacité standard dans la céramique du Proche-Orient

Xavier FAIVRE
(ArScAn-HAROC)
(xavier.faivre@mae.u-paris10.fr)

Deux types de sources font apparaître un système cohérent de mesures de capacité et de volume, indispensable pour l'activité économique et commerciale, comme pour la rémunération du travail : les textes et différentes sortes d'artefacts parmi lesquels la céramique. À travers elles on peut se faire une idée du lien qui existait entre ce système et certains contenants, mentionnés dans les écrits ou retrouvés en fouille.

L'objectif est de montrer comment certains types de vases archéologiques, sur des critères formels, distributionnels ou contextuels ont pu être associés à un système de capacité standard et, à travers le mécanisme de quelques hypothèses, de s'interroger s'il est fondé de les relier à une hypothèse majeure : celle des rations alimentaires.

1. SOURCES

1.1. TEXTES

Les textes (à travers les documents administratifs, économiques, commerciaux, mathématiques) nous renseignent sur les valeurs relatives de diverses unités de mesures de capacité au sein d'un même système. Ainsi découvre-t-on, premier lien, que les plus anciennes d'entre elles, qu'on peut qualifier de mesures naturelles, sont liées à la taille moyenne ou habituelle de récipients

de formes et de tailles spéciales et de matériaux particuliers (vannerie, bois, peau, mais aussi de poterie) fabriqués et utilisés à des fins spécifiques, notamment pour différentes denrées (fruits, céréales, eau, lait, ou produits laitiers, graisse, huile). Ces formes et tailles ont varié selon que les denrées étaient recueillies, transportées, préparées, stockées, etc.

Les noms de quelques-uns de ces récipients ont subsisté dans la pratique courante comme mesures

sila / qû	Vase mesureur, Mesure	1 litre
bân / sîtu	Vase en bois	6 et 10 litres
duḡ / karpātu	Pot, jarre de terre	10, 20, 30 litres
ul / diqâru	Pot, marmite de terre	36 litres
bariga / parsiktu	Vase mesureur, mesure	60 litres (Ur III)
PI / pânum	Idem (région de Mari)	

Fig. 1a - Vases à mesurer appartenant à des systèmes de capacité standard. D'après Powell 1990.

de capacité standard (fig. 1a), d'autres vases fonctionnent comme de quasi mesures (fig. 1b) et sont connus par les textes du III^e millénaire¹.

Même si subsiste longtemps l'usage de mesures spécifiques à chaque denrée ou marchandise, ces mesures « primitives » se sont

1 - Powell 1990 : 505-508.

kuli	Récipient standard pour la bière	± 0,5-1,2 litres
kur (kúr ou gúr)	Récipient de taille standard utilisé à Girsu présargonique pour denrée liquide ou sèche	± 2 litres
ninda-banda	Petite mesure (?) utilisée à Girsu présargonique pour le lait et l'huile	?
dug-tur	« Petite jarre »	5 litres
hab-hab (haphappu) gurgur (gur₄-gur₄) (kurkurru)	Probablement des récipients standard pour vin, bière, huile Périodes présargonique et d'Akkad	9-10 litres
sá-dug₄	Mesure pour denrées liquides ou sèches	
mud (hubáru)	Pot à bière = 50 kuli	30-60 litres

Fig. 1b - Vases fonctionnant comme de quasi-mesures (III^e millénaire av. J.-C.).

D'après Powell 1990 et Oren 2006.

standardisées, notamment avec l'empire akkadien (réforme de Narām-Sîn) acquérant des valeurs plus ou moins fixes (pour un groupe particulier à une période précise) ; mais elles peuvent avoir varié considérablement selon les régions ou les époques, différents systèmes ne leur donnant pas la même valeur². Certains textes enfin concernent l'enregistrement de biens gérés par l'institution centrale, des listes de titres ou de métiers pratiqués dans les temples ou palais, de produits artisanaux, mais aussi de distributions alimentaires, en particulier des céréales, comme rations pour des travailleurs dépendants en guise de paiement (parmi lesquels les potiers). On a ainsi pu déterminer des valeurs absolues de mesures par rapport à notre système actuel.

1.2. ARTEFACTS

Les artefacts sont notamment des vases de céramique dont certains portent la mention des mesures auxquels ils correspondent. On a déjà souligné que la céramique était le plus fréquemment utilisée comme outil chronologique ou comme marqueur culturel mais rarement abordée d'un point de vue fonctionnel³. Paradoxalement, seuls quelques types de vases particuliers ont retenu l'attention exclusive des archéologues,

par un mode de fabrication, une apparente standardisation de la forme ou de la capacité, une large distribution ou parce que le contexte de leur découverte laissait discerner les indices d'un système centralisé, soulevant ainsi des hypothèses multiples, dont certaines se fondent sur les liens avec les textes du III^e millénaire. Ce sont, par exemple, plusieurs types d'écuelles tronconiques confectionnées en série mises en relation avec les rations d'ouvriers : les écuelles grossières, les pots de fleur, les écuelles coniques.



Fig. 2 - Ecuelles grossières de Suse (Musée du Louvre). Photo M. Elsine.

2 - Powell 1990, tableau p. 494.

3 - Faivre dans ce volume.

2. ÉCUELLES GROSSIÈRES

2.1. CARACTÉRISTIQUES

La seconde moitié du IV^e millénaire est marquée, en Mésopotamie comme en Susiane, par la présence d'un bol en forme tronconique à bord biseauté connu sous plusieurs noms : « écuelle grossière », « bol à bord biseauté », « *bevelled rim bowls* », « *glockentöpfe* », « *glockennapf* » (fig. 2).

Ils sont très nombreux sur des sites de la période d'Uruk. Sur le site éponyme, c'est une innovation de la phase Uruk XII qui continue jusqu'à la fin d'Uruk IV. De nombreuses hypothèses sur la fonction de ces vases ont été formées⁴ qui n'ont pas trouvé d'accord.

Parmi les principales caractéristiques, ce sont des écuelles assez frustes de finition très sommaire. Mais les échantillons étudiés révèlent une assez grande variabilité, notamment dans le matériau utilisé. Elles se distinguent notamment par un mode de fabrication rapide (que certaines études évaluent à une minute) : elles sont façonnées à la main, une boule d'argile, étalée en galette, est appliquée dans un moule et enfoncée au poing (des empreintes de phalanges sont visibles)⁵. Le moule (qui peut être une simple écuelle) est placé dans un trou pratiqué dans le sol et utilisé pour la mise en forme, l'excès de pâte enlevée au doigt, ce qui donne au bord la forme d'un biseau⁶.

Bref, ce mode de fabrication est destiné à permettre une production de masse, façon économique, rapide, simple de produire d'énormes

quantités d'écuelles. Mais cette innovation technique est sans lendemain, car limitée : elle ne produit qu'une seule forme.

Relativement standardisée, « la forme et les dimensions moyennes renvoient à un type de récipient communément utilisé pour la

Dimensions min.	Dimensions max.
Hauteur moyenne 5 à 9 cm (3,2 à 10 cm, selon H. Balfet)	Hauteur moyenne 14 à 16 cm
Diamètre d'ouverture 14 à 19 cm (8,7 à 20 cm, selon H. Balfet)	Diamètre d'ouverture 17 à 20 cm
Diamètre du fond 7 à 9 cm	Diamètre du fond ± 9 cm

Fig. 3 - Dimensions des écuelles grossières.

consommation individuelle d'aliments plus ou moins liquides »⁷. Les dimensions moyennes sont variables en fonction des assemblages étudiés : par exemple, le sondage stratigraphique de l'Acropole de Suse ou à Godin Tepe V. Leur hauteur est d'environ 10 cm, le diamètre d'ouverture, d'environ 18 cm, celui du fond d'environ 9 cm (fig. 3).

Ce « tour de main » immuable est assez frappant car elles ont été trouvées en très grand nombre, souvent complètes, sur une aire géographique très vaste : Mésopotamie, Syrie, Anatolie, Iran, d'Eridu, dans le sud mésopotamien, à Tepecik, au nord ; de Hama, à l'ouest, à Tepe Yahya, à l'est.

Malgré des quantités souvent énormes, la répartition n'est pas uniforme. Le phénomène le plus intense est en Mésopotamie (Uruk) et en Susiane (Choga Mish ou Suse) où elles se comptent par centaines ou par milliers⁸. Mais sur des sites périphériques, les quantités sont moindres⁹.

4 - A. Le Brun a fait une première synthèse dans les actes d'un Colloque international publié sous le titre « L'archéologie de l'Iraq » (1980), réinterprété plus tard, notamment par Forest 1987, 2004, Nicholas 1987, Millard 1988, Chazan et Lehner 1990, Buccellati 1990.

5 - Nissen 1970, Johnson 1973 : 130ss., Balfet 1980 : 78-80.

6 - Kalsbeek 1980, d'après le matériel de Djebel Aruda, estime que l'aide d'un moule n'est pas indispensable.

7 - Balfet 1980.

8 - À Choga Mish, ils représentent 250 000 tessons pour la seule troisième mission : Millard 1988 : 52.

9 - À Tepe Yahya IVC (14 vases complets en 6 campagnes), Çatal Hüyük ou Judeideh (pas plus de 2 exemplaires).

Religieuse	• Vases votifs dédicatoires (Ninive)	Campbell Thompson & Hutchinson 1931 Campbell Thompson & Hamilton 1932 Campbell Thompson & Mallowan 1933 Mallowan 1967
	• Associés à des tombes (Suse, Tello)	Mecquenem 1943, 13 Buchanan 1967, 539
Utilitaire	• Vaisselle de cuisine • Pour la préparation de nourriture (produit laitier) • Moules à pain	Ingholt 1940 Delougaz 1952 Ellison 1984 Millard 1988
Socio-politico-religieuse	• Pour présenter des offrandes alimentaires	Beale 1978
Sociale	• Pour des banquets communautaires	Forest 1987
Socio-économique	• Pour contenir le paiement d'un impôt	Nicholas 1987

Fig. 4 - Écuellen grossières : principales interprétations.

Le contexte est varié : bâtiment religieux (Tell Uqair ou Tell Brak), espace domestique (Godin Tepe, Tepe Yahya, Suse), sépulture (Suse où elles ont été trouvées empilées ou en couronne, Tello, Eridu), remplissage de fosses (Choga Mish, Suse), installation pour le feu (Qraya, Brak, Sheikh Hassan).

Ces particularités, prises isolément ou combinées, ont amené plusieurs chercheurs à s'interroger sur la fonction que pouvait remplir ce type de bol, sur sa distribution géographique, donc les modalités de transmission d'une activité technique. Le fait que les écuellen aient été commercialisées et transportées à partir de centres de production bien groupés est contredite par la grossièreté de la forme et de la matière, ce qui exclut qu'elles aient pu avoir une valeur marchande ou esthétique, ou qu'elles aient servi à contenir un contenu précieux ou fragile. Qu'elles soient dues à des ateliers locaux est plus vraisemblable, mais on comprend difficilement le processus de diffusion du modèle dans des régions aussi différentes et aussi éloignées. Enfin pour quelles raisons ce « tour de main » aux avantages certains a-t-il été totalement abandonné ? Sans doute avec l'apparition du tour.

2.2. INTERPRÉTATIONS

Plusieurs interprétations en ont été données (fig. 4) :

- religieuse : ce sont des vases votifs dédicatoires, d'après les fouilles de Ninive où ils furent trouvés en grand nombre¹⁰ ; ils sont associés aux tombes, à Suse et à Tello¹¹.

- utilitaire : ils appartiennent à la « Vaisselle de cuisine »¹² ou sont affectés à la préparation de nourriture, pour séparer le petit lait du caillé¹³. Selon Ellison¹⁴, les écuellen grossières, mais aussi les « pots de fleur » et toutes écuellen ouvertes (*Open mouth bowls*), ont pu avoir plusieurs usages, notamment les plus petits : contenant d'épices, de pois chiches, de lentilles ou bien destinés à râper ou à mélanger d'eau des fromages pour la cuisine.

- socio-économique : elles sont associées aux rations alimentaires. Nissen¹⁵ donne une nouvelle direction de recherche qui vise à replacer les écuellen dans le cadre social et économique. Le premier, il formule la possibilité d'un emploi en relation avec la distribution de rations alimentaires,

10 - Campbell Thompson et Hutchinson 1931.

11 - Suse : Mecquenem 1943, et Tello : Buchanan 1967.

12 - Ingholt 1940.

13 - À cause de son extrême porosité (Delougaz 1952 : 128).

14 - Ellison 1984 : 64.

15 - Nissen 1970.

ce qui est accueilli avec intérêt par plusieurs chercheurs (Johnson, Beale) avant que ne soient formulées de nouvelles hypothèses.

- socio-politico-religieuse : elles servent pour présenter des offrandes alimentaires¹⁶.

- sociale : elles sont utilisées lors de banquets communautaires¹⁷.

Mais le problème des rations est toujours resté sous-jacent, repris notamment par M. Frangipane¹⁸ à Arslantepe-Malatya, sur le haut Euphrate turc.

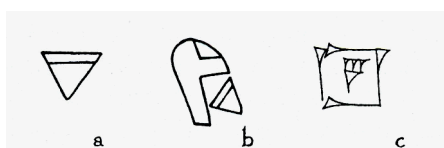


Fig. 5 - Pictogrammes auxquels Nissen associe l'usage des écuellen grossières : (a) « pain » (ninda), (b) « manger » (gu₇), « four » (tinur).
D'après Millard 1988, fig. 2.

2.3. LE PROBLÈME SPÉCIFIQUE DES RATIONS

C'est d'abord l'uniformité des récipients qui suggère à Nissen qu'ils servaient de mesures : notamment pour les rations alimentaires rétribuant les travaux manuels sur de grandes exploitations, peut-être des corvées¹⁹. Mais la notion de ration n'a pas été suggérée par les récipients eux-

mêmes : elle découle de l'utilisation des travaux de Gelb²⁰, portant sur les listes de rations du III^e millénaire, qui démontrent un système de rations standardisées. Il associe l'usage des écuellen avec deux pictogrammes : celui du « pain » (Sumérien ninda) pour sa ressemblance formelle avec celles-ci, et celui qui signifie « manger » (gu₇) qui comporte le même signe (fig. 5). De ces travaux sont nés une image de l'organisation administrative centralisée sous la direction d'un temple ou d'un autre pouvoir.

Johnson²¹ envisage l'interprétation de Nissen dans la perspective de l'apparition d'organismes complexes centralisés, en particulier d'un État dans l'Iran du sud-ouest ; et ceci au moyen d'un assemblage de documents archéologiques dont les écuellen ne sont qu'un élément. Trois conditions posées pour la vérification de cette hypothèse sont remplies par les écuellen grossières : mauvaise qualité de la pâte, rapidité de la fabrication et localisation des points de production (centres) associent un prix de revient faible et l'efficacité de la production. L'auteur a cherché à vérifier la standardisation des volumes en vérifiant la capacité des écuellen du Khuzistan, ce qui a fait apparaître trois types de volumes : 0,9 litre / 0,65

• Volume standard	Rations ?	Adams 1970
• Différences morphologiques d'un site à l'autre	Centralisation ?	Balfet 1989
• Capacité	Existence de 3 volumes	Alden 1973, Shimabaku 1976
• Trop grandes variétés des volumes pour des mesures standard		Beal 1978
• Quantité de ration		Beal 1978
Quantité mensuelle des rations (Gelb 1965)		La ration quotidienne (Beale 1978)
60 sila =>	hommes	1,68 litre
30 sila =>	femmes	0,84 litre
20-30 sila =>	filles	0,56-0,84 litre
20 sila =>	enfants et filles	0,56 litre
10 sila =>	bébés	0,28 litre

Fig. 6 - Principales objections. [1 sila = 0,84 litre (Thureau-Dangin)].

16 - Beale 1978.

17 - Forest 1987.

18 - Frangipane 1989.

19 - Nissen 1970 : 137-338, Johnson 1973.

20 - Gelb 1965.

21 - Johnson 1973, 1975.

PÉRIODE	Early Dynastic	AKKAD	AKKAD
Hommes (guruš)	72 sila	90 sila	60 sila
Femmes (gême)	48 sila	60 sila	30 sila
Fils (dumu-nita)	36 sila	40 sila	20-30 sila
enfants et filles (dumu-sal)	24 sila	30 sila	20 sila
Bébés (dumu-ga)		20 sila	10 sila
TEXTES	LAGAŠ	LAGAŠ	GASUR, SUSE
RÉFÉRENCE	Ellison 1984, 64	Ellison 1984, 64	Gelb 1965, 232

Fig. 7 - Quantité mensuelle des rations.

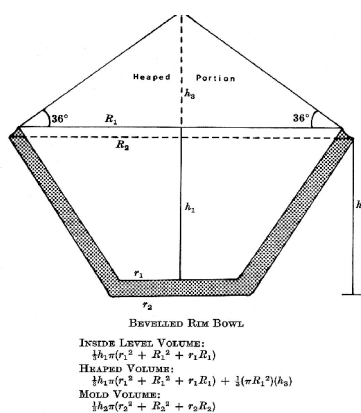


Fig. 8 - Formules pour calculer les volumes des écuelles grossières. D'après Beale 1978 : 291, fig. 1.

litre / 0,45 litre.

2.4. OBJECTIONS ET NOUVELLES INTERPRÉTATIONS

Les principales objections (fig. 6) à cette hypothèse reposent sur :

- la réalité du lien qui unit des bols d'un volume standard et l'existence d'un système de rations²².
- les différences morphologiques observées d'un site à l'autre qui remet en cause l'idée de la centralisation de la production²³.
- l'existence des trois types de volumes, distingués par Johnson, mise en doute par plusieurs

auteurs à partir du matériel de plusieurs sites²⁴.

Beale ne croit pas que les écuelles servaient à mesurer des rations et défend trois arguments :

- La capacité (taille et volume) : les écuelles sont majoritairement trop petites pour contenir des rations. Si l'on confronte l'ordre de grandeur des rations indiqué par Gelb²⁵, elles sont majoritairement insuffisantes pour les besoins quotidiens d'un homme à moins d'être remplies : à la capacité de chacune des 289 écuelles de la série du Khuzistan, 7 seulement sont suffisamment grandes pour contenir la ration d'un homme ; 215 (75%) sont trop petites pour contenir même la ration d'une femme (fig. 7).

Il ne paraît, en effet, pas possible d'imaginer une ration quotidienne de moins 3000 calories (même avec des ressources alimentaires d'appoint) : la ration contenue dans les écuelles serait trop basse²⁶ (fig. 8).

24 - Sørenhagen 1974-75, Shimabuku 1976, 1978 ; Beale 1978.

25 - Gelb 1965.

26 - Apparemment il ne tient pas compte d'autres données, sur d'autres sites, qui mentionnent des rations plus élevées. En fait les quantités standard sont difficiles à établir malgré la masse d'informations chiffrées. Mais il faut souligner qu'on rencontre de nombreux problèmes pour interpréter les listes de rations, notamment d'un point de vue nutritif. Par exemple, il est certain qu'une quantité était allouée aux travailleurs de force. Les femmes ont en moyenne les 2/3 de la ration masculine. Les petits enfants ont entre 1/3 et 1/4 de la ration masculine. On ne peut être certain, de plus, que ces rations étaient la seule source de nourriture pour les employés, qu'elles

22 - Adams 1975 : 459.

23 - Balfet 1980, Johnson 1976a : 208-209.



Fig. 9 - Registre supérieur du vase d'Uruk. D'après P. Amiet 1953, un orant apporte une pile d'écuelles coniques. Idée soulignée par Beale 1978, p. 307, n. 64.

- L'aspect matériel : Beale souligne d'abord le caractère inadapté de porter à distance du grain – farine ou autre – avec un tel vase ; le caractère illogique de payer un salaire bas tout en faisant cadeau d'un récipient de forme inappropriée. La solution la plus économique aurait été que chaque ouvrier fournisse le récipient dans lequel sa ration aurait été versée à l'aide d'une mesure étalonée²⁷.

- Le contexte : enfin, si les écuelles étaient données aux ouvriers avec leur ration, on devrait les retrouver dans des contextes très précis comme les zones habitées par les ouvriers. Or les contextes sont très variés.

T.W. Beale²⁸ reprend donc l'idée d'une fonction idéologique ou votive propre aux toutes premières interprétations. Il propose d'y voir des bols de présentation qui auraient servi à porter des offrandes alimentaires (du grain pour remplacer des offrandes de poissons), aux temples en certaines circonstances, ou bien rituellement dans

étaient allouées pour un jour et pour une personne seulement, que toute la ration était mangée, qu'une part était utilisée pour l'achat d'autres nécessités... Dans tous les cas, il ne faut pas exclure la possibilité d'allocations complémentaires qui ne figurent pas dans les relevés administratifs.

27 - D'accord sur l'inadéquation de ce récipient pour le transport d'une ration plus ou moins fluide, H. Balfet (1980) juge que n'importe quel sac ou sacoche est plus adaptée, à moins que la ration ne soit consommée sur place.

28 - Beale 1978.

un contexte purement domestique. Cela rendrait compte de l'uniformité, du grand nombre (elles sont utilisées une seule fois), de la concentration (dans ou près des temples ou des bâtiments administratifs), de la fréquence des exemplaires entiers, groupés sur le sol ou dans des fosses (les offrandes sont conservées ; les récipients, faits pour l'occasion, sont jetés). L'auteur s'appuie sur l'usage mésopotamien, vérifié à plusieurs époques, de petites écuelles contenant des offrandes :

- Dans les textes d'époque d'Ur III : un texte de temple mentionne la réception de « 319 écuelles de 1 sila de pain », « 315 écuelles d'offrande 1-sila ».

- Dans l'iconographie : Beale signale l'idée de P. Amiet²⁹ selon laquelle le premier personnage représenté au registre supérieur du vase d'Uruk porterait une pile de bols coniques (fig. 9).

Cette hypothèse est à replacer dans le contexte de la naissance d'une bureaucratie administrative d'un Etat où le temple aurait joué rôle important, et où la pratique d'offrandes devient codifiée et obligatoire.

Il semblerait que quelques individus, à titre privé aient été amenés à distribuer de la nourriture à des gens assemblés en des lieux privilégiés et en certaines occasions (cérémonies ou fêtes),

29 - Amiet 1953.

dans des vases commandés exprès³⁰. Les écuellenes auraient été fabriquées initialement pour servir lors de repas communautaires, banquets organisés par l'élite urukienne, réunissant de très nombreux convives, pour cimenter la cohésion sociale. Cela suppose que de hauts personnages possédaient les moyens d'organiser de telles cérémonies. Cela implique également des récipients grossiers, sans valeur, préparés pour la circonstance, utilisés en très grandes quantités et ne servant qu'une seule fois, avant d'être jetés. Devant une large demande, les producteurs créent une technique rapide (décrite plus haut) qui ne permet de fabriquer qu'une seule forme. Sa disparition s'expliquerait par le perfectionnement d'une autre technique, l'outil rotatif aboutissant au « tour rapide » : servant à la finition des formes céramiques (et non à leur façonnage), il aurait entraîné la disparition rapide des écuellenes grossières et leur remplacement par des formes équivalentes passées sur le tour.

Un nouvel examen d'Irene Nicholas³¹ essaie d'éclaircir la fonction de ces écuellenes. Elle s'appuie sur une étude spatiale de la distribution des écuellenes dans un secteur (TUV) du site de Malyan (Iran) occupé dans la deuxième moitié du IV^e millénaire et conclut que les hypothèses précédentes ne peuvent être retenues. La plus proche de la sienne lui semble être le modèle du « bol à offrandes » mais dans une version désacralisée. Les écuellenes auraient servi dans le cadre d'une institution essentiellement administrative (siégeant à l'extrémité sud du tell) qui ne relevait pas d'un temple. Ces écuellenes ne correspondaient donc pas à des rations alimentaires, mais plutôt à des mesures utilisées pour le paiement d'impôts, le déplacement des bols s'effectuant alors vers le centre administratif.

30 - Forest 1987.

31 - Nicholas 1987.

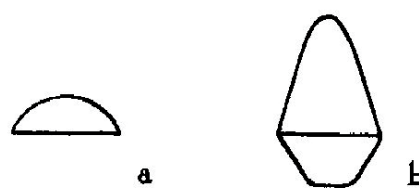


Fig. 10 - Deux hiéroglyphes égyptiens du pain : gallette et pain levé. D'après Millard 1988 : 54, fig. 3.

Pour plusieurs auteurs³² enfin les écuellenes grossières sont comparables à d'autres vases, caractérisés par les fouilleurs comme grossiers, faits en terre à la main ou simplement mal cuits et trouvés, comme les écuellenes, dans divers contextes (cimetières, habitations, enclos de temples) : ce sont des pots trouvés en Égypte³³ identifiés comme des moules à pains par les égyptologues, les moules *bedja*. Ces derniers sont illustrés sur les reliefs des tombes de l'Ancien Empire et par des figurines, les « modèles », du Moyen Empire. S'appuyant sur le contexte³⁴ et sur un parallèle avec les hiéroglyphes égyptiens du pain (fig. 10), ces auteurs en concluent donc que ce sont des moules à pain, ce qui n'exclut pas des usages secondaires : rations journalières, bols à offrandes, pour des pains à bière.

Plus récemment, Buccellati³⁵ associe les écuellenes grossières à la production de sel.

Les écuellenes grossières disparaissent à la fin de la période d'Uruk IV, peut-être avec l'apparition

32 - Schmidt 1982, Millard 1988, Chazan et Lehner 1990.

33 - Grosso modo de la période Proto-dynastique jusqu'à la Première Période Intermédiaire, 3000-2100 av. J.-C. Pendant cette période, le pain cuit dans ces moules formait la nourriture quotidienne et était considéré, en même temps, comme une offrande aux dieux et au mort, tout en faisant partie des ustensiles ménagers mis dans la tombe pour un usage post-mortem.

34 - Elles sont associées à des fours (Uruk) ou dépôts cendreaux (Djebel Aruda) ou des zones de cuisine (Samsat, Turquie du sud ; Godin Tepe (Iran).

35 - Buccellati 1990.



Fig. 11 - « Pot de fleur ». D'après Kalsbeek 1980.

du tour. Ont-elles été remplacées et, dans ce cas, par quoi ? On ne peut qu'observer que des écuelles coniques, de différents types et styles, ont perduré jusqu'à la fin du III^e millénaire et ont eu peut-être la même fonction.

3. « POTS DE FLEUR »

Chevauchant légèrement dans le temps les écuelles grossières, apparaît un autre type d'écuelles tronconiques également produites massivement et de forme proche, appelées : « pots de fleur », « *Blumentöpfe* », « *flower pot* » (fig. 11).

Étudiées sur plusieurs sites, ces écuelles tournées représentent une évolution vers une plus grande spécialisation des formes, mise en évidence par l'usage du tour³⁶. Cette production n'est pas attestée avant l'Uruk récent en Mésopotamie et continue jusqu'à l'époque akkadienne³⁷.

M. Frangipane³⁸ s'est également intéressés à la relation entre les écuelles (grossières et tournées) et le système de rations documenté par

36 - Djebel Aruda, Kalsbeek 1980 ; Arslantepe, Frangipane 1989. Les fonds (Arslantepe-Malatya) montrent des signes de détachement du tour au moyen d'une cordelette.

37 - Martin 1982.

38 - Frangipane 1989.

les textes cunéiformes des III^e et II^e millénaires. Elle ne prend pas position dans la polémique, mais apporte des éléments favorisant l'une des interprétations : elle observe ainsi des rapports identiques entre différents groupes de volumes d'écuelles (Arslantepe-Malatya, haut Euphrate turc) et différents groupes de rations (textes de Jemdet Nasr).

À Habuba Kabira, qui révèle des données plus nombreuses concernant les mesures de capacité, trois groupes de volumes prévalent³⁹ :

A : 0,75-0,80 litre
B : 0,85-0,90 litre
C : 1,00-1,10 litre

Mais M. Frangipane a mesuré, à Arslantepe, les volumes de 463 écuelles tournées trouvées dans les édifices publics de l'Uruk récent⁴⁰. Deux groupes de volumes font apparaître des valeurs plus basses :

A : entre 0,20 et 0,40 litre (le plus important)
B : entre 0,50-0,60 et 0,65-0,80 litre (27% des écuelles) ¹ .

Comme dans le cas des écuelles grossières, on peut distinguer des volumes distincts qui – s'ils ne peuvent être considérés comme des mesures de capacité – dénotent une intention de produire des récipients de tailles diverses. Les dimensions ne seraient pas donc exactement proportionnelles à la quantité d'aliments auxquels ils étaient destinés, étalonnée à l'aide d'une mesure standard.

Si l'on retient l'hypothèse d'écuelles à rations, il faut examiner la possibilité d'une distribution journalière de produits alimentaires. Or les informations issues des textes mésopotamiens et syriens du III^e millénaire, comme celles des textes archaïques d'Uruk IV-III, semblent indiquer la distribution mensuelle des rations de céréales, de

39 - Sürenhagen 1974-75 : 74, fig. 21.

40 - Frangipane 1989 : 53.

pain et de bière. Pourtant dans les textes d'Ebla, les quantités journalières sont notées précisément alors que les quantités mensuelles sont calculées approximativement, ce qui pourrait suggérer l'existence (dans quelques cas) de distributions journalières ou de distributions mensuelles calculées sur la base journalière.

4. ÉCUELLES CONIQUES ET SÌLA BOWLS

Ce sont les vases les plus communs de tous les sites mésopotamiens proto-dynastiques, appelés aussi *conical cups*, *conical bowls*, qui selon certains auteurs, auraient remplacé les écuelles grossières⁴¹.

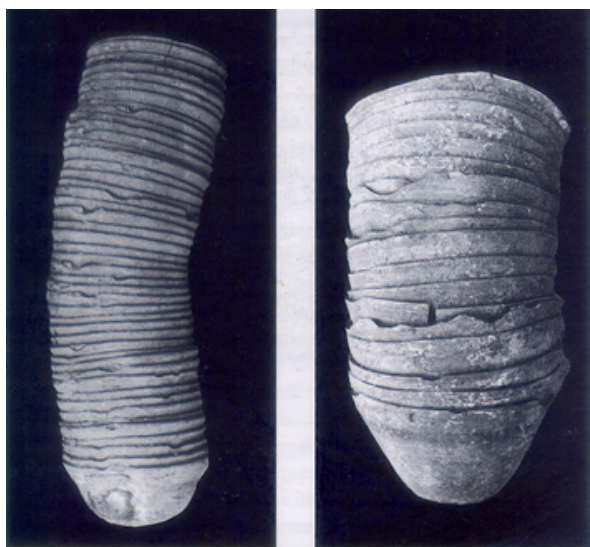


Fig. 12 - « Sila bowls » empilés de Tell Leilan.
D'après Senior et Weiss 1992.

Ce sont d'abord de grandes écuelles à bords droits (époques de Jemdet Nasr et Protodynastique I) qui deviennent progressivement plus petites et moins profondes à la fin de l'époque Protodynastique III (Woolley à Ur et Obeid). À Fara, la taille la plus répandue est de 7-8 cm de haut pendant toute la période protodynastique. À Obeid, Woolley distingue six types différents selon la hauteur

41 - Martin 1982 ; Nissen, dans Barrelet (éd.) 1980 : 95-98 ; Ellison 1984 : 64.

• Ratés de cuisson empilés : 338 (SKW : Stacked Kiln Wasters)	Capacité:
	- 1. - 0,80 litre => 56,8% - 2. 0,80-1,20 litre => 37,6% - 3. > 1,20 litre => 5,6%
• Tessons : 557	Diamètres de bord : 16,34 cm Diamètres de fonds : 7,7 cm
	- 407 tessons de bord - 150 tessons de base - 19 tessons de profils reconstitués Diamètres de bord : 16 cm Diamètres de fonds : 8 cm

Fig. 13 - « Sila Bowls » de Tell Leilan (Syrie du nord-est).

du bord. Des écuelles coniques, de taille plus ou moins standard, existent à Abu Salabikh pendant les périodes proto-dynastiques II et III⁴².

À Tell Leilan, en Syrie du nord-est, H. Weiss analyse un type d'écuelles coniques qu'il nomme *sila bowls* en fonction de leur contenance. Le *sila* est en effet une unité de base, pour les petites capacités (fig. 12), qui avait probablement acquis une valeur plus ou moins fixe dès le milieu du III^e millénaire⁴³.

On trouve ces écuelles standardisées en très grande quantité au sud de la ville basse, fin Leilan IIB (phases 4 et 5), sous la forme, de « ratés de cuisson » complets empilés les uns dans les autres et de tessons de bord, de fond et profils complets, deux groupes de céramiques qui ont servi de base à l'analyse (fig. 13)⁴⁴.

Les ratés de cuisson sont ouverts, éversés, à bord simple et droit, empilés les uns dans les autres pour la cuisson. La pâte est de couleur verte (vert foncé, occasionnellement beige-verdâtre), sans dégraissant visible. Le fond est plat, coupé à la ficelle et non lissé et montre des marques de tournage visibles. Leur capacité répond à trois modules :

42 - Postgate 1983 : 46.

43 - 1 *sila* = volume d'un cube dont le côté mesure 6 doigts = 6 doigts x 6 doigts x 6 doigts = 216 doigts cubes (1 doigt = 1/6 de coudée) = ± 1 litre. Le signe cunéiforme *sila* est issu du pictogramme qui représente le profil d'une coupe.

44 - Senior & Weiss 1992.

moins de 800 cc	56,8%
entre 800 et 1200 cc	37,6%
au-dessus de 1200 cc	5,6%

L'analyse des tessons montre que la mesure des fonds et des bords correspond à la capacité des grands ratés de cuisson (1,5 litre). Elle indique également que la capacité des vases est directement liée au diamètre du bord, variable la plus importante qui permet de mesurer la capacité des *sila bowls* dans un assemblage très fragmentaire, alors que le diamètre du fond est un indicateur moins sensible.

Diamètre de bord :	16,34 cm
diamètre de base	7,7 cm
capacité approximative	1 litre
variantes/incertitude d'1cm	0,80 à 1,20 litre

L'explication est qu'à Tell Leilan, la période IIB (2460-2280), correspond à une période d'hégémonie akkadienne visible sur plusieurs autres sites du Haut Khabur (Brak, Mozan). H. Weiss, après Finkel⁴⁵, voit dans les *sila bowls*, dont la fabrication aurait été destinée à mesurer les rations de travail pour le paiement de travaux (agricoles ou pour la construction des canaux ou du mur de la ville), l'un des indices de la réorganisation de la production agraire. Il

s'appuie sur les textes du III^e millénaire (Mari, Umma, Lagash) qui mentionnent la production ou le transport de grandes quantités de vases d'une capacité de 1 sila.

*

À travers l'examen de différentes hypothèses, on observe un va-et-vient constant entre différentes notions, utilitaire, religieuse, socio-économique. Mais selon l'hypothèse la plus récurrente, plusieurs types d'écuelles sont conçus comme des mesures de rations alimentaires d'une main-d'œuvre soumise à une forme de corvée. Elle se fonde sur une supposée capacité standard et le lien avec les textes des III^e et II^e millénaires qui évoquent un système de paiement par le biais de rations alimentaires (fig. 14). Dans les listes lexicales ($ur_5-ra = hubullu$) et les textes du III^e millénaire, plusieurs types de vases sont aussi associés à la mesure de capacité d'1 sila.

Plusieurs remarques permettent de remettre en cause cette hypothèse :

- Standardisation : toute production céramique est standardisée jusqu'à un certain point – c'est ce qui permet d'établir des typologies. Mais la diversité des capacités mesurées ne permet pas

Types	Sites	- 0,20-0,50 litre	+ 0,50 litre	± 1,00 litre et +	1,50 litre
Ecuelles grossières	Khuzistan (Johnson 1973)	0,45 litre	0,65 litre	0,90 litre	
	Habuba Kabira (Sürenhagen 1974/75)		0,75-0,80 litre 0,85-0,90 litre	1 litre - 1,10 litre	
	Suse (Beale 1978)		0,55 à 0,95 litre	1,05 à 1,3 litre	1,7 à 1,9 litre
Ecuelles tournées « pots de fleurs »	Arslantepe (Frangipane 1989)	0,20-0,40 litre	0,50-0,60 litre 0,65-0,80 litre		
<i>Sila bowls</i>	Leilan Senior & Weiss 1992		0,80 litre	0,80-1,20 litre	> 1,20 litre

Fig. 14 - Volumes comparatifs des écuelles.

45 - Finkel 1985.



Fig. 15 - Ecuelle grossière ayant servi au transport ou à la préparation du bitume.

Hacinebi Tepe (Turquie). D'après Schwartz M. et Hollander D., 2000.

d'établir de modèle strictement standard.

- Précision : pour la fabrication de récipients de capacité standard, il faut prendre en compte les limites de la précision dues à différents facteurs notamment technologiques : les potiers évaluaient la contenance d'un vase d'après la quantité d'argile utilisée, la hauteur du récipient et son diamètre maximal. Mais les irrégularités et les déviations allant jusqu'à 20% ne sont pas anormales. Nous ne savons donc ni quel degré de précision les récipients étaient censés fournir, ni d'ailleurs jusqu'à quelle hauteur les récipients étaient remplis.

- Fonction : les interprétations n'envisagent qu'une fonction déterminée et une seule, ce qui est sans doute réducteur. Elles peuvent avoir eu différentes fonctions, dans différentes zones, à différentes époques.

- Contexte et utilisation : la variété des contextes de découverte, durant un champ chronologique et géographique large, semble au contraire montrer la

multiplicité des utilisations⁴⁶. Chercher pour quel usage a pu être lancée la production d'écuelles ne signifie pas que leur utilisation se soit limitée à une seule fonction : un cas extrême montre l'usage d'une écuelle grossière comme récipient à bitume (fig. 15).

- Textes : il est difficile de faire coïncider la taille des vases archéologiques avec les mentions textuelles. L'enregistrement épigraphique et iconographique de production de vases standardisés est faussé, d'une part, par une incertitude sur les valeurs réelles de capacité. D'autre part, celles-ci varient d'une région et d'une époque à l'autre : les nomenclatures suméro-akkadiennes (Girsu) ne sont peut-être pas adéquates pour les régions du nord (Gasur, Ebla, Leilan).

En revanche, faute d'être des mesures, ces écuelles sont produites en série avec la technologie du moment, destinées à un usage individuel plus ou moins long et leur contenu peut être mesuré d'une autre façon, par une mesure étalonnée, ce qui expliquerait la diversité des volumes. Dans les assemblages plus récents, Mallowan a formé une autre hypothèse à partir d'un autre vase qu'il a appelé « mesure a grain » dont la capacité est comprise entre 1,4 et 1,2 litre. Mais c'est là un autre sujet...

BIBLIOGRAPHIE

- ABOU AL-SOOF B. 1967. The relevance of the Diyala Sequence to South Mesopotamian Sites. *Iraq* 29 : 137.
- ADAMS R. McC. 1965. *Land behind Baghdad. A History of Settlement on the Diyala Plains*. Chicago, University of Chicago Press.
- ADAMS R. McC. 1975. The emerging Place Trade in Civilizational Studies. In : SABLOFF J.A. et LAMBERT-KARLOVSKY C.C. (éd.) *Ancient*

46 - Balfet et Le Brun 1980.

- Civilization and Trade* : 451-464. Albuquerque, University of New Mexico Press.
- AMIET P. 1953. Ziggurats et culte en hauteur. *Revue d'Assyriologie* 47 : 23-33.
- BALFET H. 1980. A propos du métier de l'argile : exemple de dialogue entre ethnologie et archéologie. In : BARRELET M.-T. (éd.) *L'archéologie de l'Iraq du début de l'époque néolithique à 333 avant notre ère* : 71-83. Paris : Ed. du CNRS.
- BARRELET, M.-T. 1980. À propos du métier de l'argile : exemple de dialogue entre ethnologie. In : BARRELET M.-T. (éd.) *L'archéologie de l'Iraq du début de l'époque néolithique à 333 avant notre ère* : 55-70. Paris : Ed. du CNRS.
- BARRELET M.-T. (éd.) 1980. *L'archéologie de l'Iraq du début de l'époque néolithique à 333 avant notre ère*. Paris : Ed. du CNRS.
- BEALE T.W. 1978. Bevelled Rim Bowls and Their Implications for Change and Economic Organization in the Later Fourth Millennium BC. *Journal of Near Eastern Studies* 37 : 289-313.
- BUCCELLATI G. 1990, « Salt at the Dawn of History : The Case of the Bevelled-Rim Bowls. In : MATTHIAE P. et al. (éd.) 1990. *Resurrecting the Past : A Joint Tribute to Adnan Bounni* : 17-37. Istanbul.
- BUCHANAN B. 1967. The Prehistoric Stamp Seal. A Reconsideration of Some Old Excavations. *Journal of the American Oriental Society* 87 : 525-540.
- BURTON BROWN T. 1946. *Studies in Third Millennium History*, Londres.
- CAMPBELL THOMPSON R. & HUTCHINSON R. W. 1931. The site of the Palace of Ashurbanipal at Nineveh, Excavations in 1929-30 on behalf of the British Museum. *Annals of Archaeology and Anthropology* 18 : 104.
- CAMPBELL THOMPSON R. & HAMILTON R.W. 1932. The British Museum Excavations on the Temple of Ishtar at Nineveh, 1930-1931, *University of Liverpool Annals of Archaeology and Anthropology* 19 : 55-116.
- CAMPBELL THOMPSON R. & MALLOWAN M.E.L. 1933. The British Museum Excavations on the Temple of Ishtar at Nineveh, 1931-1932, *University of Liverpool Annals of Archaeology and Anthropology* 20 : 71-186.
- CHAZAN M. & LEHNER M. 1990, An Ancient Analogy : Pot Baked Bread in Ancient Egypt and Mesopotamia, *Paléorient* 16 : 21-35.
- DELOUGAZ P. 1952. *Pottery from the Diyala Region Oriental*. Institute Publication LXIII, Chicago, University of Chicago Press.
- ELLISON R. 1984. The uses of Pottery. *Iraq* 46 : 63-68.
- FINKEL I. L. 1985. Inscriptions from Tell Brak. *Iraq* 47 : 187-202.
- FOREST J.-D. 1987. Les Bevelled Rim Bowls. Nouvelle tentative d'interprétation. *Akkadica* 53 : 1-24.
- FOREST J.-D. 1996. *Mésopotamie. L'apparition de l'État VII^e-III^e Millénaires*. Paris : Éd. Paris-Méditerranée.
- FOREST J.-D. 2004. La Mésopotamie aux 5^e et 4^e millénaires. *ArchéoNil* 14 : L'Égypte et ses voisins et ses voisins aux 5^e et 4^e millénaires : 99-119.
- FRANGIPANE M. 1989. Produzione di vasellame in serie e distribuzione di razioni alimentari nelle società proturbane del periodo tardo Uruk-Jemdet Nasr. In : DOLCE R. et ZACCAGNINI C. (éd.), *Il pane del re. Accumulo e distribuzione dei cereali nell'Oriente antico* : 49-63.
- GADD C. J. 1940. Tablets from Chagar bazar and Tell Brak, 1937-38, *Iraq* 7 : 22-66.
- GELB I. J. 1965. The Ancient Mesopotamian Ration System, *Journal of Near Eastern Studies* 24 : 230-243.
- GENOUILLAC H. de 1921. *Inventaire des tablettes de Tello V*. Paris.
- INGHOLT H. 1940. Rapport préliminaire sur 7

- campagnes de fouilles à Hama en Syrie (1932-1938). *Det Kgl. Danske Videnskabernes Selskab. Archaeologisk-Kunsthistoriske Meddelelser. III-I*. Copenhagen, Ejnar Munksgaard.
- JACQUET-GORDON H. 1981. A tentative Typology of Egyptian Bread Moulds. In : ARNOLD D. (éd.). *Studien zur altägyptischen Keramik* : 11-24. Mayence.
- JOHNSON G.A. 1973. *Local Exchange and Early State Development in Southwestern Iran*. The University of Michigan, Museum of Anthropology, Anthropological Papers 51, Ann Arbor.
- JOHNSON G.A. 1975. Population, Exchange and Early State Formation in Southwestern Iran, *American Anthropologist* 77 : 283.
- JOHNSON G.A. 1976a. Early State Organisation in Southwestern Iran, preliminary field report. In : BAGHERZADEH F. (éd.), Proceedings of the IVth Annual Symposium on Archaeological Research in Iran : 190-223. Téhéran : Iranian Centre for Archaeological Research.
- JOHNSON G.A. 1976b. Uruk Villages on the Susiana Plain. *Iran* XIV : 171-172.
- KALSBECK J. 1980. La céramique de séries du Djebel Aruda. *Akkadica* 20 : 1-11.
- LE BRUN A. 1980. Les écuelles grossières : état de la question. In : BARRELET M.-T. (éd.) *L'archéologie de l'Iraq du début de l'époque néolithique à 333 avant notre ère* : 59-70. Paris : Ed. du CNRS.
- MALLOWAN M.E.L. 1967. The Development of Cities from al Ubaid to the End of Uruk V, Part I, In : EDWARDS I.E.S., GADD C.J. et Hammond N.G.L. (éd). *The Cambridge Ancient History*, University Press.
- MARTIN H. P. 1982. The Early Dynastic Cemetery at Al-'Ubaid, a re-evaluation, *Iraq* 44 : 145-185.
- MECQUENEM R. (de) 1943. Fouilles de Suse, 1933-1939. *Mémoires de la Délégation en Perse* 29 : 3-161.
- MILLARD A.M. 1988. The Bevelled-Rim Bowls : their Purpose and significance », *Iraq* 50 : 49-57.
- NICHOLAS I.M. 1987. The Function of Bevelled-Rim Bowls : A Case Study at the TUV Mound, Tal-e-Malyan. *Paléorient* 13, 2 : 61-72.
- NISSEN H.J. 1970. Grabung in Quadraten K/L XII in Uruk-Warka. *Baghdader Mitteilungen* 5 : 101-191.
- NISSEN H.J. 1983. *Grundzüge einer Geschichte der Frühzeit des Vorderen Orients*, Darmstadt.
- OATES J. 1985. Tell Brak : Uruk Pottery from the 1984 Season. *Iraq* 47 : 175-186.
- OREN M. 2006, *Poids et mesures dans le Proche-Orient ancien*, document en ligne téléchargé. <http://languesanciennes.ens-lsh.fr/uploads/poids-mesures2.pdf>
- POSTGATE J. N. 1982. Excavations at Abu Salabikh, 1981. *Iraq* 44 : 103-136.
- POSTGATE J. N. 1983. *The West mound surface clearance – Abu Salabikh Excavations*, Vol 1 (British School Archaeology in Iraq).
- POSTGATE J. N. (éd.) 2002. *Artefacts of Complexity. Tracing the Uruk in the Near East* Iraq Archaeological Reports, 5, Oxford: Aris & Phillips 2002, Cambridge : British School of Archaeology in Iraq.
- POWELL M.A. 1989 et 1990. Masse und Gewichte. *Reallexikon der Assyriologie* 7 : 457 - 517.
- SENIOR L. et WEISS H. 1992. Tell Leilan “ sila bowls ” and the Akkadian Reorganization of Subarian Agricultural Production. *Orient-Express* 1992, 2 : 16-20.
- SCHMIDT K. 1982, Zur Verwendung der Mesopotamischen ‘Glockentöpf’, *Archäologisches Korrespondenzblatt* 12 : 317-319.
- SCHWARTZ M. et HOLLANDER D. 2000. Annealing, Distilling, Reheating and Recycling: Bitumen Processing in the Ancient Near East. *Paléorient* 26, 2 : 83-91.
- SHIMABUKU D. 1976. Possible Prehistoric System of Weight and Measures. Paper delivered at

Quelques données sur les systèmes de rationnement à la fin du III^e Millénaire

Anne-Claude BEAUGEARD

(a_beaugeard@gmail.com)

L'immense masse de documents comptables produits sous la monarchie d'Ur III par les bureaux des grands domaines des cités d'Umma et de Lagaš permet, grâce au type d'informations conservées, d'ébaucher une histoire des populations pauvres de la basse Mésopotamie à la fin du troisième millénaire. Souvent, on ne sait de ces personnes que le nom et l'occupation, mais diverses données concernant les distributions régulières dont elles bénéficient donnent des indications précieuses sur leur vie quotidienne et leur statut personnel.

1. LE STATUT DES RATIONNÉS

Le système de rationnement concerne essentiellement les personnes les plus pauvres. I. Gelb pensait que les rations « še-ba » étaient destinées à des personnes non-libres comme des prisonniers de guerre, ou des « serfs », tandis que les « salaires » (á) étaient réservés aux personnes libres¹. Il pensait également que l'époque d'Ur III était une période charnière, encore marquée par un servage important, en contraste avec l'époque paléo-babylonienne, qui aurait vu le développement du salariat d'individus libres.

1 - Gelb 1965.

H. Waetzoldt a réfuté ces arguments et montré que les rations concernaient aussi des personnes libres (par exemple, des soldats aga-uš)². De plus, des dépendants peuvent être « loués » pour leur force de travail à un domaine qui aurait besoin de leurs services. Le fait de recevoir des « gages » (á) en contre partie d'un travail, ne signifie donc pas forcément que le travailleur soit libre. Les travailleurs qui reçoivent des rations à l'époque d'Ur III sont désignés par les textes avec divers vocables: « guruš » semble être un terme général pour « dépendant ». Parmi ceux-ci on trouve les erín et les UN-ga₆ étudiés par M. Sigrist³. Les femmes sont nommées « gême ». Les dénominations de « guruš » et de « erín » sont peu significatives car interchangeables. Par contre, N. Koslova⁴ a montré que les erín détiennent des petites parcelles de terre, alors que les UN-ga₆ sont toujours des rationnaires à l'année, probablement sans terre. Seuls les jeunes adultes de la catégorie « erín », ceux qui ne sont pas encore installés sur un lopin, reçoivent des rations toute l'année.

Les rations sont attribuées en contre-partie d'un travail non spécialisé de type « corvée » dans le cas

2 - Waetzoldt 1987.

3 - Sigrist 1979-80.

4 - Koslova 2006.

des paysans possesseurs de lopins, ou contre un travail spécialisé (potiers, forestiers, meuniers...) pour les rationnés à l'année. Dans tous les cas, le rationnement en orge constitue simplement un mode commode de rémunération du personnel pour les grands domaines.

Cependant l'attribution de rations semble documenter également le processus d'endettement et de paupérisation d'une partie des petits paysans. Avec l'édition de grands textes de « ressources-emplois » conservés au musée de St Petersburg, N. Koslova a découvert que certains des bénéficiaires des distributions de grain, par ailleurs possesseurs de lopins de faibles dimensions (1 hectare environ) reçoivent des allocations de grain de la part de l'administration provinciale sous le vocable « grain pour la subsistance: še-šuku-ra »⁵. N. Koslova pense que le grain ainsi distribué, d'un volume égal à celui des rations classiques (še-ba) constitue en fait une avance sur la future récolte⁶. On pourrait ainsi assimiler ces distributions faites aux petits paysans à des sortes de prêts de subsistance. Les attributions de grains permettent de faire vivre la petite paysannerie et contribuent à la maintenir au travail, pour le remboursement les dettes personnelles.

2. QUEL EST LE CONTENU DES RATIONS? QUEL EST LEUR MONTANT?

Le principal produit distribué est l'orge. Le volume des rations d'orge distribuées varie selon le sexe et l'âge des personnes. I. Gelb dans son article fondateur sur le rationnement à l'époque d'Ur III, a établi qu'en moyenne un homme peut

recevoir entre 2 et 4 litres⁷ d'orge par jour, un enfant entre 1/3 et 2/3 de litre d'orge par jour. Une femme reçoit seulement 1 litre d'orge. P. Steinkeller a montré grâce à un texte qui mentionne explicitement les enfants nés au cours d'une année, que les enfants jusqu'à 1 an reçoivent entre 1/6 et 1/3 de litre d'orge par jour⁸. Cette donnée est précieuse, car elle correspond parfaitement aux courbes caloriques que les nutritionnistes contemporains ont établi en fonction de l'âge. Si on prend pour base 1 la ration calorique nécessaire pour une femme adulte (25 ans et au delà), la ration calorique d'1/3 correspond à celle d'un enfant d'1 an. En suivant ces courbes, la ration calorique de 2/3 correspondrait à un enfant de 5/6 ans. La base calorique 1 devrait être atteinte pour les garçons vers 10 ans et 12 ans pour les filles. Par la suite, les filles ne reçoivent pas plus, alors que les adultes mâles passent à une ration double.

Le montant des rations semble directement guidé par les besoins physiologiques des personnes concernées. Il est cependant à noter que le dimorphisme sexuel est très marqué. En effet, selon les données communément admises actuellement, la ration calorique quotidienne nécessaire pour une femme adulte est d'environ un tiers inférieure à celle d'un homme, alors que les rations distribuées à l'époque d'Ur III sont au minimum de 50% inférieures. Ces différences ne sont pas forcément liées au type de travail effectué par les femmes, puisque celles-ci sont souvent occupées à moudre le grain en équipes de meunières, ce qui suppose un effort

5 - Koslova 2006.

6 - A une toute autre échelle, celle des grands possesseurs terriens, J. Dahl (2002) a, de même, proposé d'interpréter les mentions de « še-suku-ra » comme des avances de grain faites par l'administration sur les récoltes futures.

7 - Gelb 1965. L'unité de base de distribution des rations en pays de Sumer équivaut à un peu plus de 0,8 litre actuel. Pour simplifier le texte, toutes les indications chiffrées données ici sont en « litre sumérien », il faut donc leur appliquer un coefficient de 0,833 pour obtenir le volume équivalent actuel. De toute façon, comme on ne sait pas sous quelle forme l'orge était distribué (avec ou sans paille...), il reste difficile d'établir des équivalents caloriques très précis.

8 - Steinkeller 1987 et 1996.

physique important. L'accroissement des besoins physiologiques des jeunes femmes (entre 12 à 25 ans) ne semble pas non plus pris en compte.

Enfin, on remarque avec surprise la mention de distributions de rations d'orge pour des enfants avant l'âge de 1 an. Faut-il en déduire que les Sumériennes cessaient rapidement d'allaiter leurs enfants?

À côté des distributions d'orge, on trouve également des distributions de saindoux et d'huile de sésame en toute petite quantité (5 litres par an). L'huile n'est pas forcément consommée mais sert aussi pour les soins de la peau. Il y a également des distributions de poissons, de dattes, d'oignons, de bière, de pois, de laine (2 kg par an pour un adulte, 250g pour un bébé), éventuellement de vêtements, mais toutes ces distributions sont pauvrement documentées à l'époque d'Ur III, à la différence de ce que l'on trouve dans les tablettes de l'époque archaïque. La base de l'alimentation des rationnaires est centrée autour d'un seul aliment : l'orge.

3. LES RATIONS SONT-ELLES D'UN MONTANT SUFFISANT POUR PERMETTRE LE STOCKAGE, LA VENTE OU LE TROC D'UNE PARTIE DES PRODUITS?

Certains hommes peuvent recevoir des rations supérieures à 2 litres d'orge par jour, parfois 3 ou 4 litres. Ces montants étant clairement supérieurs aux besoins physiologiques quotidiens d'un homme, on pourrait donc imaginer qu'une partie des rations partait ensuite dans un réseau d'échanges local. Par ailleurs, certaines professions se voient attribuer des montants de grain assez considérables, comme les scribes⁹. Dans de très rares cas, les rations sont donc distribuées sur la base du statut social et non en fonction des besoins quotidiens. Cependant, ces

cas sont très exceptionnels, et il est de meilleure méthode de les écarter de la discussion qui suit. En général, il faut être prudent quant à l'interprétation des montants élevés de rations. En effet, il n'est pas exclu que la majorité des distributions de grain supérieures à 2 litres d'orge par jour pour un homme adulte concernent en réalité une cellule familiale complète ou un groupe d'individus, même si les notations des listes de distributions sont incomplètes. Prenons l'exemple de la distribution des rations aux bateliers. Le texte SAT 3, 1361 semble résumer des distributions pour 10 mois s'élevant jusqu'à 4 litres par jour pour des adultes, et 2,4 ou 2,2 litres par jour pour de plus jeunes bateliers. En réalité, les montants des rations mensuelles pour ces personnages connus par un autre texte¹⁰ sont des rations habituelles de 2 ou 3 litres d'orge par jour. SAT 3, 1361 documente en fait des distributions pour 12 mois, et le nombre des mois légèrement endommagé sur la tablette est simplement à corriger. De même SAT 3, 1361 nous apprend que les distributions de plus de 2 litres d'orge par jour concernent dans 2 cas au moins le batelier « et son fils ». Les jeunes adultes sans enfant dans la même tablette reçoivent 2 litres d'orge par jour. Les mentions d'enfants n'apparaissent pas dans les autres textes liés au paiement des rations pour ces bateliers. A chaque fois, on a simplement le nom du batelier et le montant mensuel reçu, mais il n'est jamais fait mention des enfants: ainsi est rédigé le texte KM 89281 qui liste des rations délivrées pour 2 mois. Sans la connaissance par ailleurs de l'existence de ces enfants, on pourrait croire que quelques uns parmi les bateliers reçoivent des rations supérieures à la moyenne en raison de leur âge, de leur expérience, de leur position sociale à l'intérieur du groupe professionnel auquel ils appartiennent: il semble qu'il n'en soit rien. Les données de KM

9 - Waetzoldt 1987 : 22 cite les chiffres de 120 ou 300 litres par mois.

10 - SAT 3, 1804.

89281 sont de 2 litres par jour pour 3 bateliers et 3 litres 1/3 ou 3 litres 2/3 par jour pour les 3 autres bateliers. Il faut comprendre dans ce cas qu'il y a au moins un enfant à nourrir avec ces volumes de grain, selon la ration connue par ailleurs de 1/3 ou 2/3 de litre d'orge quotidienne pour des enfants¹¹. Enfin, on considère généralement que les distributions sont individuelles ou concernent uniquement des enfants qui entrent dès leur jeune âge dans le processus de production, car certaines listes mentionnent des femmes et des enfants de différents âges de façon séparée. Le problème de la distribution de rations au niveau des cellules familiales, sous la responsabilité d'un homme « chef de famille » et non sur une base individuelle est cependant posé. Pour l'instant, les assyriologues ont tendance à considérer les rationnaires comme des personnes de statut quasi-serviles pour lesquelles la cellule familiale n'a pour ainsi dire pas d'existence, mais on pourrait au moins à titre d'hypothèse proposer que les rationnaires à 90 litres par mois sont en fait des mâles adultes en couple. Cette proposition s'appuie sur le fait bien établi que le rationnement normal pour un homme est de façon constante de 2 litres par jour. Si une ration de 50% supérieure est donnée, cela ne peut être justifié par des raisons physiologiques, et dans le cas de ces travailleurs « de base » il ne semble pas que le rationnement ait pour but de permettre un enrichissement progressif des rationnés. Ces constatations complètent les réflexions de N. Koslova sur la rétribution des travailleurs du type « erín »¹². Selon cet auteur, les erín, détenteurs de parcelles, faisaient vivre toute leur famille sur leur lopin, et les mentions d'enfants ou de jeunes

11 - N. Koslova a relevé d'autres rares exemples de travailleurs qui reçoivent des rations pour eux-mêmes ainsi que pour leurs enfants, sans que les enfants ne soient mentionnés sur les autres textes qui les concernent. Les volumes de grains ne concernent clairement pas toujours une seule personne.

12 - Koslova 2006.

adultes de cette catégorie comme récipiendaires des rations ne se produisent que lorsque l'adulte mâle détenteur de la terre est décédé. Pour les dépendants détenteurs de terres, le noyau familial est donc une réalité. Il me semble qu'elle doit être supposée aussi pour quelques rationnaires à temps plein. Le problème du nombre de personnes concernées par un volume donné de ration n'est pas secondaire, et mérite certainement d'autres discussions. Certains rationnaires avaient-ils la possibilité de troquer ou de vendre une partie de leurs rations ? Cela semble peu probable.

4. RATIONS ALIMENTAIRES : LE PROBLÈME DU STOCKAGE

Le problème du stockage et du lieu de consommation des repas peut être en partie abordé à partir de la documentation sur la distribution des rations. On note que les attributions de grain se font chaque mois et non chaque jour. Souvent même, comme le note N. Koslova, les rations sont attribuées pour une année entière ou au moins plusieurs mois. Cela suppose donc que les plus modestes aient un espace permettant le stockage de volumes importants de grain, et donc un habitat individuel ou familial et non collectif. Quant aux dépendants de la catégorie « UN-ga₆ » étudiée par M. Sigrist, les allocations de nourriture se font souvent pour eux par l'intermédiaire d'un chef (ugula)¹³. Cet auteur a proposé que ces dépendants puissent vivre en groupe, le « chef » gérant les attributions de grain. N. Koslova a par ailleurs repéré que les distributions par l'intermédiaire d'un chef (ugula) concernent aussi les jeunes adultes et les enfants sans famille dans la catégorie des dépendants destinés à recevoir des lopins (erín). On peut penser que celui qui recevait le grain le stockait aussi, et que les individus concernés par

13 - Sigrist 1979-80.

ces rations partageaient le toit de ces adultes.

BIBLIOGRAPHIE

- ENGLUND R. K. 1991. Hard work – Where will it get you? Labor Management in Ur III Mesopotamia, *Journal of Near Eastern Studies* 50 : 255-280.
- ENGLUND R. K. 2002. Notes on SET 274. *Cuneiform Digital Library Bulletin* 2002 : 2: 1-3.
- ENGLUND R. K. 2003. The Year: “Nissen returns joyous from a distant island”, *Cuneiform Digital Library Journal* 2003, 1: 1-18.
- DAHL J. 2002. Land Allotments During the Third Dynasty of Ur, Some Observations, *Altorientalische Forschungen* 29 : 330-338.
- DE MAAIJER R. 1998. Land Tenure in Ur III Lagas. In : HARING B. & DE MAAIJER R. (éd.) *Landless and Hungry? Access to Land in Early and Traditional Societies, Proceedings of a Seminar held in Leiden, 20 and 21 June 1996* : 50-73. Leyde.
- GELB I. J. 1965. The Ancient Mesopotamian Ration System, *Journal of Near Eastern Studies* 24 : 230-243.
- GELBI I. J. 1973. Prisoners of War in Early Mesopotamia, *Journal of Near Eastern Studies* 32 : 70-98.
- KOSLOVA, N. V. 2006. Barley Rations in Umma during the Third Dynasty of Ur, *Babel und Bibel* 3 : 41-58.
- MAEKAWA K. 1989. Rations, Wages and Economic Trends in The Ur III Period. *Altorientalische Forschungen* 16 : 42-50.
- MAEKAWA K. 1998. Ur III Girsu Records of Labor Forces in the British Museum (1), *Acta Sumerologica Japan* 20 : 63-110.
- SIGRIST R. M. 1979. ERIN- UN-IL, *Revue d'Assyriologie* 73 : 101-120.
- SIGRIST R. M. 1980. ERIN- UN-IL (suite), *Revue d'Assyriologie* 74 : 11-28.
- STEINKELLER P. 1987. The Foresters of Umma: Toward a Definition of Ur III Labor. In : POWELL M. (éd.) *Labor in the Ancient Near East*, American Oriental Society 68 : 73-115. New-Haven.
- STEINKELLER P. 1996. The Organization of Crafts in Third Millennium Babylonia : The Case of Potters. *Altorientalische Forschungen* 23 : 232-253.
- WAETZOLDT H. 1987. Compensation of Craft Workers and Officials in the Ur III Period. In : POWELL M. (éd.) *Labor in the Ancient Near East*, American Oriental Society 68 : 117-141. New-Haven.

- the 7th International Congress of Iranian Art and Archaeology, Munich.
- SHIMABUKU D. 1978, *The Technological Aspects of Food Production, Distribution And Consumption in Southern Mesopotamia and Khuzistan During the Period of Early Urbanization*, Los Angeles.
- STEINKELLER P. 1992. *Third Millennium Legal and Administrative Texts in the Iraq Museum, Baghdad*. Winona Lake : Eisenbraun.
- STEINKELLER P. 1996. The Organization of Crafts in third Millennium Babylonia : the case of Potters. *Altorientalische Forschungen* 23 : 232-253.
- STROMMENGER E. 1980. *Habuba Kabira*. Eine Stadt vor 5000 Jahren. Mayence.
- SÜRENHAGEN D. 1974-75. Untersuchungen zur Keramik-produktion innerhalb der Spät-Urukzeitlichen Siedlung Habuba Kabira-Süd in Nordsyrien. *Acta Praehistorica et Archaeologica* 5/6 : 43-164.
- VAN DRIEL G. & VAN DRIEL-MURRAY C. 1983. Jebel Aruda, the 1982 Season of Excavation interim Report. *Akkadica* 33 : 1-26.
- VIROLLEAUD C. et LAMBERT 1968. *Tablettes économiques de Lagash (époque de la III^e Dynastie d'Ur)*. Paris.
- WEINBERG S.S. 1965. Ceramics and the Supernatural Cult and Burial Evidence in the Aegean World, *Ceramics and Man* : 187-201. Methuen & Co LTD. Londres.
- WOOLLEY L. 1955. *Ur Excavations, vol. IV : The Early Periods*. Philadelphia, London University Museum. British Museum.
- WRIGHT H. T., JOHNSON G. A. 1975. Population, Exchange and Early State Formation in Southwestern Iran. *American Anthropologist* 77 : 283.

Les rations alimentaires des oblats des temples de la Babylonie achéménide

Gauthier TOLINI

(Collège de France, ArScAn-HAROC)

(gauthiertolini@free.fr)

Les souverains achéménides, et notamment Cyrus (539-530), Cambyse (530-522) et Darius I^{er} (522-486), ont abondamment mobilisé la main-d'œuvre des temples de la Babylonie sur différents chantiers royaux. Ainsi, les oblats babyloniens ont participé, dans le cadre de la corvée due au roi, à différentes tâches en Babylonie et en Iran. Ces travaux ont eu comme objectif principal d'intégrer la Babylonie à l'Iran, le centre de l'empire. Ainsi, la force de travail de la Babylonie a participé au creusement de plusieurs canaux afin de relier la Babylonie et l'Iran, à l'édification de ville-forteresse (Lahiru¹) et à la construction de plusieurs résidences royales en Babylonie et en Iran (Humadêšu, Taokê² et Suse).

Parmi les textes que nous avons choisi pour traiter ce sujet, les lettres de l'Eanna d'Uruk et de l'Ebabbar de Sippar constituent une documentation particulière : elles documentent l'organisation de l'approvisionnement en rations alimentaires des oblats sur de très longues distances et dans le cadre d'une

mobilisation poussée à son maximum. Enfin, ces lettres, rédigées dans un style extrêmement vivant, nous donnent l'occasion d'assister à de véritables disputes entre les différents responsables des oblats au sujet de leurs rations alimentaires.

1. LES DIFFÉRENTS PRODUITS COMPOSANT LES RATIONS ALIMENTAIRES

Les textes distinguent deux sortes de rations alimentaires : les provisions de voyage remises aux oblats le temps de la durée de leur trajet jusqu'à leur chantier d'affectation et les rations alimentaires quotidiennes qui couvrent la durée du chantier sur place.

1.1. LES PROVISIONS DE VOYAGES

Dans les textes, les provisions de voyage sont désignées par le terme de « *šidītu* »³ sans autre précision quant à leur contenu : « Les travailleurs des étables de l'Eanna n'ont pas leurs rations alimentaires à leur disposition !

1 - MacGinnis 2002 : 179-180.

2 - Tolini 2008.

3 - Pour une étude complète concernant les provisions de voyage voir JANKOVIC 2008

Que mon Seigneur envoie leurs [rations] et leurs provisions de voyages » (YOS 3, 19 : 35-38).

Certaines lettres précisent la nature des aliments qui ont été remis aux oblats pour leur voyage : « Nos 37 travailleurs ont été envoyés pour le pays de Humadêšu. Vois, ils viendront devant mon Seigneur. Que mon Seigneur donne pour chaque homme : 1 080 litres d'orge, 1 080 litres de dattes, 12 sicles d'argent, un habit, une ca[saque], [...], deux paires de chaussures pour 3, un sac, de l'huile et du cresson [des équipements] pour leurs ânes » (TCL 9, 85 ; lettre de Nidintu, un des responsables des oblats aux côtés du Chef des oblats, à Nadin, scribe de l'Eanna).

Parmi ces provisions de voyage nous trouvons les deux produits alimentaires de base que sont l'orge et les dattes. S'y ajoutent des produits complémentaires : du cresson (*saḥlu*) qui est un aliment riche en fer, en calcium et en vitamine A et C, de l'huile de sésame (*šamnu*) qui peut servir pour des préparations culinaires ou pour l'entretien et la protection de la peau face au soleil. On remarque aussi que les oblats recevaient une petite quantité d'argent qui pouvait leur servir à effectuer des achats le long du trajet, sur des lieux de halte. L'argent pouvait ainsi servir à acheter de la bière qui est absente des provisions de voyages à cause de conditions de transport plus difficile.

La farine pouvait également entrer dans la composition des « šidîtu » : « 324 litres de Farine ont été donnés pour les travailleurs qui, avec les bœufs, partent à Taokè » (Cyr 371).

La farine est souvent mentionnée dans

les provisions de voyage car elle présente l'avantage d'être déjà réduite en poudre et permet d'économiser le transport d'un matériel servant à moudre le grain⁴.

On peut dès lors se demander pourquoi les temples n'envoyaient pas toujours de la farine plutôt que de l'orge en grains ? Il semble que les temples ne stockaient pas de grandes quantités de farine car ses conditions de conservation étaient moins favorables que celles des grains d'orge.

1.2. LES DIFFÉRENTS PRODUITS COMPOSANT LES RATIONS ALIMENTAIRES DES OBLATS

La base des rations alimentaires (*kurummatu*) des oblats était l'orge. En effet, l'orge est souvent citée seule, comme unique composant des rations alimentaires des oblats : « 2 160 litres d'orge, rations du mois Ulûlu (vi) et du mois Tašrîtu (vii) pour 12 travailleurs de la corvée du Qîpu qui sont dans la ville de Laḥîru, ont été envoyés à Nabû-aḥḥê-iddin, Bazuzu et Marduk-[ittan]nu, les messagers [...]. [x]/[x]/ Cambyse 1 » (CT 56, 772).

La quantité d'orge représente une ration journalière de 3 litres par jour et par personne. Dans d'autres textes, les oblats reçoivent des rations d'orge plus importantes (6 litres / jours) : « Comme je viens de l'écrire en présence de mon seigneur pour Šamaš-ittiya, que mon Seigneur lui donne 180 litres d'orge des rations de Nisanu (i). Il effectue le travail dans Laḥîru et que le Seigneur lui fasse apporter des paniers. Nous édifions une terrasse » (Cyr 371 ; lettre du Qîpu de

4 - Bongenaar 1997 : 123.

l'Ebabbar au Šangu de l'Ebabbar).

D'après les études nutritionnelles ; une consommation journalière de 1,33 litres est suffisante pour assurer les besoins énergétiques d'un homme adulte⁵. On pense que le surplus donné aux oblats leur permettait d'effectuer des échanges contre d'autres compléments alimentaires.

Les mentions de dattes parmi les rations alimentaires sont beaucoup plus rares que les mentions d'orge, et semblent en priorité concerner Sippar : « 5 400 litres de dattes appartenant au Trésor ont été transportés depuis le temple de l'Ebabbar par l'intermédiaire de Šumaia, fils de Bunene-šimanni, en direction de la ville de Suse, pour Šilli-šarri, le Qîpu » 6/viii/Darius 12 (BM 64088).

Les oblats pouvaient également recevoir des aliments complémentaires : « (Concernant) l'huile, le sel, le cresson et la laine des travailleurs au nombre de 60 pour deux ans, fais les comptes et que le Seigneur les fasse apporter des mains de Ubar et de Kudurrânu » (YOS 3, 31 : 9-15 ; lettre du Qîpu de l'Eanna au Šatammu).

Le sel est un complément alimentaire très important, notamment dans les régions dont le climat est aride car il freine la déshydratation.

1.3. LA DISTRIBUTION DES RATIONS ALIMENTAIRES

Il semble que les oblats ne recevaient pas directement leurs rations alimentaires, mais celles-ci étaient remises à des chefs d'unités. Un passage d'une lettre d'Uruk peut nous éclairer sur ce sujet : « Pourquoi as-tu donné

les rations et la laine en l'absence d'Ubar et de Kudurrânu, les chefs de cinquante hommes, aux décurions ? » (YOS 3, 103 : 10-11 ; lettre d'Anu-šar-ušur, le *qîpu*, à l'Officier royal chef de l'administration).

Un haut responsable du temple, *l'officier royal, chef de l'administration du temple*, distribuait les rations aux chefs de cinquante hommes puis les chefs de cinquante les distribuaient à des décurions. C'est certainement ces décurions qui géraient et distribuaient les rations quotidiennement aux oblats.

2. LA PRODUCTION ET L'ACHAT DES RATIONS PAR LES TEMPLES

Les temples avaient trois possibilités pour se procurer les produits alimentaires composant les rations des oblats.

2.1. LE TEMPLE POUVAIT PUISER LES PRODUITS ALIMENTAIRES DANS SA PROPRE PRODUCTION

« (Concernant les) 23 496 litres d'orge du fermage de Ile'i-Marduk, fils de Nabû-šum-ukîn, descendant d'[Eṭiru], le fermier général de la Dame d'Uruk : Šamaš-mudammiq, fils de Ina-tešî-eṭir et Nanaia-iddin, fils de Nabû-iqîša, les ont reçus en totalité des mains de Palil-aḥ-iddin, fils de Nabû-eṛība <et> de [NP], fils de Zêriya. L'orge est donnée pour les rations des travailleurs du rempart de Babylone » 21/iv/Cyrus 9 (AnOr 8, 60).

2.2. LE TEMPLE POUVAIT PROCÉDER À L'ACHAT DE RATIONS ALIMENTAIRES EN ARGENT À L'EXTÉRIEUR D'URUK

« (Concernant) l'argent d'un montant de 5 mines pour le travail à propos duquel j'ai écrit

5 - Ellison 1983.

à mon Seigneur, que (mon Seigneur) me fasse apporter 5 mines d'argent brillant des mains de Šamaš -mudammiq et de Nanaia-[iddin] pour que [j'achète] de l'orge ! » (YOS 3, 45 : 26-30 ; lettre du Chef des oblats de l'Eanna au Šatammu).

Pour réaliser ces achats en argent, les responsables de l'Eanna tenaient compte des différents prix des denrées qui pouvaient varier d'une ville à l'autre : « On vient de nous parler (d'un cours) de 36 litres de dattes pour 1 sicle d'argent à Uruk. Nous ne pouvons pas faire d'achat (à ce cour-ci) ! Ici, on parle (d'un cours de) 72 litres de blé ou 72 litres de dattes pour 1 sicle d'argent raffiné » (YOS 3, 79 : 22-28 ; lettre de l'Officier royal chef de l'administration au Šatammu de l'Eanna).

2.3. LE TEMPLE POUVAIT ÉCHANGER DES DATTES QU'IL PRODUISAIT CONTRE DE L'ORGE

À plusieurs reprises, lors du règne de Cambyse, l'Eanna ne disposait plus d'orge dans ses réserves et se procurait alors l'orge des rations en l'échangeant contre des dattes. Cette pratique révèle donc l'importance de l'orge dans la composition des rations : « Avant que l'orge ne devienne insuffisante, que mon Seigneur me fasse apporter 180 000 litres de dattes que je les cède contre de l'orge ! » (YOS 3, 45 : 21-24 ; lettre du Chef des Oblats au Šatammu de l'Eanna).

Les responsables de l'Eanna pour se procurer le maximum d'orge tenaient compte des cours et pouvaient soit échanger des dattes contre de l'orge soit acheter de l'orge contre de l'argent : « Vous, vous savez que l'orge qui est à Babylone est en quantité abondante, ici elle est mise en vente. Faites-moi apporter 5 mines d'argent brillant sur l'argent du travail des

mains de Šamaš-mudammiq pour que soient payés le travail et les rations (...) Cette orge est plus chère que les dattes : il y a 240 litres de dattes pour 180 litres d'orge. 7200 litres d'orge coûtent 1 mine d'argent brillant. Que deux notables me fassent monter des dattes et les vendent contre de l'orge à Sippar. Sinon, qu'ils apportent 10 mines d'argent brillant ici et qu'ils achètent de l'orge, avant que l'orge ne manque » (YOS 3, 81 ; lettre du Chef des Oblats aux scribes de l'Eanna).

3. TRANSPORT ET STOCKAGE DES RATIONS

Les lettres de l'Eanna donnent peu de précisions quant aux moyens de transport et de stockage des rations alimentaires destinées à leurs oblats.

3.1. LES DIFFÉRENTS MOYENS DE TRANSPORT

Les moyens de transport des rations des oblats apparaissent rarement dans les textes. Pour acheminer les différents produits alimentaires à ses oblats mobilisés sur des chantiers lointains, le temple d'Uruk a surtout eu recours à leurs envois par bateaux : « “Que mes Seigneurs donnent 90 000 litres de dattes au bord de l'eau à Kalbaia. Qu'ils m'arrivent rapidement ! » (YOS 3, 21 : 37-41 ; lettre du Chef des Oblats au Šatammu de l'Eanna).

« Qu'un bateau à votre disposition soit rempli avec mes rations. Affectez dedans un responsable administratif et mon orge et mes dattes et toutes les choses à sa disposition qu'il les amène et qu'il les emporte dans un bateau pour moi ! » (NBB 266 :7-14 ; lettre du Qîpu

au Šatammu de l'Eanna).

On trouve dans d'autres textes des mentions d'ânes pour lesquels les responsables des temples doivent aussi prévoir le fourrage :

« 1 080 litres d'orge, rations alimentaires du mois d'Abû pour 6 travailleurs de la ville de Hît.

1 800 litres d'orge, rations alimentaires de 10 travailleurs qui effectuent le travail sur le canal.

600 litres d'orge prix du transport de 1 800 litres de farine.

60 litres d'orge ... de la farine.

180 litres d'orge nourriture des ânes.

Total : 3 720 litres d'orge des rations du mois d'Abû ont été donnés pour les travailleurs du Qîpu » (BM 63926).

3.2. LES RÉCIPIENTS

Les récipients servant au transport et au stockage des produits alimentaires ne sont pas mentionnés dans les différentes lettres composant ce dossier. Mais on trouve des mentions de récipients dans d'autres textes néo-babyloniens et achéménides en rapport avec les rations des oblats.

Ainsi, de nombreux textes montrent qu'un type de récipient nommé *nesêpu* pouvait servir au transport de l'huile :

Nombre de vases	Quantité d'huile	Références
3	1 litre	GCCI, 1, 244 :2
1	4 litres	GCCI, 1, 392 :5
3	2 litres	UCP 9, 91, 24 :29
18	2 litres	YOS 6, 237 : 13
16	4 litres	Cyr. 299 :1
3	3 litres	Dar.65 :1

Des vases-*talammu* pouvaient contenir de la bière. Les textes ne précisent pas la contenance de ce récipient, il était probablement de taille standard⁶.

Enfin, des récipients de type *dannu* pouvaient contenir différents produits : bière, vin et dattes. Généralement les textes précisent que ces récipients avaient une capacité de 180 litres de bière⁷.

*

La forte mobilisation des oblats des temples de la Babylonie par les rois perses sur de multiples chantiers en Babylonie et en Iran a entraîné de nombreuses difficultés d'approvisionnement des oblats en rations alimentaires. En effet, les lettres écrites par le chef des oblats de l'Eanna datées des règnes de Cyrus et de Cambyse évoquent les difficultés qu'a eues l'Eanna pour se procurer les rations nécessaires à ces oblats : « Je jure par Šamaš que par mois leurs rations coûtent 5 mines d'argent. Je jure par Šamaš qu'ils n'ont absolument plus rien à finir » (YOS 3, 21 :29-32), et « Par quelle faute moi et mes travailleurs allons-nous mourir (de faim) et disparaître ? » (YOS 3, 106 :16-18)

BIBLIOGRAPHIE

BONGENAAR A. 1997. *The Neo-Babylonian Ebabbar Temple at Sippar: Its Administration and its Prosopography*, Nederlands Historisch-Archaeologisch Instituut te Istanbul, 1997

6 - CAD T : 92.

7 - CAD D :198b.

(= Uitgavan van het Nederlands Historisch-Archaeologisch Instituut te Istanbul 80), Leyde.

ELLISON R. 1983. Some thoughts on the diet of Mesopotamia from c. 3000-600 BC, *Iraq* 45 : 146-150.

JANKOVIC, B. 2008 : Travel provisions in Babylonia in the first millenium BC. *In* : BRIANT, P., HENKELMAN, H. et STOLPER M. (éds.), *L'archive des Fortifications de Persépolis, état des questions et perspectives de recherches*, Persika 12, Paris : 429-464.

MACGINNIS J. 2002. Working in Elam. *In* : WUNSCH C. (éd.), *Mining the Archives. Festschrift for Christopher Walker on the Occasion of His 60th Birthday*, Babylonische Archive, Band 1 : 177-182. Dresden : ISLET.

TOLINI G. 2008. « Les travailleurs babyloniens et le palais de Taokè », *ARTA* 2008, note 002.

Conservation et stockage des denrées alimentaires au Proche-Orient ancien au II^e millénaire av. J.-C. : une approche méthodologique

Julie PATRIER

(Université de Strasbourg II, UMR7044 et Université Ca'Foscari de Venise)
(patrierj@yahoo.fr)

La conservation et le stockage des denrées alimentaires sont des préoccupations communes à toute population. Ces activités occupaient une place centrale dans la vie quotidienne mais également dans l'économie et l'administration des habitants du Proche-Orient ancien.

Cet article a pour but de présenter les méthodologies propres aux notions de stockage et de conservation des denrées alimentaires en Anatolie centrale et en Syrie du Nord au II^e millénaire av. J.-C.

Il prend en considération les différents types de sources disponibles (vestiges archéologiques, analyses iconographiques et sources écrites) et recourt à diverses méthodes d'approche, comme l'archéobotanique, les analyses chimiques ou encore l'ethnoarchéologie. Toutes ces données permettent de dresser un inventaire des modes de conservation et des dispositifs de stockage des denrées alimentaires¹.

1 - Ceci constitue une étude en cours menée dans le cadre de ma thèse en cotutelle, intitulée « Conservation et stockage des denrées alimentaires en Anatolie centrale et en Syrie du Nord au II^e millénaire av. J.-C. », sous la direction de D. Beyer (Université de Strasbourg) et

1. LES SOURCES ET LES MÉTHODES

1.1. LES VESTIGES ARCHÉOLOGIQUES

Les « artefacts », au sens large, analysés dans le cadre de cette étude sont de différentes natures : vestiges architecturaux (magasins à vivres, greniers, silos, etc. Fig. 1 et 2)² et mobiliers (contenants [Fig. 4] mais aussi certains ustensiles comme les meules ou les mortiers qui peuvent être un indice de la préparation à effectuer avant le stockage), etc.

Un exemple très particulier mais néanmoins des plus intéressants est constitué par les navires coulés avec leur cargaison comme l'Uluburun, bateau cananéen du XIII^e s. av. J.-C. retrouvé au large de la Turquie.

1.2. L'ANALYSE ICONOGRAPHIQUE (FIG. 3)

Elle ne représente ici qu'un faible pourcentage par rapport aux autres sources. En effet, les

L. Milano (Université Ca'Foscari, Venise).

2 - On peut citer à titre d'exemple les très grands magasins du temple 1 de Boğazköy (XIV^e-XIII^e s. av. J.-C. env.) (Fig. 1a, c et d); les silos de Büyükkaya (XIII^e s. av. J.-C.) (Fig. 1a et b) ou les resserres des maisons de Kültepe (début du II^e millénaire av. J.-C.) (Fig. 2).

vestiges portant une iconographie découverts à ce jour en Anatolie appartiennent majoritairement au domaine religieux ou à des représentations royales. Les scènes de la vie quotidienne, à part quelques exceptions constituées par les scènes de banquets, n'ont pas représenté un thème de prédilection pour les artistes de l'époque. Il en va certainement de même pour la Syrie du Nord mais je n'ai pas encore pu mener de recherches approfondies dans ce domaine.

Il faut donc aller puiser dans les représentations d'aires géographiques et temporelles différentes, telles l'Égypte (Fig. 3b) où la vie quotidienne dans son ensemble est abondamment représentée, ou la Mésopotamie (Fig. 3c etc.), avec toutes les limites que cela peut comporter.

1.3. LES SOURCES ÉCRITES

Les sources écrites (cf. p. 335), en revanche, offrent une abondance de données, souvent complémentaires de celles recueillies dans l'examen des vestiges archéologiques et ne peuvent être étudiées séparément de ces derniers. En effet, si l'archéologie nous livre des informations plus rarement évoquées dans les textes (comme la forme des magasins), ces derniers ont consigné des données que l'archéologie ne peut observer (comme certaines méthodes de conservation) ou qui n'ont pas encore été mises au jour, comme les glacières³.

Les textes permettent également de dresser une liste du vocabulaire relatif aux différentes structures de stockage, ouvrant la voie à des études lexicographiques très pointues. Une telle étude a ainsi été tentée pour le terme ÉSAG, relevé dans des textes hittites, qui a pu être interprété comme

une « fosse creusée dans le sol avec enduit pour le stockage »⁴.

La documentation écrite nous renseigne enfin sur le nom des denrées conservées, leurs quantités ou la capacité des contenants ou des structures de stockages. La comparaison avec certaines poteries peut alors éventuellement aboutir à une identification.

Pratiquement tous les types de textes sont susceptibles de nous fournir des informations directes ou indirectes : des textes administratifs aux instructions au personnel d'un temple en passant par les contrats d'héritage, listes lexicales ou lettres...

Les sources écrites présentent néanmoins quelques limites notamment en Anatolie hittite, où les textes mis au jour sont principalement d'ordre religieux et proviennent en majorité des grands organismes. De plus, le cadre géographique et temporel choisi oblige à traiter une documentation des plus vastes dans laquelle il faut opérer des choix pour en extraire les données les plus pertinentes.

1.4. L'ARCHÉOBOTANIQUE

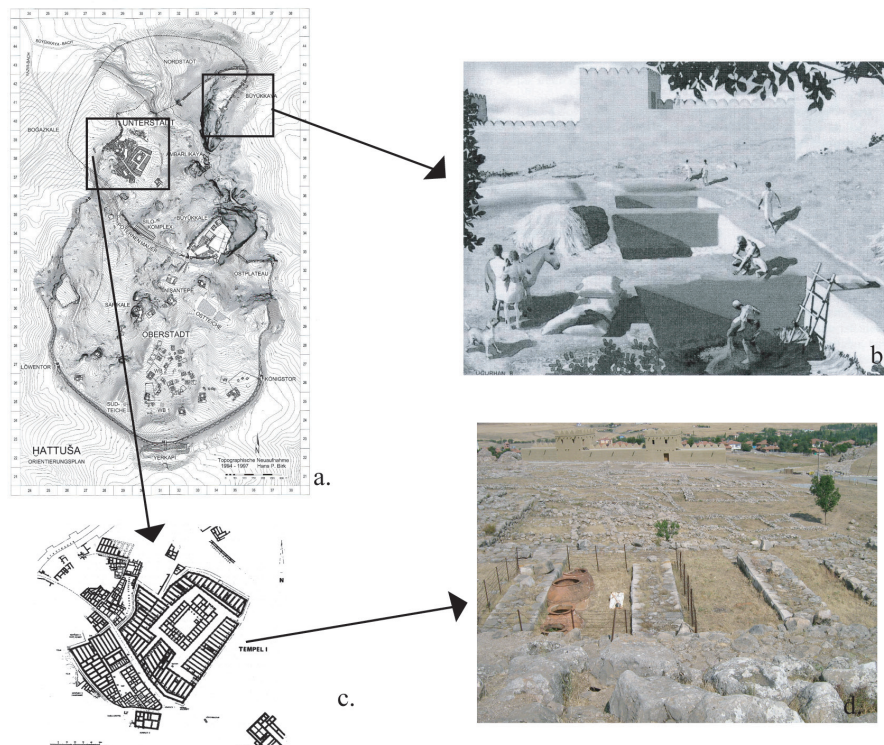
Les différentes disciplines regroupées sous le terme générique d'archéobotanique sont susceptibles de fournir de nombreuses informations.

Pour ne citer que ces quelques exemples, la **carpologie**⁵ permet d'identifier les espèces présentes pendant une période précise sur un site particulier et ainsi de déterminer, entre autres, quelles étaient les espèces végétales stockées. Des céréales carbonisées (Boğazköy) (Fig. 5), des noyaux d'olives (Fig. 6), etc. peuvent être retrouvés dans leur jarre de stockage d'origine ou

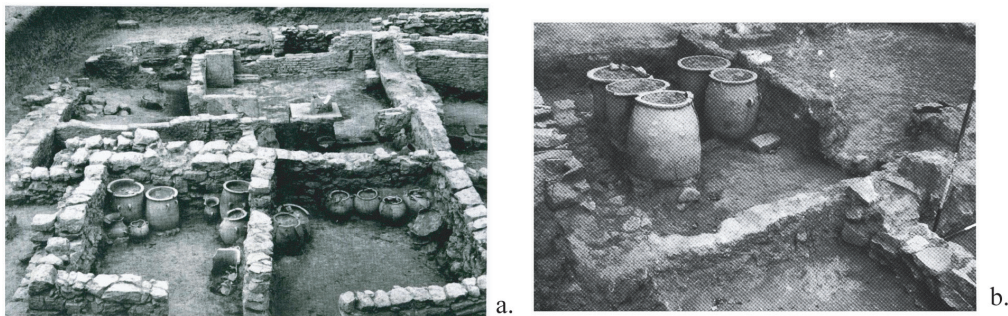
3 - Des glacières n'ont jamais été retrouvées mais sont évoquées par les textes de Mari ce qui autorise J.-Cl. Margueron (2007 : 155) à en proposer une restitution, fondée sur l'analyse d'une lettre de Yaqqim-Addu, gouverneur de Saggaraūm, évoquant la glacière de sa ville.

4 - Cf. Fairbairn et Omura 2005 : 15-23.

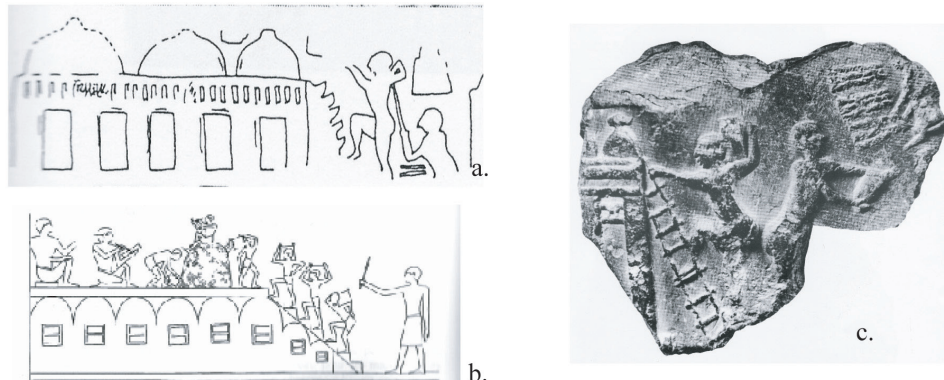
5 - Elle « se consacre à l'analyse des fruits et des graines conservés dans les sédiments archéologiques. Son champ d'application est multiple », Bourquin-Mignot *et al.* 1999 : 105.



1. Boğazköy-Hattuša, capitale de l'empire hittite : (a) plan du site (Seeher 2000 : 271, fig. 1) ; (b) silos de Büyükkaya (Seeher 2000 : 277, fig. 5) ; (c et d) magasins du temple 1 (Bittel 1976a : 68 et photo de l'auteur).



2. Maisons du kārūm Kaniš avec des réserves privées, début du IIe millénaire av. J.-C. (Bittel 1976b : 61, fig. 39 et Özgüç 1986 : pl. 54,1).



3. Différentes scènes de stockage de céréales dans des greniers (a : Collon 1987 : 146, fig. 622 ; b : Peters-Destéact 2005 : 286, fig. 303 ; c : Amiet 1966 : 19, fig. 59).



a.



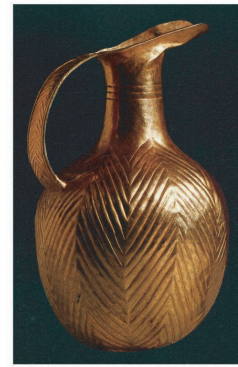
473 • Sb 11554

H. 2 ; L. 7,2 ; l. 5,5

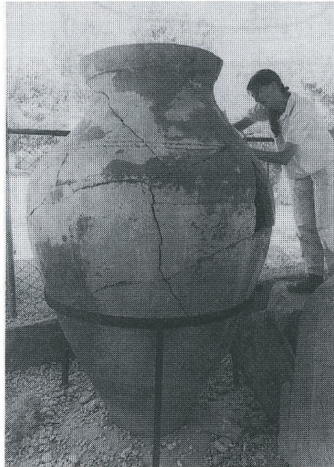
IV^e millénaire ?

Empreinte intérieure d'une petite corbeille rectangulaire en vannerie dont les brins tissés alternativement les uns sur les autres forment un motif en damier.

b.



c.



d.



e.

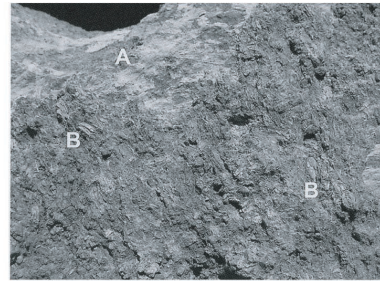
4. Différents types de contenants : (a) sac (Fortin 1999 : 169) ou (b) corbeille en matériaux périssables (Connan et Deschesne 1996 : 358, n° 473) ; céramiques de stockage (d : jarre ourartéenne, Payne 2005 : 262 et e : assemblage de diverses céramiques hittites, Özgüç 2002 : 183, fig. 9.), et (c) cruche en or (Bittel 1976b : 32, fig. 13).



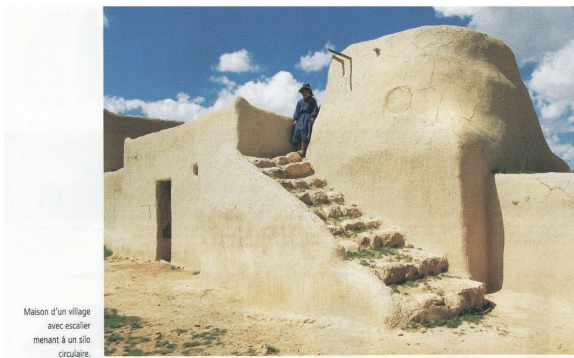
5. Céréales de Boğazköy (Özgüç 2002 : 341, fig. 98).



6. Noyaux d'olives de Minet el-Beida, Syrie (Galliano et Calvet 2004, p. 44, n° 28).



7. Enduit (A) et vestiges de grains (B) retrouvés dans sur des paroi de silos à Kaman-Kalehöyük, Turquie (Fairbairn 2006, p. 135, fig. 2).



Maison d'un village avec escalier menant à un silo circulaire.

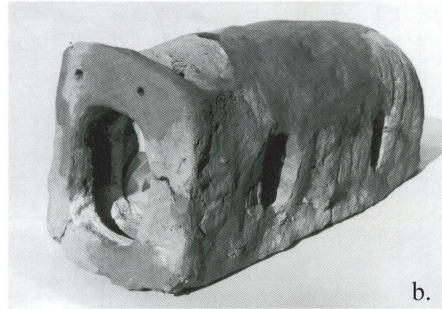
8. Maison d'un village avec escalier menant à un silo circulaire (d'ap. Fortin 1999, p. 28).



9. Sceau hittite sur le col d'une jarre de Gordion (Henrickson 1995, p. 83).

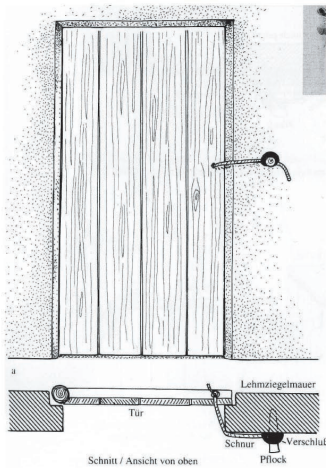


a.

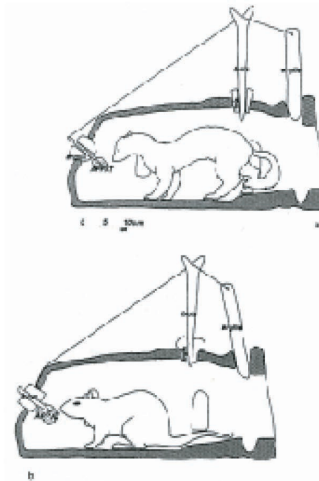


b.

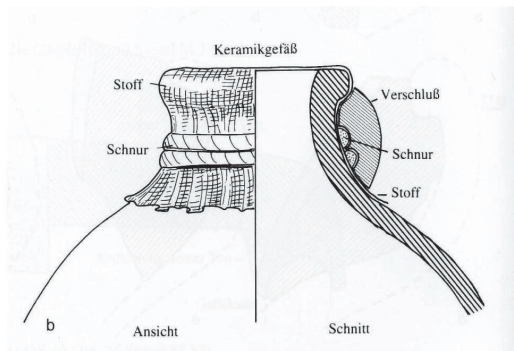
10. Pièges à animal provenant (a) d'Emar (Fortin 1999, p. 181, n° 117) et (b) de Mari (Margueron 2004, p. 192, fig.169)



11. Reconstitution d'un système de fermeture de porte (Tell Bazi, Syrie) (Otto 2004, pl. 107,3).



12. Proposition de reconstitution du mode de fonctionnement des pièges (Margueron 2004 : 192, Fig. 170)



13. Système de fermeture de jarre ou de sac : reconstitution d'après les découvertes de Tuttul, Syrie (Otto 2004, pl. 114,3b).



14. Plaque perforée de Khafadje-Tuttub, montrant le transport d'une jarre (de vin?), vers 2700 av. J.-C. (Benoit 2003, p. 220, fig. 84).

à même le sol, ce qui constitue un indice sur le type de contenant dans lequel ils étaient conservés. On peut également avoir des renseignements sur la préparation subie par les céréales avant stockage.

L'**anthracologie** étudie les charbons de bois et nous renseigne sur les essences d'arbres d'un site donné. Grâce à cette technique, on est, par exemple, en mesure de savoir quels arbres fruitiers poussaient dans telle région.

La **palynologie**⁶ aide à reconstituer le couvert végétal et la transformation de ce dernier par l'homme mais surtout elle apporte « des précisions sur l'alimentation [...] par des analyses polliniques très ciblées sur le contenu de certaines céramiques ou encore sur les coprolithes humains. Alors que l'analyse des coprolithes d'animaux permet d'approcher le régime alimentaire du bétail »⁷.

L'archéobotanique contribue donc à la détermination des différents types de cultures mis en œuvre par les Anciens et ainsi de savoir quelles étaient les denrées alimentaires disponibles et les transformations que celles-ci pouvaient subir.

1.5. L'ARCHÉOZOLOGIE

L'archéozoologie est la science qui étudie les animaux. Elle nous informe notamment sur les espèces animales consommées, les préférences alimentaires, etc. Les restes osseux peuvent ainsi révéler le ou les mode(s) de consommation en vigueur : traces de découpes, restes de chairs collées, raclées... Certaines études menées dans des domaines assez éloignés du nôtre semblent prouver que l'archéozoologie peut également mettre en évidence les préparations subies par les animaux en vue d'une éventuelle conservation⁸. Je

6 - C'est l'étude des spores (éléments reproducteurs des champignons, algues...) et des graines de pollen (éléments reproducteurs mâles chez les plantes à fleurs) fossiles.

7 - Bourquin-Mignot *et al.* 1999 : 41.

8 - Voir par exemple M. Leguilloux pour la Gaule romaine (2001) ou

n'ai en revanche trouvé aucune étude de ce type pour le moment sur le Proche-Orient ancien.

1.6. LES ANALYSES CHIMIQUES (FIG. 7)

Un enduit, visible ou non à l'œil nu, reste parfois conservé à l'intérieur de divers contenants pour assurer leur étanchéité par exemple ou comme protection contre des agents polluants. Des vestiges des produits stockés peuvent également être incrustés dans les pores de la céramique. Les analyses chimiques effectuées en laboratoire permettent de connaître la nature de ces enduits ou de la denrée en question⁹.

1.7. LES OBSERVATIONS ETHNOGRAPHIQUES ET L'ARCHÉOLOGIE EXPÉRIMENTALE

En dernier lieu, les observations ethnographiques (Fig. 8)¹⁰ ainsi que l'archéologie expérimentale¹¹ peuvent être d'un certain secours, notamment pour retrouver ou tester des savoir-faire ou des techniques perdus...

2. ÉTAT PROVISOIRE DE LA QUESTION

L'étude de la vie quotidienne n'a suscité l'intérêt des archéologues qu'assez récemment. En effet, on note un tournant majeur dans les modes de pensée autour des années soixante avec le mouvement de la « New Archaeology »¹².

Les deux aspects situés au début et à la fin de la chaîne alimentaire, à savoir la production et la consommation, constituent les principaux axes d'études concernant l'alimentation. La question du stockage a bien évidemment déjà été posée

M. Friesen pour l'Alaska et le Canada (2001).

9 - Gouin et Bourgeois 1996.

10 - Yakar 2000.

11 - Ikram 2006.

12 - Cf. Wheeler 1989 : 15 : « l'archéologie n'exhume pas des objets mais des hommes ».

mais souvent dans le cadre de périodes plus anciennes¹³.

Pour ce qui est du II^e millénaire, aucune synthèse n'est actuellement disponible ; les seules réflexions publiées sur le sujet sont disséminées parmi les rapports de fouilles et de rares articles consacrés aux structures de stockage mises au jour¹⁴.

Les études archéobotaniques commencent à être utilisées pour des périodes historiques¹⁵.

Pour les sources écrites, Cécile Michel s'est également intéressée aux moyens de subsistance des marchands assyriens de Cappadoce¹⁶. Au niveau hittite, une étude approfondie a été menée par Harry A. Hoffner Jr.¹⁷.

D'un point de vue méthodologique, la journée d'études consacrée aux magasins à vivres aux II^e et I^{er} millénaires av. J.-C. en Orient et en Grèce (parue dans *TOPOI 6* en 1996) est incontournable. L'article fondateur de J.-Cl. Margueron, intitulé « Détermination des magasins à vivres dans l'architecture orientale », me servira en partie de base pour la suite de mon étude.

3. CONSERVATION ET STOCKAGE

Les principales thématiques relatives à la conservation et au stockage peuvent se résumer de la façon suivante : conserver et donc stocker ? Quoi ? Dans quoi ? Comment ? Sur quelle durée ? Par et pour qui ? Et enfin pourquoi¹⁸ ?

13 - Voir par exemple la thèse inédite de Véronique Van der Stede soutenue en 2002 à Bruxelles ou encore l'article de Peter Pfälzner en 2002.

14 - Par exemple Seeher 2000, 2006.

15 - Par exemple à Kaman-Kalehöyük, voir Fairbairn 2006.

16 - Michel 1997 et s. p.

17 - Hoffner 1974 et 2001.

18 - Comme je l'ai mentionné ci-dessus, je m'appuierai en partie sur le travail de J.-Cl. Margueron (notamment 1996 et 2005), axé principalement sur la question particulière des magasins à vivres du site de Mari, tout en proposant certains compléments.

Il s'agira tout d'abord de différencier la conservation du stockage. En effet, on ne peut stocker ce qui se conserve. Il faudra donc commencer par déterminer les denrées dont on disposait et parmi elles définir lesquelles étaient susceptibles d'être stockées ou non, sur quelle durée et par quels moyens.

3.1. LES DIFFÉRENTS TYPES DE DENRÉES

On peut classer schématiquement en trois grandes catégories élémentaires les diverses denrées dont disposent les êtres humains : les denrées issues des animaux (viande, graisse, lait...), celles issues des végétaux (céréales, fruits, légumes...) et les produits dérivés (pain, huile, bière...).

L'eau, apport le plus nécessaire à l'être humain, requiert probablement un traitement à part. Je ne l'aborderai donc pas ici.

3.2. LES DIFFÉRENTS MODES DE CONSERVATION

Qui dit stockage sous-entend également conservation. Tous les aliments cités précédemment ne se conservent pas nécessairement. Parmi ceux qui peuvent être préservés, certains ne nécessitent pas forcément de transformation préalable, comme les céréales. En revanche, d'autres doivent subir un traitement particulier ou une préparation afin d'être préservés. Le lait par exemple ne peut être conservé tel quel ; il doit donc être utilisé immédiatement après la traite ou être transformé en beurre, crème, fromage, etc. Il s'agit ainsi d'étudier les techniques mises en place pour conserver les aliments. Celles-ci sont en réalité assez diversifiées et cherchent à s'adapter aux différents types de denrées.

Ils pratiquaient par exemple le **séchage** des céréales et des vesces mais aussi de divers fruits et surtout de la viande et du poisson (textes 1 et 3); la

fumaison ou la **salaison** (ce qui sous-entend donc l'approvisionnement en sel et son stockage) (texte 4).

On rencontre également la mise en conserves de certains plats de viandes. En effet, les marchands assyriens « désireux de ne pas toujours dépendre des possibilités d'accueil des différentes localités, emportent parfois avec eux des mets cuits, sortes de conserves prêtes à la consommation » (texte 5)¹⁹. Mais l'idéal pour les poissons et crustacés par exemple est de les conserver et, éventuellement, de les transporter vivants ce que seul un très haut personnage comme le roi peut sans doute se permettre (texte 6).

Ces modes de conservation interviennent également dans le transport des denrées alimentaires²⁰ et posent la question de la durée de conservation, très difficile à appréhender. Ces techniques ne sont d'ailleurs pas toujours efficaces ; des textes de Mari mentionnent de la viande et du vin pourris par exemple (texte 7 et 8)²¹ ou de la farine gâtée par des charançons (texte 9)²².

3.3. LES DIFFÉRENTS DISPOSITIFS DE STOCKAGE ET LEURS UTILISATIONS

Il sera bien évidemment nécessaire d'étudier les différentes structures mises en place pour stocker concrètement ces denrées : silos, greniers, magasins, réserves, entrepôts... Dans cette optique, plusieurs aspects seront à déterminer.

3.3.1. LA TERMINOLOGIE

Il faut tout d'abord mettre en place une terminologie des différents termes modernes

19 - Michel 1997 : 110-111. Elle cite les termes de *bušālum* et *silqum*. Voir aussi Michel s. p.

20 - Pour un point particulier sur cette question, voir C. Michel dans ce volume.

21 - Ozan 1994.

22 - Lion et Michel 1997 : 721.

désignant les structures de stockage et définir quelle réalité concrète se cache sous chacun d'eux. Il en ira de même pour le vocabulaire issu des textes anciens (texte 2).

3.3.2. FORMES ET ORGANISATION DES STRUCTURES DE STOCKAGE

Mais il faut se poser une question primordiale, comme le rappelle J.-Cl. Margueron : « Est-il possible d'identifier avec certitude les lieux de stockage pour les denrées alimentaires dans l'architecture du Proche-Orient ancien ? Dans le cas d'une réponse affirmative, quels sont les critères d'identification et sera-t-il possible de connaître avec certitude tous les espaces qui étaient utilisés comme réserves ? »²³. Il sera donc nécessaire de déterminer les différentes structures permettant le stockage des denrées alimentaires et leurs caractéristiques propres. Dans ce domaine, la plus grande prudence s'imposera car, par exemple, un plan constitué de pièces rectangulaires en batterie n'induit pas forcément une fonction de stockage (Fig. 1d)²⁴.

Comment étaient aménagées ces différentes structures de stockage ? L'organisation intérieure en fonction des systèmes de stockage mis en place sera à envisager. Le système des placards ou étagères était-il déjà en vigueur dans ces régions ? Nous savons que ces dernières pouvaient être utilisées pour l'archivage de tablettes (pièce L.2769) à Ebla (XXIV^e s. av. J.-C.) par exemple. En allait-il de même pour les denrées alimentaires ?

En dehors d'une question d'échelle, le stockage en milieu domestique se différencie-t-il du stockage dépendant des grands organismes, palais ou temples ?

23 - Margueron 1996 : 99.

24 - Margueron 1996 : 99-100.

3.3.3. CONTENANTS/CONTENUS (FIG. 4)

Il faut également tenter de voir si les produits stockés déterminent une structure de stockage propre. Est-ce qu'un contenant détermine un contenu ou l'inverse ? Les parois des contenants ont-elles subies des préparations particulières en fonction des aliments ? Il est donc nécessaire de mettre en place une éventuelle typologie des contenants en fonction de leur contenu. En revanche, il ne faut pas oublier que les contenants en céramique ne sont pas les seuls à avoir été utilisés. Les paniers en matières périssables ou les outres en peau, les sacs et autres coffres étaient des contenants très répandus mais que l'on ne retrouve pas en fouille, ou très rarement, dans ces régions²⁵. En revanche ceux-ci sont bien attestés dans les textes et l'Égypte offre un parallèle intéressant, le climat de cette région ayant permis la conservation des vanneries, cordes et autres objets en matière périssable²⁶.

Dans le cas de ces grands organismes, une même réserve était-elle destinée à ne stocker qu'un seul type de produit ou plusieurs denrées différentes peuvent-elles être conservées en même temps au même endroit ? Si c'est le cas, avaient-ils mis en place un système d'identification pour se souvenir du contenu de chaque « jarre » ? La forme du contenu peut être une indication mais on peut également imaginer un système de marquage des jarres que l'on soupçonne mais que je n'ai pas encore suffisamment étudié. Marquage qui peut se traduire soit par des marques durables imprimées dans l'argile soit, éventuellement, par des signes inscrits à la peinture par exemple qui ne seraient pas conservés. Un système d'étiquetage devait aussi être en vigueur. Se pose également la question

25 - En revanche, il existe des coffres en argile comme à Maşat Höyük par exemple. Cf. Özgüç 1978 : 55 et pl. 9, photo 1 ou Özgüç 1980 : 307 et pl. 37, fig. 4.

26 - Voir X. Faivre dans ce volume.

de l'identification des propriétaires des denrées et des jarres. On connaît en effet une pratique particulière que l'on retrouve plus principalement dans la région levantine dès le III^e millénaire, qui consiste à apposer son sceau sur l'épaule de la céramique avant cuisson (Fig. 9). Cette empreinte constitue après cuisson une marque de propriété indiscutable. À Mari, il semble même exister un système de consigne pour certaines jarres²⁷.

3.3.4. CONTRÔLE ET ORGANISATION ADMINISTRATIVE

Ces magasins et leurs marchandises doivent bien entendu être contrôlés et sécurisés et ce, à deux niveaux : en premier lieu, il faut protéger les aliments de toutes attaques extérieures naturelles, à savoir les intempéries, les maladies liées aux graines par exemple ou les nuisances constituées par les champignons, rongeurs et autres insectes (texte 9). On connaît de gros pièges à animaux comme à Emar ou à Mari (Fig. 10 et 12)²⁸. Deuxièmement, il faut bien sûr prévenir ces marchandises contre les éventuels vols. Les denrées étaient-elles toujours conservées dans des pièces possédant une porte ? Celle-ci pouvait être scellée, protection qui, bien souvent, n'avait qu'une valeur dissuasive et de responsabilisation du personnel dans le cadre de grands organismes (Fig. 11). Les scellements peuvent également apporter des informations quant à la nature des contenants (Fig. 13). Enfin l'étude conjuguée des scellements et des textes peut permettre de mettre en évidence quels étaient les fonctionnaires responsables de l'une ou l'autre denrée ou d'une structure de stockage particulière et ainsi de reconstituer l'organisation administrative. Les systèmes de circulation seront aussi pris en compte pour ces questions de contrôle et apporteront un éclairage intéressant sur les

27 - Michel 1994 : 290.

28 - Margueron 2004 : 191-192.

différents mouvements (entrées et sorties) opérés par les denrées alimentaires.

L'emplacement des diverses zones de stockage est-il significatif d'un usage particulier, d'une volonté de sécuriser, d'un destinataire etc. ? L'huile par exemple peut avoir des usages très diversifiés. L'emplacement des réserves peut-elle être un indice de son mode d'utilisation ? On peut aussi s'interroger sur la possibilité d'y déceler une différenciation entre stockage à court ou à long terme. En effet, il semble y avoir une hiérarchisation dans les espaces de stockage en fonction de leur but dans le palais de Mari par exemple, comme l'a montré J.-Cl. Margueron²⁹.

L'utilisation et la gestion des « magasins » devront être abordées : comment transporte-t-on les denrées du lieu de récolte au magasin ? Comment remplit-on les différentes structures ? Comment puise-t-on dans les réserves ? Quel est le mode de gestion des stocks ?...

Enfin, l'exportation ou l'importation des denrées alimentaires et donc leur transport, comme pour le vin par exemple, implique également une conservation et un stockage particulier ainsi que l'infrastructure nécessaire (Fig. 14)³⁰.

*

Beaucoup de points méthodologiques ont été abordés ici sous forme de questions ; questions auxquelles aucune réponse ne pourra être apportée sans une vision d'ensemble des sites ou au moins des bâtiments envisagés. Bien entendu, notre étude ouvre en réalité sur bien d'autres questionnements – tels celui du surplus de production, et par conséquent des échanges, du commerce, etc. – auxquels il ne nous sera pas possible de répondre

29 - Margueron 1996 : 106.

30 - Pour un point particulier sur cette question, voir C. Michel dans ce volume.

dans l'immédiat et qui dépasseraient largement le cadre de cet article³¹.

BIBLIOGRAPHIE

- AMIET P. 1966. *Elam*. Auvers-sur-Oise : Archée éditeur.
- BENOIT A. 2003. *Art et archéologie : les civilisations du Proche-Orient ancien*, Manuel de l'Ecole du Louvre. Paris : Edition de l'Ecole du Louvre et RMN.
- BITTEL K. 1976a. The Great Tempel of Hattusha-Boğazköy. *American Journal of Archaeology* 80 : 66-73.
- BITTEL K. 1976b. *Les Hittites*, Collection l'Univers des Formes. Paris : Éditions Gallimard.
- BOURQUIN-MIGNOT C. et al. 1999. *La botanique*, Collections archéologiques. Paris : Éditions Errance.
- COLLON D. 1987. *First Impressions. Cylinder Seals in the Ancient Near East*. Londres : The British Museum Publications.
- CONNAN J. et DESCHESNE O. 1996. *Le bitume à Suse : collection du Musée du Louvre*. Paris : RMN.
- FAIRBAIRN A. 2006. Archaeobotany at Kaman-Kalehöyük 2005. *Anatolian Archaeological Studies* XV : 133-137.
- FAIRBAIRN A. et OMURA S. 2005. Archaeological Identification and Significance of ÉSAG (Agricultural Storage Pits) at Kaman-Kalehöyük, Central Anatolia. *Anatolian Studies* 55 : 15-23.
- FARNOUX A. 1996. Les magasins à vivres (II^e et I^{er} millénaires). Bilan de la journée d'étude. *Topoi* 6 : 65-70.
- FRIESEN T. M. 2001. A Zooarchaeological Signature for Meat Storage : Re-Thinking the Drying Utility

31 - Celui-ci se veut principalement une réflexion préliminaire sur le sujet ; tous ces points seront développés dans le cadre de ma thèse de doctorat.

- Index. *American Antiquity* 66/2 : 315-331.
- FORTIN M. (éd.) 1999. *Syrie. Terre de civilisations*. Québec : Les Éditions de l'Homme et Musée de la Civilisation.
- GALLIANO G. et CALVET Y. (éd.) 2004. *Le royaume d'Ougarit. Aux origines de l'alphabet. Exposition présentée au musée des Beaux-Arts de Lyon du 21 octobre 2004 au 17 janvier 2005*. Lyon : Musée des Beaux-Arts et Paris : Somogy Éditions d'Art.
- GOUIN Ph. et BOURGEOIS G. 1996. Analyse par CG/SM des traces du contenu d'un vase harappéen. *Orient Express* 1996, 1 : 14-15.
- HENRICKSON R. C. 1995. Hittite Pottery and Potters : the View from Late Bronze Age Gordion. *The Biblical Archaeologist* 58/2 : 82-90.
- HOFFNER H. A., JR. 1974. *Alimenta Hethaeorum. Food Production in Hittite Asia Minor*, American Oriental Series 55. New Haven : American Oriental Society.
- HOFFNER H. A., JR. 2001. *Alimenta Revisited*. In : WILHELM G. (éd.) *Akten des IV. Internationalen Kongresses für Hethitologie. Würzburg, 4.-8. Oktober 1999* : 199-212. Wiesbaden : Harrassowitz.
- IKRAM S. 2006. Through Process to Product: Studying Meat Preservation in Ancient Egypt. In : MATHIEU B., MEEKS D. et WISSA M. (éd.) *L'apport de l'Égypte à l'histoire des techniques. Méthodes, chronologie et comparaisons*, Bibliothèque d'étude 142 : 125-131. Le Caire : IFAO.
- LEGUILLOUX M. 2001. La boucherie et l'artisanat des sous-produits animaux en Gaule romaine. In : BRUN J.-P. et JOCKEY Ph. (éd.) *Techniques et sociétés en Méditerranée*, Collection L'atelier méditerranéen : 411-421. Paris : Maisonneuve et Larose, Maison méditerranéenne des Sciences de l'Homme.
- LION B. et MICHEL C. 1997. Criquets et autres insectes à Mari. *Mari Annales de Recherche Interdisciplinaire* 8 : 707-724.
- LION B. et MICHEL C. 2000. Poissons et crustacés en Haute-Mésopotamie au début du II^e millénaire av. J.-C. In : PARAYRE D. (éd.) *Les animaux et les hommes dans le monde syro-mésopotamien aux époques historiques : publications du 21^e colloque international tenu les 4 et 5 décembre 1998, Université Charles-de-Gaulle-Lille III, Topoi Supplément 2* : 100-116. Lyon : MOM.
- MARGUERON J.-Cl. 1996. Détermination des magasins à vivres dans l'architecture orientale. *Topoi* 6 : 99-111.
- MARGUERON J.-Cl. 2004. *Mari. Métropole de l'Euphrate au III^e et au début du II^e millénaire av. J.-C.* Paris : Picard et Éditions Recherche sur les Civilisations.
- MARGUERON J.-Cl. 2005. Le palais de Mari et l'économie palatiale : le point de vue de l'archéologue. In : *Convegno Internazionale L'economia palaziale e la nascita della moneta : dalla Mesopotamia all'Egeo (Roma, 12-13 febbraio 2002)*, Accademia nazionale del lincei 111 : 87-119. Rome.
- MARGUERON J.-Cl. 2007. Une glacière du royaume de Mari. In : MARGUERON J.-Cl., ROUAULT O. et LOMBARD P. (éd.) *Akh Purattim* 1 : 149-157. Lyon : MOM et MAE.
- MICHEL C. 1994. Une maison sous scellés dans le *kârûm*. In : CHARPIN D. et DURAND J.-M. (éd.) *Recueil d'études à la mémoire de Maurice Birot, Florilegium marianum II*, Mémoires de Notes Assyriologiques Brèves et Utilitaires 3 : 285-290. Paris : SEPOA.
- MICHEL C. 1997. À table avec les marchands paléo-assyriens. In : WAETZOLDT H. et HAUPTMANN H. (éd.) *Assyrien im Wandel der Zeiten, XXXIX^e Rencontre Assyriologique Internationale Heidelberg 6.-10. Juli 1992* : 95-113. Heidelberg : Heidelberger Orientverlag.
- MICHEL C. s. p. Se restaurer en voyage en haute Mésopotamie et en Anatolie au début du II^e millénaire av. J.-C. In : MILANO L. (éd.), actes du colloque qui s'est tenu à Venise du 15 au 17 juin

- 2006 : *Methods and Perspectives applied to the Study of Food Practices in the Ancient Near East*, HANE/M. Padoue : S.A.R.G.O.N.
- OTTO A. 2004. *Siegel und Siegelabrollungen. Tall Bia' / Tuttul IV*, WVDOG 104. Sarrebruck : Saarbrücker Druckerei und Verlag.
- OZAN G. 1994. Viandes et poissons : transport et conservation. In : CHARPIN D. et DURAND J.-M. (éd.), *Recueil d'études à la mémoire de Maurice Birot, Florilegium marianum II*, Mémoires de Notes Assyriologiques Brèves et Utilitaires 3 : 137-150. Paris : SEPOA.
- ÖZGÜÇ T. 1978. *Maşat Höyük Kazıları ve Çevresindeki Araştırmalar/Excavations at Maşat Höyük and Investigations in its Vicinity*, Türk Tarih Kurumu Yayınları V-38. Ankara : Türk Tarih Kurumu Baslmevi.
- ÖZGÜÇ T. 1980. Excavations at the Hittite Site, Maşat Höyük : Palace, Archives, Mycenaean Pottery. *American Journal of Archaeology* 84 : 305-309.
- ÖZGÜÇ T. 1986. *Kültepe-Kaniş II : New Researches at the Trading Center of the Ancient Near East*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, V-41. Ankara : Türk Tarih Kurumu Baslmevi.
- ÖZGÜÇ T. (éd.) 2002. *Die Hethiter und ihr Reich : das Volk der 1000 Götter. Ausstellung, 18. Januar bis 28. April 2002, Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland*. Stuttgart : Theiss.
- PAYNE M. 2005. *Urartian Measures of Volume*, S. Louvain, Paris, Dudley, MA : Peeters.
- PETERS-DESTÉRACT M. 2005. *Pain, bière et toutes bonnes choses... L'alimentation dans l'Égypte ancienne*. Paris : Éditions du Rocher.
- PFÄLZNER P. 2002. Modes of Storage and the Development of Economic Systems in the Early Jezireh-Period. In : AL-GAILANI WERR L. et al. (éd.) *Of Pots and Plans. Papers on the Archaeology and History of Mesopotamia and Syria presented to David Oates in Honour of his 75th Birthday* : 259-286. Londres : NABU Publications.
- SEEHER J. 2000. Getreidelagerung in unterirdischen Großspeichern : zur methode und ihrer anwendung im 2. Jahrtausend v. Chr. am Beispiel der Befund in Hattuša. *Studi Micenei ed Egeo-Anatolici* 42/2 : 261-301.
- SEEHER J. 2006. Der Althethitische Getreidesilokomplex. In : SEEHER J. et al. (éd.), *Ergebnisse der Grabungen an den Ostteichen und am mittleren Büyükkale-Nordwesthang in Jahren 1996-2000*, Boğazköy-Berichte 8 : 45-84. Mainz am Rhein : Philipp von Zabern.
- VAN DER STEDE V. 2002. *Les pratiques de stockage au Proche-Orient du Natoufien au Dynastique Archaique I (12 500 – 2700 av. J.-C.)*. Thèse inédite dirigée par Ph. Talon et soutenue en 2002 à Bruxelles.
- WHEELER M. Sir 1989. *Archéologie, la voix de la terre*, Collection Archéologie méditerranéenne. Aix-en-Provence : Éditions Edisud (traduction française de *Archaeology from the Earth*, 1954. Oxford : Clarendon Press).
- YAKAR J. 2000. *Ethnoarchaeology of Anatolia : Rural Socio-economy in the Bronze and Iron Ages*. Tel Aviv : Emery and Claire Yass Publications in Archaeology.

TEXTES

1. ARM X 136 = LAPO 18 1157

« Dis à Šibtu : ainsi (parle) ton Seigneur.

J'entends dire partout que c'est le moment de moissonner l'ail. Fais observer à Sidqêpuh qu'il doit rassembler l'ail. Je réceptionnerai de lui 10 *ugar* (9 840 litres) d'ail comme condiment.

Si l'ail est bien sec, reçois-le, et qu'on le verse dans des jarres-*šuharrûm* de 30 *qa* (litres) chaque. Puis scelle-les avec ton sceau.

S'il n'en est pas ainsi et que l'ail ne soit pas sec, qu'on le sèche sur le toit du vestibule-*papâhum* (salle 64 du palais de Mari ?) mais que (l'accès au) toit soit scellé de ton sceau. »

2. OBTCB 62

« 57 300 *qa* (= 68 768 litres) d'orge pour faire de la bière, mesuré selon la mesure domestique. (Pris) dans le grain des silos (*našpakum*) du palais.

Reçu par Kapî-Addu.

(Date :) -/viii*/Addu-bâni (1776 av. J.-C.) »

3. A.2661, l. 8-13

Lettre adressée par Šuhhida à Šarrum-kîma-ilîya :

« Scelle par ton sceau et envoie-moi des poissons séchés (*kamârum*), des crevettes (*erib tâmtim*) et des poireaux (*karšum*). »

(Lion et Michel 2000 : 77-78 et 103)

4. OBTR 130, l. 6-12

Lettre d'Amur-ša-Šamaš (à Andarig) à Iltani (à Qaṭṭarâ) :

« Depuis longtemps, tes poissons-*šahûm* attendent à Qaṭṭarâ, dans de la saumure (*i-na me-e ma-ar-ru-tim*) ; à présent, pourquoi n'envoies-tu pas les poissons-*šahûm* ? »

(Lion et Michel 2000 : 106-107)

5. BIN 4 157, l. 30-34

« 1/6 sicle (*d'argent*) pour de la (viande) rôtie (*bušâlum*), le lendemain 1/6 sicle pour de la (viande) rôtie à son retour et 1/6 sicle pour de la (viande) rôtie en plus que nous avons envoyée à sa demeure. »

(Michel 1997 : 111)

6. FM II 85

« Dis à mon Seigneur : ainsi (parle) Aham-nûta (*scheikh-sugâgum de Dûr-Yahdun-Lîm*), ton serviteur.

Mon Seigneur m'a écrit à propos de poissons vivants. Les pêcheurs ont agencés des baguettes de bois, mais les eaux sont trop abondantes et il n'y a pas de poissons. À présent, tous les poissons qu'ils pêcheront, je les ferai porter chez mon Seigneur. »

7. FM VII 19, l. 15-17

Lettre de Warad-ilîšu (chef de musique de Zimrî-Lîm, roi de Mari) à Ilî-iddinam qui se plaint d'un envoi fait par lui, sans doute depuis Karkemiš.

« Ce vin là pue ! Il ne convient pas à la consommation. L'ensemble de ce que tu as envoyé fait problème. »

8. FM II 84, l. 15-16

Lettre de Hâ[šidânûm] (gouverneur de la province de Qaṭṭarâ) à [Yasmah-Addu] :

Šaššârânûm, Alpu'atal et un homme de Hadnâ sont allés à Šarbat pour chercher de la viande. À leur arrivée, elle était avariée.

L'expéditeur de la lettre déclare :

« À présent la viande pue. Ne vous approchez pas ! »

9. ARM XIV 74 = LAPO 17 699

Lettre de Yaqqim-Addu (gouverneur de Saggarâtum) au roi de Mari, Zimrî-Lîm :

« La farine que naguère j'avais fait moudre à l'intention des troupes alliées, vient de se charançonner (= l'insecte-*kalmatum* vient de l'affecter) et une grande quantité en (*de farine*) est gâtée. » La suite de la lettre précise que la farine a été gâtée dans le grenier.

Les boissons en Mésopotamie du nord et Anatolie dans la première moitié du II^e millénaire av. J.-C.

Cécile MICHEL

(ArScAn-HAROC)

(cecile.michel@mae.u-paris10.fr)

Les sources textuelles mésopotamiennes documentent surtout les boissons alcoolisées, l'action de boire étant fréquemment synonyme de fête. Il s'agit, dans cette contribution, de dresser un portrait rapide des boissons consommées dans la première moitié du II^e millénaire en utilisant plusieurs corpus cunéiformes. Les archives royales de Mari (18^e s. av. J.-C.) traitent des boissons consommées à la cour du roi, offertes aux ambassadeurs ou distribuées en rations aux travailleurs et aux soldats¹. D'autres archives contemporaines émanent de bâtiments officiels et témoignent de la gestion d'institutions disposant d'un bureau de la bière et d'un cellier à vin. Il s'agit des archives de Chagar Bazar, identifiée à l'antique Ašnakkum, mais aussi de celles découvertes à Tell Leilan (Šehna/Šubat-Enlil), à Tell Rimah (Qaṭṭarā), à Shemsharra (Šušarra) et à Tell Bi'a (Tuttul)². Des archives privées, légèrement antérieures (19^e s. av. J.-C.), émanant de marchands assyriens installés à Kaniš, en Asie Mineure, font allusion à leur mode

de vie et d'alimentation non seulement sur place, à Kaniš, mais aussi à Aššur, leur ville d'origine, et tout au long de leurs nombreux périples.

1. LES BOISSONS

On distingue, dans les textes, les boissons qui ne nécessitent quasiment pas de préparation de celles, « fermentées », dont la recette est plus complexe³. Les boissons dites 'naturelles', obtenues facilement et sans doute bien plus largement consommées, sont mal documentées en comparaison des boissons fermentées : les textes présentent les anciens mésopotamiens comme de gros buveurs de bière ; ce n'est sans doute pas le reflet de la réalité...

1.1. BOISSONS NON FERMENTÉES

1.1.1. L'EAU

L'eau, *mû*, est la boisson par défaut : « nourriture et boisson » sont souvent exprimées en akkadien par *akalum u mû*, « pain et eau ». Boisson naturelle, l'eau ne fait pas l'objet d'un traitement particulier ni n'est l'objet d'un négoce ;

3 - Bottéro 1966a, 1994, 2002.

1 - Bottéro 1957, Birot 1960, Finet 1974-1977, Durand 1983, Talon 1985, Lion 1992.

2 - Chagar Bazar : Talon 1997, Tunca et Baghdo 2008 ; Tell Leilan : van de Mierop 1994 ; Tell Rimah : Dalley, Walker et Hawkins 1976 ; Shemsharra : Eidem 1992 ; Tell Bi'a : Krebernik 2001.

en conséquence, elle n'est quasiment jamais mentionnée dans les textes. L'eau destinée à la consommation était tirée d'un puits et conservée dans des citernes ou de grands vases où elle décantait ; elle était servie de préférence fraîche (*kašû*), dans des jarres (*karpatum*) ou des outres (*nādum*)⁴.

Certaines lettres de Mari expliquent comment la capitale était approvisionnée en eau. La ville de Mari disposait non seulement de bassins réservoirs de part et d'autre de la Grand'Porte, mais aussi d'une conduite de dérivation (*amrummum*) qui permettait d'amener l'eau du canal à divers réservoirs situés à la Porte du roi ; ces réservoirs (*abrum*) servaient à l'alimentation en eau du palais⁵. C'est là que venaient les puiseuses d'eau chargées de rapporter, peut-être à dos d'ânes, les grandes quantités d'eau nécessaires à la cuisine, aux bains et aux plantes du palais. D'autres puiseuses d'eau, rattachées aux cuisines, ne sortaient pas du palais : elles s'approvisionnaient dans le réservoir (*iggum*) de la cour 106, rempli par l'eau de pluie, ou dans la citerne de la cour 131⁶.

L'eau servait vraisemblablement à la préparation de breuvages divers par infusion, décoction ou tout simplement pour allonger du jus de fruit concentré ou des sucs naturels ; mais de cela, nous n'avons aucune mention dans les textes.

1.1.2. LAIT

Le lait (*ga*, *šizbum*) devait être consommé aussitôt trait car il ne se conserve pas, d'où sa rareté dans les textes⁷. Le lait de vache et de chèvre apparaît à la fois comme un aliment et une boisson. Dans les sociétés rurales, il tenait une place de

tout premier plan, mais en ville sa consommation devait être plus réduite et se limitait à ses produits dérivés, crème, babeurre, beurre clarifié et fromages. Le lait lui-même apparaît alors comme un produit de luxe, réservé à l'élite et aux dieux.

1.2. BOISSONS FERMENTÉES

Les références aux boissons fermentées sont très nombreuses dans les tablettes cunéiformes : elles nécessitent un savoir-faire et une préparation technique particulière et elles se conservent assez longtemps, prêtes à l'emploi ou sous forme d'ingrédients, pour être transportées, voire commercialisées ; cela est vrai surtout pour le vin, qui est souvent importé. Mais la première boisson des habitants du Proche-Orient ancien est la bière d'orge. Toute fête, politique, familiale ou religieuse est l'occasion de goûter aux boissons fermentées.

1.2.1. LA BIÈRE, UNE BOISSON LOCALE

La bière, déjà attestée au IV^e millénaire, est la première boisson consommée en Mésopotamie ; son nom, *kaš*, *šikarum*, peut être parfois compris de manière générique pour désigner toute boisson fermentée, mais le plus souvent, il correspond à la bière d'orge⁸. Les listes lexicales et les textes de la pratique témoignent de l'existence de nombreuses variétés de bières selon leur préparation, leur goût, leur qualité, leur degré d'alcool, leur âge... Chaque région produit et apprécie un type particulier de bière qui est généralement comptabilisée par jarres ou pichets (*karpatum*, *kirrum* et *pīthum*). L'abus de bière, comme de toute boisson alcoolisée, amène l'ivresse et l'expression « dans sa bière » signifie en fait « agir en état d'ivresse »⁹.

Les recettes de bière sont anciennes car les

4 - Bottéro 1963b.

5 - Durand 1990 et Sauvage 1994.

6 - Ziegler 1999 : 112-113.

7 - Bottéro 1966b et Gouin 1993.

8 - Bottéro 1963a ; Hartman et Oppenheim 1950 ; Röllig 1970 ; Stol 1971.

9 - Michel 2009.

signes de la bière, *kaš* et du brasseur, *bappir*, figurent déjà dans les tablettes de la fin du IV^e millénaire ; en outre, tous les termes relatifs à la brasserie viennent du sumérien, excepté le nom de la bière, *šikarum*¹⁰. En résumé, les céréales, le plus souvent d'orge, étaient germées et maltées en milieu humide ; le maltage était stoppé et on fabriquait des galettes de malt que l'on pouvait stocker. Par la suite, ces tourteaux étaient émiettés dans l'eau, chauffés et on y ajoutait des produits aromatiques et on laissait le tout fermenter en y ajoutant des levures¹¹. La documentation de Chagar Bazar montre que la qualité de la bière dépendait de la quantité d'orge utilisée : plus le pourcentage d'orge était important plus la bière était de bonne qualité et onéreuse¹². Les archives des marchands de Kaniš mentionnent principalement le malt, *buqlum*, et le « pain de bière », *bappirum*¹³. Quelques documents enregistrent une dépense de combustible pour chauffer le malt dans de l'eau et accélérer ainsi la macération. Le *bappirum*, « pain de bière », composé à partir de plusieurs espèces d'orge non germé et concassé, est ajouté à la macération du malt avant l'étape de fermentation par la levure. Le malt et les « pains de bière » se conservent suffisamment pour être parfois négociés, le premier est pesé tandis que les seconds sont comptés.

Bien que le malt et les « pains de bière » apparaissent dans les transactions, la durée de conservation semble toutefois limitée comme en témoigne Tarām-Kūbi dans une lettre adressée à son mari Innāya¹⁴ : « (Concernant) le pain de

bière que je t'avais préparé, il est devenu rance ! » Même si les jarres de bière sont commercialisées, la préparation de la bière apparaît très nettement comme une occupation domestique, quotidienne et féminine ; chaque maîtresse de maison en fabriquait au fur et à mesure des besoins, la quantité nécessaire. Lamassī écrit à son mari¹⁵ : « Quant aux pains de bière à propos desquels tu m'avais écrit, assurément le pain de bière a été fait, et il est tout à fait prêt » ; Aššur-nādā donne des instructions à Šīšahšušar, son épouse¹⁶ : « Trempe 10 sacs de malt et 10 sacs de pains de bière pour faire (de la bière). Si tu désires des céréales, achètes-en ! »

En ce qui concerne les grands domaines et les palais, les archives des services spécialisés dans la bière ne précisent pas le sexe du personnel qui produit la boisson, seuls les noms des responsables de service sont mentionnés, et ce sont des hommes.

Les marchands assyriens fréquentent un établissement qui vend de la bière, appelé « maison de la bière », tandis qu'à Mari, la maison de la cabaretière apparaît parfois comme un lieu de débauche. Le métier de cabaretière fait l'objet de plusieurs articles dans le *Code de Hammurabi* ; l'officine de la cabaretière sert de petit commerce¹⁷. Toutefois, aussi bien chez les Assyriens qu'à Mari, il existe des cabaretiers.

La fabrication de la bière produit de grandes quantités de résidus qui proviennent de la filtration du moût : les drêches de brasserie ; elles fournissent un bon complément alimentaire aux animaux domestiques. C'est pourquoi il n'est pas rare de voir l'élevage de quelques bovins ou suidés associé à des activités de brassage. C'est le cas à Tell Rimah où certaines maisons abritaient

10 - Bottéro 1963a.

11 - Voir les contributions de C. Breniquet et X. Faivre dans ce volume (partie sur les boissons).

12 - Lacambre 2008 et la contribution de D. Lacambre dans ce volume.

13 - Michel 1997.

14 - Michel 2001 : n° 345.

15 - Michel 2001 : n° 307.

16 - Michel 2001 : n° 359.

17 - Roth 1995 : LH § 108-110.

à la fois des activités de brasserie et des porcs¹⁸. À Chagar Bazar, un gestionnaire du bureau de la bière est responsable d'une vache à engraisser, sans doute avec les drêches de brasserie¹⁹. Dans les maisons des marchands assyriens en Anatolie, les femmes préparent la bière pour la consommation domestique et élèvent quelques bêtes²⁰.

La bière se buvait dans des gobelets, au pichet ou encore directement dans une jarre à l'aide d'un chalumeau ; celui-ci était fait d'une simple tige végétale ou en métal. Un document paléo-assyrien mentionne l'utilisation d'un roseau pour boire de la bière ; parmi les dépenses effectuées à l'occasion de festivités célébrant la consécration d'une jeune fille, l'auteur consigne : « 1/6 sicle pour des pailles pour les jarres (de bière) »²¹.

1.2.2. LE VIN, UNE BOISSON IMPORTÉE

Le vin est encore mieux documenté que la bière dans les archives de Mari car il est le plus souvent importé de l'étranger ; il fait l'objet d'un commerce international et d'échanges diplomatiques entre souverains²². La mention de vin dans les sources écrites prête parfois à confusion car les termes sumérien, ^(giš)geštin, et akkadien, *karānum*, s'appliquent à la vigne, au raisin et au vin²³. À Mari, le vin est comptabilisé et transporté dans des jarres, *karpatum* ; traité par un service particulier, il n'est pas enregistré avec les autres denrées alimentaires. Le vin est importé, surtout à partir du II^e millénaire, en provenance du nord et du nord-ouest de la Mésopotamie. Certains crus sont réputés, comme le vin de Sāmum, originaire

du Taurus. Ce nectar est transporté par voie d'eau depuis Karkemiš, principal centre de redistribution. Chaque bateau transporte 200 jarres de vin d'une contenance d'environ dix litres chacune ; des frais de douane sont perçus sur chaque embarcation. Parfois, au cours de son transport, la qualité du vin se dégrade considérablement ; Warad-ilišu, le chef de musique du palais, se plaint amèrement du vin qu'il a reçu²⁴ : « Depuis plusieurs jours, mon expédition est retenue et, maintenant, un bateau m'est (enfin) arrivé. Mais sur un envoi de 3 1/2 mines d'argent, (seules) 400 (jarres) de vin me sont parvenues ! (...) Ce vin-là pue ! Il est impropre à la consommation. L'ensemble de ce que tu as envoyé fait problème ! » Du miel, produit dans les mêmes régions que le vin, accompagne souvent ce dernier dans les transports ; ajouté au vin au terme du voyage, il permet de l'adoucir en le sucrant, ce qui a pour effet de faire repartir la fermentation et d'augmenter son degré d'alcool.

Le vin est un cadeau fort apprécié et il participe aux échanges diplomatiques entre les rois de haute Mésopotamie. Une dizaine de billets de livraisons de jarres de vin découverts à Tell Leilan indique que les terres situées au pied du Ṭūr-Abdin produisaient également du raisin ; certaines de ces jarres étaient offertes au roi de Šehna²⁵. Une quinzaine de billets des archives du bureau du vin de Tell Rimah mentionnent les livraisons de vin à différents rois ou à leurs messagers dont les dirigeants de Babylone, d'Eluhut, de Kumme et les Guti²⁶. Les archives de Mari témoignent d'une culture indigène de vigne dans la région de Hišamta, non loin de Terqa et des vignes poussent également vers Saggārātum²⁷. Chaque localité du royaume disposait de sa réserve de

18 - Lion et Michel 2006 : 94.

19 - Lacambre 2008 : 21.

20 - Michel 2008 : 217-218.

21 - Dercksen 2008 : 97-98 et Breniquet dans ce volume.

22 - Finet 1974-1977 ; Durand 1983 : 104-112 ; Talon 1985 : 212-216 ; Lion 1992 ; Michel 1996 : 387-388.

23 - Bottéro 1999.

24 - Durand 2002 : n° 19.

25 - Vincente 1991 : 289-311.

26 - Dalley, Walker et Hawkins 1976 : 171-172.

27 - Lion 1992.

vin. À Mari et Qaṭṭara (Tell Rimah), les jarres de vin sont entreposées dans le cellier (*kannum*) du palais. Avant consommation, le vin était sucré par l'ajout de miel, coupé, tiré, transvasé et laissé à décanter. Les habitants de Mari connaissaient de nombreuses variétés de vins définies selon leur qualité, ordinaire ou bon, leur âge, vin vieux ou de l'année, leur préparation, cuit ou aromatisé.

Les marchands assyriens établis en Anatolie centrale consomment relativement peu de vin si l'on considère que la Cappadoce est réputée pour sa production ; l'administration des palais anatoliens compte parfois en son sein un « chef du vin »²⁸.

2. À CHACUN SON BREUVAGE

La vision traditionnelle consistant à attribuer l'eau aux plus pauvres, la bière à presque tout le monde et le vin aux plus riches paraît devoir être nuancée. Le choix de la boisson varie aussi selon les contextes, les circonstances et la géographie. En outre, bière et vin peuvent être servis simultanément²⁹.

2.1. À LA TABLE DES ROIS ET DES DIEUX

Les palais et grands domaines possèdent des « bureaux de la bière », où la boisson est fabriquée au fur et à mesure des besoins, parfois préparée à l'avance, et un cellier où les jarres de vin sont entreposées en attendant d'être consommées ou offertes en cadeaux diplomatiques aux rois voisins ou à leurs ambassadeurs. Le roi et la cour boivent bière et vin en de nombreuses occasions ; de la bière est offerte aux ambassadeurs et hauts fonctionnaires en visite ; les messagers reçoivent de la bière ou du vin. Les dieux sont également invités à banqueter ; ils reçoivent des offrandes de

28 - Michel 1997 : notes 106-108.

29 - Michel 2009 avec la bibliographie antérieure.

bière et de vin.

2.2. LA BOISSON DES SIMPLES PARTICULIERS

Les simples particuliers aiment aussi s'enivrer ; leur boisson de prédilection est la bière, mais ils goûtent aussi le vin. Les nombreuses occurrences de pichets de bière dans les archives paléo-assyriennes montrent que ce breuvage est de consommation courante chez les marchands.

2.3. RAFRAÎCHIR LES VOYAGEURS

L'armée en campagne et les caravanes marchandes choisissent leur itinéraire selon les points d'eau le long des routes et l'existence d'infrastructures locales. Lorsque les marchands voyagent, leurs frais d'auberge précisent l'achat de bière ou de vin en route³⁰. Le problème de ravitaillement des soldats se pose différemment. Ils reçoivent de la farine, du pain et une préparation déshydratée qui leur permet de se préparer une sorte de bière (*isimmānum*). Une fois l'armée arrivée à destination, elle est prise en charge par les autorités locales qui, pour faire oublier aux hommes les conditions difficiles du soldat, les abreuvent en vin et en bière.

2.4. BOISSON D'HOMME, BOISSON DE FEMME

Le choix de la boisson ne semble pas lié au sexe. Les femmes boivent de la bière comme les hommes. Près de la moitié des textes provenant du bureau de la bière de Chagar Bazar enregistre des rations de bière distribuées aux dames de la cour³¹. De même, les épouses des marchands assyriens goûtent à la bière qu'elles produisent. En revanche, il n'y a guère d'attestations de femmes goûtant au vin ; il est difficile de déterminer si cela tient au hasard de la documentation ou si elles ne

30 - Michel s. p.

31 - Lacambre et Millet-Albà 2008.

goûtaient pas à ce breuvage.

La consommation de certains liquides se fait parfois de manière indirecte : l'eau, le lait et la bière ont un usage culinaire, ce qui ne semble pas être le cas du vin. Jean Bottéro a mis en valeur le rôle des liquides dans une cuisine principalement constituée de bouillons : l'eau, enrichie de graisse et parfumée, sert à faire bouillir la viande tandis que le lait et la bière permettent de constituer ou allonger un fond³². L'eau est omniprésente dans toutes les recettes, son usage est implicite. La bière remplace parfois l'eau dans la cuisson ; parfumée, elle sert à confectionner des bouillies à partir de farines et semoules. La bière intervient aussi dans une recette avec des francolins : les oiseaux apprêtés cuisent dans de la bière et de la graisse.

*

Bière et vin apparaissent donc comme les boissons préférées des anciens Mésopotamiens ; elles ne sont nullement exclusives et tous y goûtent, plus ou moins fréquemment selon le statut social. Chez les particuliers, la bière est nettement plus répandue, préparée et consommée fréquemment ; les archives privées témoignent de la persistance, au début du II^e millénaire av. J.-C., de la pratique consistant à boire la bière avec une paille, au moins lors d'occasions festives. Dans les palais et les grands domaines, bière et vin étaient gérés par des bureaux spécifiques qui enregistraient les ingrédients nécessaires à la fabrication de la bière et les jarres de vin importées, et notaient scrupuleusement les sorties des magasins. Jarres de bières et de vin étaient destinées à la consommation du maître des lieux et de sa famille, des fonctionnaires du palais, des visiteurs et le vin était offert en cadeau diplomatique à des souverains étrangers.

BIBLIOGRAPHIE

- BIROT M. 1960. *Textes administratifs de la salle 5 du palais*, Archives royales de Mari 9, Paris : Librairie Orientaliste Paul Geuthner.
- BOTTÉRO J. 1957. *Textes économiques et administratifs*, Archives royales de Mari 7, Paris : Librairie Orientaliste Paul Geuthner.
- BOTTÉRO J. 1963a. « Bière », *Dictionnaire archéologique des Techniques*, tome I : 143-145. Paris : Éditions de l'Accueil.
- BOTTÉRO J. 1963b. « Eau », *Dictionnaire archéologique des Techniques*, tome I : 381-385. Paris : Éditions de l'Accueil.
- BOTTÉRO J. 1966a. « Getränke », *Reallexikon der Assyrologie* 3 : 303-306. Berlin-New York : Walter de Gruyter.
- BOTTÉRO J. 1966b. « Lait », *Dictionnaire archéologique des Techniques*, tome II : 571-572. Paris : Éditions de l'Accueil.
- BOTTÉRO J. 1994. *Boissons, banquet et vie sociale en Mésopotamie*. In : MILANO L. (éd.), *Drinking in Ancient Societies. History and Culture of Drinks in the Ancient Near East. Papers of a Symposium held in Rome, May 17-19, 1990*, History of the Ancient Near East /Studies 6 : 3-13. Padova.
- BOTTÉRO J. 1999. « La plus vieille histoire du vin », *L'Histoire* 228 : 66-72.
- BOTTÉRO J. 2002. *La plus vieille cuisine du monde*, Paris : Louis Audibert.
- DALLEY S., WALKER C. B. F. et HAWKINS, J. D. 1976 (OBTR), *The Old Babylonian Tablets from Tell al Rimah*, Hertford: British School of Archaeology in Iraq.
- DERCKSEN J. G. 2008. Subsistence, surplus and the market for grain and meat at ancient Kanesh, *Altorientalische Forschungen* 35 : 86-102.
- DURAND J.-M. 1983. *Textes administratifs des salles*

32 - Bottéro 2002.

- 134 et 160 du palais de Mari, Archives Royales de Mari 21, Paris : Éditions de l'Accueil.
- DURAND J.-M. 1990. Problèmes d'eau et d'irrigation au royaume de Mari : l'apport des textes anciens. In : GEYER B. (éd.), *Techniques et pratiques hydro-agricoles traditionnelles en domaine irrigué* : 101-142. Paris : Librairie Orientaliste Paul Geuthner.
- DURAND, J.-M. 2002. *Le Culte d'Addu d'Alep et l'affaire d'Alahtum*, Florilegium Marianum 7, Paris : Société pour l'Étude du Proche-Orient ancien.
- EIDEM J. 1992. *The Shemshāra Archives 2. The Administrative Texts*, Historisk-filosofiske Skrifter 15, Copenhague.
- FINET A. 1974-1977. Le vin à Mari, *Archiv für Orientforschung* 25 : 122-131.
- GOUIN P. 1993. « Bovins et laitages en Mésopotamie méridionale au 3^e millénaire », *Iraq* 55 : 135-145.
- 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*, *Journal of the American Oriental Studies Suppl.* 10, Baltimore.
- KREBERNIK M. 2001. *Die altorientalischen Schriftfunde, Tall Bi'a/Tuttul II*, Wissenschaftliche Veröffentlichungen der Deutschen Orient-Gesellschaft 100, Saarbrücken.
- LACAMBRE D. 2008. Le bureau de la bière. In : TUNCA Ö. et BAGHDO A. M. 2008 : 180-207.
- LACAMBRE D. & MILLET-ALBÀ A. 2008. Le harem de Sîn-iqīšam. In : TUNCA Ö. et BAGHDO A. M. 2008 : 239-279.
- LION B. 1992. Vignes au royaume de Mari. *Florilegium Marianum*, 1 : 107-113. Paris : Société pour l'Étude du Proche-Orient Ancien.
- LION B. et MICHEL C. 2006. L'élevage des porcs en Haute-Mésopotamie, Syrie et transtigrine au début du II^e mill. In : LION B. et MICHEL C. (éd.) *De la domestication au tabou : le cas des suidés au Proche-Orient ancien*, Travaux de la Maison René-Ginouès 1 : 89-101. Paris.
- MICHEL C. 1996. Le commerce dans les textes de Mari. In : DURAND J.-M. (éd.), *Mari, Ebla et les Hourrites, dix ans de travaux*, Amurru 1 : 385-426. Paris : ERC.
- MICHEL C. 1997. À table avec les marchands paléo-assyriens. In : WAETZOLDT H. et HAUPTMANN H. (éd.), *Assyrien im Wandel der Zeiten*, Compte rendu de la 39^e Rencontre Assyriologique International, Heidelberg Studien zum Alten Orient 6 : 95-113. Heidelberg.
- MICHEL C. 2001. *Correspondance des marchands de Kaniš au début du II^e millénaire av. J.-C.*, Littératures anciennes du Proche-Orient 19. Paris : Éditions du Cerf.
- MICHEL C. 2008. Les Assyriens et leurs femmes anatoliennes. In DERCKSEN J. G. (éd.), *Anatolia and the Jazira during the Old Assyrian Period*, Old Assyrian Archives Studies 3, Publications de l'Institut historique archéologique néerlandais de Stamboul 111 : 209-229. Leyde.
- MICHEL C. 2009. « Dis-moi ce que tu bois... » Boissons et buveurs en haute Mésopotamie et Anatolie au début du II^e 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*, Travaux de la Maison René-Ginouès 6 : 197-220. Paris : De Boccard.
- MICHEL C. s.p. Se restaurer en route en haute Mésopotamie et Anatolie au début du II^e millénaire avant J.-C. In : MILANO L. (éd.), *Methods and Perspectives applied to the Study of Food Practices in the Ancient Near East*, Venise.
- RÖLLIG W. 1970. *Das Bier im Alten Mesopotamien*. Berlin : Ges. f.d. Geschichte u. Bibliographie d. Brauwesens e.V.
- ROTH M. T. 1995. *Law Collection from Mesopotamia and Asia Minor*. SBL Writings from the Ancient World Series 6, Atlanta: Scholars Press.
- SAUVAGE M. 1994. A propos des termes *amrummum*

et *abrum*, *Nouvelles Assyriologiques Brèves et Utilitaires* 1994,37.

STOL M. 1971. Zur altmesopotamischen Bierbereitung, *Bibliotheca Orientalis* 28 : 167-171.

TALON Ph. 1985. *Textes administratifs des salles Y et Z du palais de Mari*, Archives Royales de Mari 24, Paris : ERC.

TALON Ph. 1997. *Old Babylonian Texts from Chagar Bazar*. Akkadica Suppl. X, Bruxelles.

TUNCA Ö. et BAGHDO A. M. 2008. *Chagar Bazar (Syrie) III Les trouvailles épigraphiques et sigillographiques du chantier I (2000-2002)*, Louvain : Peeters.

VAN DE MIEROOP M. 1994. The Tell Leilan Tablets 1991. A Preliminary Report, *Orientalia* 63 : 305-344.

VINCENTE C. A. 1991. *The 1987 Tell Leilan Tablets Dated by the Limmu of Habil-kinu*, A Dissertation Presented to the Faculty of the Graduate School of Yale University, Decembre 1991.

ZIEGLER N. 1999. *Le harem de Zimri-Lîm*, Florilegium Marianum 4. Paris : Société pour l'Étude du Proche-Orient Ancien.

Buvait-on de la bière au chalumeau en Mésopotamie à l'époque protodynastique ?

Catherine BRENIQUET

(Université Blaise Pascal – Clermont II, EA 1001 - CHEC)

(catherine.breniquet@wanadoo.fr)

Dans le cadre du séminaire SHAMO 2008-2009 dévolu à l'alimentation, plusieurs interventions étaient consacrées à la bière en Mésopotamie. En effet, les textes cunéiformes nous renseignent sur l'existence et la préparation de cette boisson fermentée qui, dès l'époque d'Uruk, passe pour être une des plus populaires, bien que son usage se décline en de multiples variantes selon les catégories sociales et les occasions de boire. Ainsi, à l'instar de ce qui existe à partir du 2^e millénaire avant J.-C., il aurait existé un mode de consommation spécifique de la bière dès le 3^e millénaire. On utiliserait un chalumeau lors de circonstances exceptionnelles pour boire une bière filtrée et cette pratique serait abondamment illustrée sur les sceaux-cylindres contemporains. Or, contrairement à l'opinion commune, la confrontation entre les sources textuelles, archéologiques et iconographiques ne va pas de soi et pose un certain nombre de difficultés dès lors qu'on exporte « à rebours » l'argumentation historique. A travers ces quelques pages, on propose une réflexion sur la nature des différentes sources mobilisées et sur nos pratiques pour documenter la question. Si l'usage documentaire de l'image sera principalement dénoncé, c'est aussi l'impossible conjonction entre l'iconographie, l'usage du chalumeau et la nature du breuvage consommé qui

apparaîtra de façon sous-jacente.

Le cadre géographique et chronologique est celui de la Mésopotamie « archaïque », entre les époques d'Uruk et l'avènement de l'empire d'Akkad, soit en gros la première moitié du III^e millénaire (époques pré et protodynastiques réunies). La documentation mobilisée regroupe d'une part les sources cunéiformes prises dans le champ de la littérature religieuse (banquets associés à des événements religieux, cérémonie du Mariage, sacré ou non, banquets funéraires, hymne à Ninkasi, etc.) ou de la littérature officielle (grands banquets royaux, etc.), évoquant la consommation de bière¹. Tous ces textes ont été rédigés postérieurement à l'époque qui nous retient. D'autre part, l'archéologie apporte sa contribution au sujet en livrant un matériel pouvant être mis en relation avec ce mode de consommation : embouts filtrants et tubes ou cannes métalliques qui seraient la version de luxe d'objets initialement en matériaux périssables (roseaux notamment). Si les filtres qui se présentent comme de petits cônes perforés ont des dimensions qui s'accordent bien avec celles d'un roseau² (diamètre d'environ 1 cm), les tuyaux métalliques sont soit des tubes enroulés sur eux-

1 - Lion et Michel 2003 pour un aperçu général.

2 - Mallowan 1937 : pl. XIV c.



Fig. 1 – Déroulement de cylindre akkadien, GMA 1313, Tell Asmar.

mêmes³, soit de longues tiges creuses et coudées à angle droit, exceptionnellement retrouvées dans des petites jarres⁴. L'association des uns avec les autres n'est pas attestée. L'usage documentaire de l'iconographie est nettement plus problématique.

Des scènes de banquet au chalumeau existent dans l'iconographie mésopotamienne dès l'époque d'Akkad (fig. 1) et sont surtout attestées pour la période paléobabylonienne (fig. 2). On en retrouve aussi la trace dans la glyptique du Golfe, à partir de l'âge du Bronze (ca. 2000). Elles mettent en scène, à travers le même schéma iconographique, deux personnages en vis-à-vis, de part et d'autre d'un vase posé au sol, et puisant dedans une boisson au moyen d'une « paille ». Rien n'indique réellement la nature du breuvage, il est d'usage de conclure à de la bière mais il pourrait tout aussi bien s'agir d'eau, de lait, d'hydromel, voire de vin. En effet, l'iconographie égyptienne montre parfois des consommateurs de vin aromatisé utilisant un chalumeau coudé (appelé alors « siphon »), sans doute terminé par un minuscule filtre de métal ou de faïence⁵. Sur les exemplaires babyloniens, les convives sont toujours des hommes

3 - Salonen 1965 : taf. X-1.

4 - Zettler et Horne 1998 : 139, n°151.

5 - Vercoutter 1964. On notera que c'est aussi à la consommation de vin que Mallowan destine les filtres découverts à Chagar Bazar au fond de jarres en *Habur Ware* : Mallowan 1937 : 99-100.

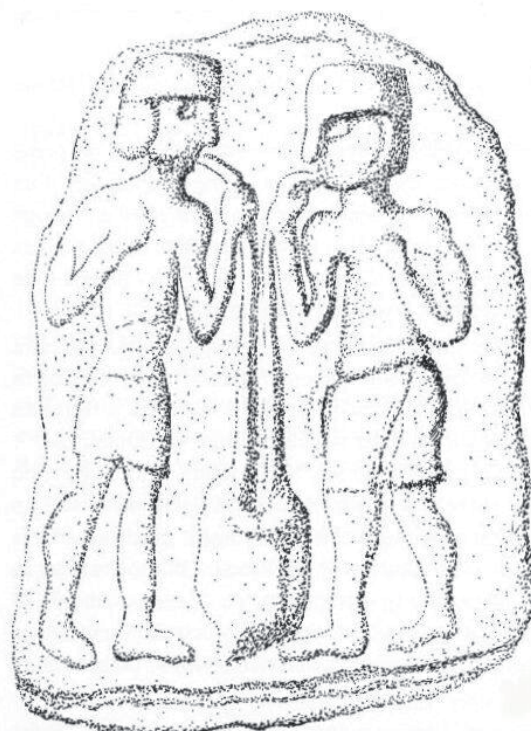


Fig. 2 – Plaque en terre cuite, époque paléobabylonienne, Haradum. Avec l'aimable autorisation de Mme C. Kepinski.

(exceptionnellement des animaux en « attitudes humaines ») et ils sont généralement debout, exceptionnellement assis sur des sièges hauts. Dans certains cas, les protagonistes pourraient être des figures royales. Enfin, détail déterminant, le chalumeau va directement et toujours dans la bouche des personnages (il est parfois tenu à la main) et on compte autant de chalumeaux que de convives.

Pour les périodes antérieures, il n'en va pas de même et le flottement iconographique est important. Une monographie déjà un peu ancienne⁶ est censée faire le point sur la question et présente les scènes de banquet comme *überzeitlich*. Or, plusieurs points font problème ici. La permanence est discutable puisqu'elle introduit l'idée un peu éculée d'une immobilité des sociétés de l'Orient ancien. On peut certes convenir qu'il

6 - Selz 1983.



Fig. 3 – Déroulement de cylindre protodynastique, GMA 1167, scène de banquet avec gobelet.

existe effectivement des fêtes qui ponctuent la vie sociale dans toutes les sociétés, partout dans le monde, et que rien n'est là très original⁷. Mais surtout, cet ouvrage regroupe des scènes fort diverses, comme d'ailleurs tous les ouvrages qui traitent de la reconnaissance des scènes et qui tentent de les interpréter sans méthode préalable. Le seul élément qui, à la lecture et à la réflexion, semble pris en compte est la position en vis-à-vis des personnages, c'est-à-dire un arrangement formel. Malheureusement, les variantes sont trop nombreuses pour qu'on puisse se satisfaire de ce seul paramètre.

On trouve effectivement des scènes de banquet qui ne posent aucun problème d'interprétation du moins au niveau formel : deux personnages en vis-à-vis, souvent un homme et une femme (ce qui déjà permet de conclure que les femmes -



Fig. 4 – Déroulement de cylindre protodynastique, GMA 1194, Ur.

7 - Par ex. Dietler 2001 : 98, fig. 3.2 pour un superbe exemple de banquet à bière au chalumeau.

au moins celle de haut rang, assises et les pieds posés sur un petit banc - participent au banquet) qui lèvent leur gobelet (du type *solid footed goblet* bien connu des archéologues) à l'occasion d'un événement qui n'est pas connu (fig. 3). Aucune de ces scènes, sur des plaques perforées ou des sceaux-cylindres, ne porte d'inscription. On peut penser comme cela a été proposé qu'il s'agit du banquet qui scelle une alliance ou un mariage. L'interprétation qui en fait un mariage « sacré » est peut-être plus discutable compte tenu de la neutralité de la représentation. D'autres scènes, sur l'étendard d'Ur ou le relief dynastique d'Ur-Nanshé, ne montrent que des hommes impliqués dans l'action de banqueter pour commémorer un événement politique ou militaire. Dans tous les cas, on ignore tout de ce qui est ainsi consommé. Un échanton tenant une petite jarre à bec verseur suggère qu'il s'agit d'une boisson assez liquide, mais sa nature n'est pas précisée davantage et ne peut être déduite qu'en extrapolant..

A côté de ces scènes, il en existe d'autres passant pour être composées sur le même modèle, montrant effectivement deux personnages en vis-à-vis. Ceux-ci semblent être des hommes, jamais deux femmes, des personnages indifférenciés, et des dieux si l'on en juge par la coiffure cornue (fig. 4, 5, 6). Ils sont debout ou assis, parfois installés dans une barque. Le pot présente des formes variables, simple point stylisé, jarre plus haute, jarre à bec verseur, parfois installée sur un support. Les « chalumeaux » se présentent comme de simples tiges, parfois hérissées (fig. 6, 7). Ils n'arrivent pas systématiquement dans la bouche des convives, loin s'en faut, mais partent dans toutes les directions, vers le thorax, vers le haut de la tête, voire par-dessus la tête. Ils sont soit au même nombre que les convives qui les tiennent d'ailleurs à la main, soit en nombre supérieur faisant saillie hors de la jarre (fig. 4 et 5). Ce dernier



Fig. 6 – Déroulement de cylindre protodynastique, GMA 1359, Kish.

détail est interprété en fonction de l'argument de la « partie pour le tout » : ils évoqueraient un plus grand nombre de convives impossible à représenter sur d'aussi petits objets. Cette interprétation illustrative n'est que partiellement satisfaisante. Elle est l'un des meilleurs exemples du fonctionnement de notre façon d'appréhender l'image mésopotamienne. Celle-ci repose sur un certain nombre de présupposés parmi lesquels l'immédiateté du sens par le degré de réalisme de l'image (les tiges seraient des chalumeaux), la similitude avec des scènes plus récentes (les scènes de banquet paléobabyloniennes évoquées plus haut), la conformité au matériel archéologique (la découverte de filtres) et la perspective à la fois herméneutique et évolutionniste que l'on peut conférer à l'ensemble. En ce sens, cette interprétation opère et est même l'une des plus ancrées dans la tradition iconographique orientale. Il est extrêmement difficile d'attribuer à qui que ce soit la paternité de cette interprétation. On la trouve très tôt chez H. Frankfort, mais il est fort probable qu'elle fut avancée bien plus tôt encore, sans doute dans le courant du XIX^e siècle à la faveur de publication de cachets antiques. Cette interprétation illustre toute la difficulté du raisonnement iconographique. Les arguments se superposent à l'image, confortant la lecture, de

sorte que celle-ci devient crédible. Une simple contre argumentation en viendrait aisément à bout : on pointerait par exemple facilement le fait que la jarre à bec verseur est plutôt destinée au stockage de la bière et qu'il est pour le moins curieux qu'on y puise directement (ce qui fait double emploi avec ledit bec verseur), surtout dans un contexte cérémoniel, mais on ne substituerait là qu'un discours à un autre discours. La question majeure est celle de la reconnaissance des formes⁸ et de la validation de la lecture proposée. La déconstruction de l'interprétation traditionnelle a largement été entamée plus haut en pointant un certain nombre d'incohérences de détail, en critiquant, en accumulant les arguments. Une autre lecture est possible, mais pour être recevable on doit faire la démonstration qu'il ne s'agit pas d'une énième autre hypothèse. Cette lecture se fonde aussi évidemment sur une interprétation des formes⁹, mais considère aussi (et surtout) la structure des images concernées. La nouvelle interprétation proposée fait de ces scènes les représentations d'une opération technique toute autre, l'étirage de la laine¹⁰. Il s'agit d'une opération préalable au filage qui consiste à nettoyer et à étirer à la main le matériau pour en préparer un ruban qui sera enroulé sur la quenouille. La laine est tantôt posée à terre, tantôt placée dans un panier, on travaille debout ou assis, c'est indifférent. Cette opération est banale, représentée fréquemment sur d'autres

8 - Selon l'expression de Gardin 1980 : 28 et suivantes.

9 - A titre de comparaison, on mentionnera un exemple proche. Un vase grec trouvé à Vulci, en Etrurie, montre des artisans au travail, assemblant divers morceaux d'une grande statue anthropomorphe de bronze (coupe attribuée au Peintre de la Fonderie, ca. 480 av. J.-C., Berlin, Staatliche Museen, Antikenabteilung, F 2294). Le vase fut identifié comme celui des « cannibales » jusqu'au moment où l'ambiguïté fut levée sur les formes représentées. Avec l'exemple qui nous retient, nous sommes dans la même situation, à ce détail près qu'aucun helléniste ne se penche plus sur la question de la traduction iconographique de l'anthropophagie en Grèce ancienne...

10 - Breniquet 2008 : 278 et suivantes.



Fig. 7 – Déroulement de cylindre protodynastique, GMA 1455, s.l.

objets antiques (trône de Verruchio, tintinnabulo de Bologne, lécythe du tissage attribué au Peintre d'Amasis). Elle est aussi bien connue dans nos campagnes sous le nom d'écharpillage (et est généralement totalement méconnue des historiens de l'art).

D'un point de vue strictement formel, cette hypothèse rend compte de plusieurs détails¹¹ : la minceur de la « tige » qui serait la touffe de laine rendue au moyen d'un outil de gravure qui ne permet que l'incision (la gouge), son rendu très incurvé qui évoque davantage un matériau souple qu'un chalumeau rigide, la forme parfois hérissée de ces mêmes tiges évoquant le matériau hirsute qu'on discipline, l'absence même de tiges lorsqu'on utilise une bouterolle qui ne permet pas le rendu d'un simple trait. Elle rend compte aussi de la présence de tiges additionnelles qui seraient des quenouilles fichées en attente dans l'amas de laine à traiter... Mais surtout, il importe de considérer que ces scènes sont systématiquement associées et font donc système avec d'autres qui traitent du travail du fil (et toutes les étapes de la chaîne opératoire sont là représentées).

Il est toutefois difficile d'affirmer que le banquet au chalumeau est totalement absent de l'iconographie archaïque, et ce, à cause de

l'extrême schématisation des scènes considérées. Mais s'il existe bien¹², il ne nous paraît que très marginal et ne saurait être retrouvé dans la majorité des exemples cités¹³. Mieux, il ne peut être mis en relation avec la consommation de bière, d'autres boissons fermentées comme le vin conviendraient tout autant. C'est à partir de l'époque d'Akkad, où l'iconographie prend un nouvel essor sur des bases différentes, qu'il devient réellement substantiel et connaît la postérité que l'on a évoquée plus haut. C'est peut-être aussi à ce moment que les manières de table prennent une tournure plus spectaculaire. La confusion des formes vient du fait qu'un même schéma formel (deux personnages en vis-à-vis) est employé indifféremment pour l'étirage et pour le banquet, que celui-ci soit avec un gobelet ou avec un chalumeau (pour les exemples récents). Entre les deux, la différence de composition est faible car c'est la même matrice iconographique, le même stéréotype pourrait-on dire, qui est employé. Les scènes où les deux possibilités sont mélangées sont extrêmement rares et peuvent largement être imputées à une mauvaise mise en page de la part du graveur qui a mal calculé sa disposition des figures. Cette dérive nous paraît être liée à l'absence d'un regard critique sur les pratiques universitaires de l'apprentissage iconographique et à l'usage d'un discours qui ne porte que sur le style et ses multiples variantes. A cet égard, l'interprétation traditionnelle ne rend compte ni de l'image, ni de ce qu'elle est censée représenter.

Ainsi, en créant une catégorie qui a bien des chances d'être largement artificielle, le banquet au chalumeau, non seulement nous nous privons d'une autre grille interprétative peut-être plus

11 - À ce titre, on ne confondra pas le caractère polysémique des images, toutes le présentent, et l'ambiguïté liée à leur forme et à la façon dont nous les percevons. À notre sens, dans le cas présent, il n'y a pas ambiguïté entre le banquet au chalumeau et l'étirage de la laine ! ou alors celle-ci mériterait d'être sérieusement argumentée ! Seule la forme n'est pas reconnue.

12 - Il semble attesté au moins sur une plaque perforée sculptée en bas relief trouvée au niveau VIII du Temple d'Inanna à Nippur. Hansen 1963 : pl. V

13 - On notera que les filtres métalliques apparaissent au début du 2^e millénaire. Mallowan 1937 : 99-100 les date entre 1900 et 1600 avant J.-C.

efficace, mais nous introduisons des paramètres qui affectent le sens même de l'acte initial qu'on cherchait à préciser, à savoir la consommation d'une boisson fermentée lors de circonstances exceptionnelles.

En effet, la bière est attestée sous la forme d'un pictogramme raisonnablement explicite sur les premières tablettes de l'époque d'Uruk : une jarre à fond pointu dont le contenu est indiqué par de petits traits obliques, généralement interprétés comme l'indication de l'état de fermentation de l'orge. Une variante consiste en l'adjonction d'un petit appendice carré à la base de ladite jarre qui passe pour être un fourneau¹⁴. De l'antériorité de l'un de ces pictogrammes par rapport à l'autre, nous ne savons rien, peut-être ont-ils toujours été contemporains renvoyant à des différences de préparation, renvoyant aussi au lointain néolithique où l'on a commencé la culture de l'orge¹⁵.

Diverses sortes de bières sont attestées en Mésopotamie désignées par leur couleur, la céréale d'origine, leur qualité, leur durée de fermentation, leur parfum ou leur goût, etc. Leur procédé d'obtention n'est connu que pour les époques historiques (fermentation, transformation de l'amidon en maltose, séchage, mise en pains, émiettement et ajouts de levure dans l'eau de préparation)¹⁶. Le résultat en est une boisson épaisse où le manger et le boire se rejoignent. Deux possibilités s'offrent alors au consommateur, soit boire telle quelle la bière épaisse chargée de particules résiduelles, soit boire une bière filtrée plus « légère ». Si l'on suit la lecture iconographique dénoncée, on boirait une bière filtrée au moyen d'un chalumeau et d'un embout filtrant, de sorte qu'il apparaît ainsi que c'est cette boisson qui serait exclusivement

prise. Or, rien n'est jamais dit sur les conditions de la consommation du breuvage. Une rapide investigation dans des aires chrono-culturelles mieux documentées comme l'Amérique, montre qu'il s'agit toujours d'un choix qui est fonction des circonstances : la bière épaisse est consommée lors de certains rituels guerriers (mise à mort des prisonniers de guerre et anthropophagie rituelle)¹⁷. Nous ne disposons évidemment pas d'une telle richesse documentaire mais, si nous choisissons à la place des Sumériens eux-mêmes, nous ne leur reconnaissons pas le choix délibéré de la fabrication et de la consommation de tel ou tel breuvage.

*

Il serait ainsi plus sage de remettre statistiquement en cause l'existence iconographique du banquet au chalumeau en Mésopotamie archaïque, comme de conclure qu'il est difficile de faire coïncider des sources différentes. Si des boissons fermentées, dont la bière, existent bien à haute époque, il demeure très aléatoire de déduire leur mode de consommation à partir de l'iconographie, comme d'ailleurs de préciser la nature du breuvage absorbé.

BIBLIOGRAPHIE

- AMIET P. 1981. *La glyptique mésopotamienne archaïque*. Paris : CNRS.
- BOTTÉRO J. 1963. Bière : Asie occidentale. *Dictionnaire archéologique des techniques rm I* : 143-145. Paris : éditions de l'accueil.
- BRENIQUET, C. 2008. *Essai sur le tissage en Mésopotamie, des premières communautés sédentaires au milieu du 3^e millénaire avant J.-C.* Paris : de Boccard.

14 - Bottéro 1963 : 144.

15 - Katz et Voigt 1986.

16 - Hartman et Oppenheim 1950.

17 - Erikson 2006.

- DIETLER, M. 2001. Theorizing the Feast. Ritual of Consumption, Commensal Politics and Power in African Contexts. In : DIETLER M. et HAYDEN B. (éd.) 2001, *Feasts. Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics and Power* : 65-114. Washington and London.
- GARDIN J.-C. 1979. *Une archéologie théorique*, Hachette : Paris.
- LION B. et MICHEL C. (éd.) 2003. *Banquets et fêtes au Proche-Orient ancien, Dossiers d'archéologie* n° 280.
- ERIKSON P. (éd.) 2006. *La pirogue ivre. Bières traditionnelles en Amazonie* (exposition « Bières traditionnelles d'Amazonie », du 28 mai au 24 août 2004, Musée français de la brasserie, Saint-Nicolas-de-Port).
- HANSEN D. P. 1963. New Votives Plaques from Nippur. *Journal of Near Eastern Studies* 22 : 145-166.
- HARTMAN L. et OPPENHEIM L. 1950. On Beer and Brewing Techniques in Ancient Mesopotamia. *Journal of American Oriental Society* (Supplement 10).
- KATZ S. et M. VOIGT M. 1986. Bread and Beer : the Early Use of Cereals in Human Diet. *Expedition* 28/2: 23-34.
- MALLOWAN M. 1937. The Excavations at Tell Chagar Bazar... , *Iraq* 4-2 : 91-177.
- SALONEN, A. 1965. *Die Hausgeräte der alten Mesopotamier nach sumerisch-akkadischen Quellen*. Helsinki.
- SELZ, G. 1983. *Die Bankettszene. Entwicklung eines "Überzeitlichen" Bildmotivs in Mesopotamien, von der Frühdynastischen bis zur Akkad-Zeit*. Wiesbaden : Franz Steiner Verlag GmbH.
- VERCOUTTER J. 1964. Vin : Egypte. *Dictionnaire archéologique des techniques II (rm)* : 1070-1073. Paris : Editions de l'accueil.
- ZETTLER R. et HORNE L. (éd.) 1998. *Treasures from the Royal Tombs of Ur*, Philadelphia : University of Pennsylvania Museum of Archaeology and Anthropology.

Vases à bière : de la production à la consommation

Xavier FAIVRE

(ArScAn-HAROC)

(xavier.favre@mae.u-paris10.fr)

En Mésopotamie, après l'eau, la bière est la boisson la plus importante. Dès l'époque d'Uruk jusqu'au tournant de notre ère, elle est ainsi présente dans la culture locale sous de nombreuses dénominations qui induisent toutes sortes de boissons fermentées (*kaš / šikarum*), une variété de présentations, de couleurs et de goûts – et sans doute de fabrication – que l'on rassemble sous le nom de bière. Elles diffèrent selon que des aromates sont ajoutés, selon la durée de fermentation, le choix de levures ou autres ajout de boisson fermentée, adaptées au goût régional : par exemple, à Mari, la plus répandue s'appelle *alappānum*. Elles sont toujours essentiellement à base de céréales diverses (principalement orge, mais aussi parfois épeautre ou blé). Au I^{er} millénaire, on fabrique une bière à partir de dattes.

Les listes lexicales et les textes des III^e et II^e millénaires, ont permis à plusieurs auteurs d'en reconstituer la fabrication standard¹.

Ce breuvage est tellement important dans la vie des Mésopotamiens, à tous les niveaux de la société, qu'il est bien documenté. Ainsi, même les récipients qui s'y rapportent, habituellement négligés dans l'écrit pour des aliments courants, ont-ils été notés assez précisément dans les textes cunéiformes : tout d'abord dans les tablettes

archaïques d'Uruk et dans les distributions de rations, puis dans les listes lexicales, textes littéraires, documents historiques, lettres privées du III^e au I^{er} millénaire². De nombreux noms de vases différenciés sont mentionnés dans les textes plus tardifs, participant à l'ensemble de la chaîne opératoire liée à la brasserie.

Il ne faut bien sûr pas s'attendre à les retrouver tous en archéologie même si certains indices matériels permettent d'établir des concordances. Mais quelques contextes, interprétés comme des brasseries, ont permis d'isoler des contenants de plusieurs tailles, participant de façon complémentaire à plusieurs stades de la chaîne opératoire.

C'est donc globalement que j'ai tenté d'analyser des sources de différentes natures, particulièrement nombreuses et significatives pour la brasserie tout au long de l'histoire mésopotamienne. On traitera successivement les indices et vestiges archéologiques, les textes, l'iconographie.

1. INDICES ET VESTIGES ARCHÉOLOGIQUES

Plusieurs auteurs se sont penchés sur les vases à liquides comme, par exemple, dans l'ouvrage édité par L. Milano, *Drinking in Ancient Societies* et ont montré que la corrélation entre forme et

1 - Principalement Hartman et Oppenheim 1950, mais aussi Röllig 1970, Stol 1971 : 167-171 et également Bottéro 1963, 1966, 2002 : 141.

2 - Civil 1964, Landsberger 1959, Powell 1994, Stol 1994.

fonction n'est pas évidente en archéologie³. Ils ont également montré que chaque époque, chaque horizon géographique ou culturel résolvait indépendamment le problème du conditionnement ou de la consommation des liquides. De plus, les changements observés dans le répertoire des formes de vases pouvaient induire des changements dans les pratiques alimentaires. Par exemple, on constate, au II^e millénaire que les pichets à anse et à bec verseur se limitent géographiquement au Levant alors que la céramique du Habur de Haute Mésopotamie ignore pratiquement ce type de vase au profit de jarres et de cruches sans bec⁴.

D'une part, d'un point de vue strictement morphologique, quelques attributs particuliers se prêtent particulièrement aux contenus liquides⁵ :

- la profondeur, par exemple, adaptée à la liquidité mais aussi à la fluidité des farines et des poudres ;

- l'ouverture plus ou moins fermée pour permettre le remplissage et protéger le contenu.

- la présence du ou des becs caractérise la consistance du contenu et dont la fonction est l'écoulement ;

- les anses qui facilitent le soulèvement ou l'inclinaison des vases, souvent pratiques pour les vases à liquide ;

- une base étroite qui permet une meilleure mobilité, la possibilité de verser commodément.

Ces attributs sont adaptés à des vases à liquide, parmi lesquels la bière, ce qui ne signifie pas qu'ils soient uniquement utilisés pour ce breuvage. Cela s'accorde assez bien avec les textes qui, pour un même nom de vase, annoncent plusieurs contenus liquides (eau, et plus souvent vin, huile, miel, lait et souvent la bière) mais aussi fluides (différentes sortes de farine) et solides (raisins, malt, pain de

céréale germée, pain)⁶.

D'autre part, certains attributs sont adaptés aux aliments semi-liquides et, d'après plusieurs études, la bière semble en faire partie. C'est, en particulier, la perforation simple ou multiple, pour permettre l'écoulement ou la séparation du solide et du liquide.

- Simple : ce sont les vases à fond perforé diversement interprétés (aération ou écoulement). Toutes sortes de pots de différentes tailles et formes, ouverts ou fermés, en sont pourvus.

- Multiple : on trouve quelques fonds de vases et toute une batterie de filtres et de passoirs, de toutes formes et tailles.

Dans tous les cas, la morphologie ne suffit pas à définir les vases à bière. Les attributs mentionnés peuvent servir à plusieurs types de liquides.

1.1. ÉPOQUE D'URUK : ANALYSES CHIMIQUES ET VASES À BEC

Dès l'époque d'Uruk, la boisson documentée en Mésopotamie, et sans doute amplement consommée, est la bière⁷. Cela met en corrélation, au moins chronologique, le développement de la production de liquides alimentaires et la croissance de sociétés complexes. On y voit la conséquence de capacités d'organisation, de technologies majeures (notamment la maîtrise de la fermentation), ou d'exigences mieux articulées du point de vue nutritionnel, social et idéologique.

1.1.1. ANALYSE CHIMIQUE

On ne dispose pas de matériel lié directement à la production de la bière, mais l'analyse chimique de résidus organiques adhérant sur la paroi d'un

3 - Caneva 1994, Mazzoni 1994.

4 - Mazzoni 1994.

5 - Duistermaat 2007.

6 - C'est le cas, par exemple, de la jarre la-ha à Ebla, contenant d'argile de grande taille multi-usage, dont l'équivalent sumérien ^{du}la-ha-an ou akkadien *lahannu* est une sorte de bouteille dont plusieurs contenus liquides sont attestés (lait et bière).

7 - Frangipane 1994.

tesson de pot de l'Uruk récent (3100-2900) trouvé à Godin Tepe, en Iran de l'ouest (Zagros) montre des restes d'oxalate de calcium, un élément majeur comprenant le précipité formé pendant la fermentation de l'orge appelé « *beerstone* ». Ce résidu daté de la fin du IV^e millénaire est la plus ancienne indication chimique que l'on possède pour la bière⁸.

1.1.2. VASES À BEC

À cette époque, on constate plusieurs évolutions majeures en matière de céramique qui révèlent implicitement des besoins et des produits nouveaux, comme la révolution de l'orge. On observe notamment la production en grande série d'éuelles grossières moulées présentes sur tous les sites de l'Uruk récent (3100-2900) de l'Iran à la Turquie orientale mais de fonction controversée. On voit aussi un enrichissement du répertoire céramique, une augmentation du nombre et de la variété des formes liée à l'apparition du tour, la spécialisation de vases liés, par exemple, à l'exploitation des produits laitiers (faisselles et râpes)... Parmi ceux-ci, on note enfin la diffusion de bouteilles et récipients à bec produites en grande série qui indique leur spécialisation dans l'élément liquide (fig. 1). Delougaz⁹ en note un grand nombre dans les niveaux protohistoriques des sites de la Diyala, (Uruk récent et Djemdet Nasr) datant de 3400-2900. La tradition de grands vases à bec, généralement similaires, continue durant toute la période Protodynastique. Plus d'un auteur a noté clairement leur ressemblance avec les signes proto-cunéiformes des textes archaïques qui enregistrent des listes de vases pour eux-mêmes¹⁰, comme la jarre de terre (*dug*), mais aussi pour son contenu, le lait (*ga*), l'huile (*i*), le miel (*lâl*), la bière

(*kaš*) mais également, l'artisan de ce breuvage, le brasseur (*šim*) [avec un appendice carré], le pain de bière (*bappir*), et partant la brasserie (é-*bappir*). Tous sont représentés par une jarre à fond pointu remplie de signes divers (hachures qui indiquent la fermentation de l'orge mais aussi pictogramme de l'eau ou du pain), ce qui témoigne du lien indissociable entre le contenant et le contenu, en bref le conditionnement du breuvage (fig. 2)¹¹.

Plusieurs chercheurs ont travaillé sur la variation des formes de vases dans les textes archaïques¹² comme sur les sceaux-cylindres de l'Uruk Récent et de Djemdet Nasr¹³. Le rapport entre les listes lexicales est intéressant car elles associent des formes de contenants à des contenus spécifiques et énumèrent des produits liés à une activité de transformation. Le signe pour la bière (*kaš*) dans les textes archaïques est bien évidemment un vase à bec droit.

Millard a suggéré que les jarres de l'Uruk Récent avec les bords courbes ou pouvaient avoir été des jarres à bière : la courbure du bec empêcherait l'accès de l'oxygène parce que le dioxyde de carbone, réalisé par la fermentation de la bière, formerait une sorte de « barrière » à l'intérieur du bec¹⁴. Mais si la présence du bec caractérise la consistance du contenu, tous les vases n'en étaient pas nécessairement pourvus¹⁵. Plus largement, la jarre, avec ou sans bec, associée au signe *kaš* correspond aux vases à liquide disponibles à l'époque où s'est mise en place l'écriture.

Mais il s'agit là d'un vase qui renvoie au conditionnement du breuvage et non à sa

8 - Curtis 2001 : 210, Michel R. *et al.* 1992, 1993.

9 - Delougaz 1952.

10 - Par exemple Potts 1997 : 140, fig. VI.1.

11 - Ce n'est pas un cas particulier puisque d'autres aliments (lait, miel, pain) ou unités de mesures sont représentés, à l'origine, par des récipients de poterie, de bois ou de vannerie (*dug*, *bán*, *sila*, *gur*).

12 - Szarzynska 1969 : 16-24.

13 - Baudot 1979 : 5-67.

14 - Millard 1988 : 55.

15 - Et d'ailleurs, parmi les variantes du signe *kaš*, le bec n'apparaît pas toujours (Salonen 1966).

préparation¹⁶.

1.2. OCCURRENCES ARCHÉOLOGIQUES DE BRASSERIES ET DE ZONES DE STOCKAGE

Plusieurs contextes archéologiques, peu nombreux, ont été interprétés comme des brasseries. On compte seulement trois exemples : l'une en Mésopotamie du sud et deux autres en Syrie.

1.2.1. BRONZE ANCIEN

La première a été identifiée par Donald Hansen en Basse Mésopotamie à l'époque proto-dynastique IIIB, à Lagaš, le tell moderne de Tell el-Hiba, à une vingtaine kilomètres de l'ancienne Girsu (Tello). Il s'agit de la partie brasserie de la boulangerie-brasserie de Lagaš (fig. 3), identifiée seulement par une tablette se référant à un brasseur et à une brasserie, appelée é-bappir¹⁷. Plusieurs cuves ont été associées à la confection de la bière¹⁸ : l'une d'entre elles, en effet, contenant de nombreuses écuelles coniques, type de coupes répandues durant tout le III^e millénaire, était localisée dans le voisinage de la pièce où les tablettes avaient été trouvées, à l'est de la cour centrale.

1.2.2. BRONZE MOYEN

On trouve également, au Bronze Moyen, des jarres associées à des archives traitant du vin ou de la bière¹⁹, ce qui permet d'identifier plutôt des zones de stockage que des brasseries tout comme le type de vases qui en permettait le

conditionnement²⁰.

À Chagar Bazar, Mallowan avait trouvé plusieurs jarres, dans le contexte de tombes, à l'intérieur desquels des filtres de cuivre avaient été déposés. De nouveaux exemples ont été trouvés depuis. Ces filtres ont été interprétés comme des filtres à bière ou à vin sur la base de représentations de boisson au chalumeau. D'autres exemplaires ont été trouvés à Baghouz ou à Emar (Syrie) au Bronze Récent. Mais leur usage est également connu plus anciennement, au Bronze Ancien, dans les tombes d'Ur, particulièrement dans la tombe de la princesse Puabi, en métal précieux (or et argent).

1.2.3. BRONZE RÉCENT

Des deux brasseries de Syrie, celle de Tell Hadidi est la mieux connue²¹. Le « bâtiment aux tablettes » (« *Tablet Building* »), daté du Bronze Récent, consiste en 7 ou 8 pièces autour d'une cour. Les documents découverts dans l'une d'elles mentionnent que le propriétaire s'appelait Yaya. La découverte de céréales carbonisées, de meules à moudre, de nombreuses jarres de stockage, de tasses, de jarres et pichets, dans plusieurs pièces, ainsi qu'un four dans la cour centrale, indique une activité de transformation de la nourriture (fig. 4). Son association avec la confection de la bière vient notamment de la découverte d'une passoire et de nombreux vases à fond perforé. La première, M.-H. Gates a donc suggéré que ces derniers correspondaient au terme lexical dug-níg-dúr-bùr, littéralement « vase avec un trou au fond » dont

16 - Comme l'a suggéré J. Bottéro (1963) qui le rattache aux « cuves à bière » postérieures.

17 - Terme dérivé du sumérien bappir trouvé dans les lexiques et se référant à un ingrédient entrant dans la confection de la bière.

18 - Curtis 2001 : 213-14, Hansen 1983 : 430.

19 - À Tell el-Rimah, l'ancienne Qattara, la salle XXIV a livré 643 textes administratifs traitant de la fabrication et de la distribution de bière.

20 - Ce sont, par exemple, à Tell el-Rimah, des jarres en céramique du Habur, les mêmes que l'on trouve sur d'autres sites de la même période, en haute Mésopotamie, à Tell Brak, Tell Chagar Bazar ou plus récemment à Mohammed Diyab (à pâte minérale poreuse). D'autres archives de la bière ont également été trouvées à Chagar Bazar (Ašnakkum), Tell Leilan (Šubat-Enlil) et Tell Šemšara (Šušarra).

21 - Dornemann 1979, Gates 1988.

le correspondant akkadien est *namzîtu(m)*, défini comme un récipient utilisé dans le brassage ou la fermentation de la bière. Les capacités de ces vases varient. Les plus mobiles vont de 23 à 175 litres, alors que les plus grandes ont une capacité entre 300 à 350 litres. Le nombre et les dimensions de ces vases montrent que le propriétaire, Yaya, brassait la bière en très grandes quantités. Le procédé est plus difficile à discerner. Mais l'association de différents types de vases indique sans doute leur complémentarité. La compréhension de la technologie dérive des sources écrites.

Enfin, à l'époque médio-assyrienne, à Sabi Abyad, en Syrie, sur le Balikh, des textes livrant plusieurs termes ou noms de vases associés à la brasserie traitent de la livraison de bière²², ont été trouvés concentrés dans la partie nord du site, ce qui indique que le bureau et une partie du brassage étaient localisés dans cette zone.

Par ailleurs, une expérimentation a été faite à Tell Bazi (Syrie), par une mission allemande, en utilisant plusieurs vases de ce site²³. En effet des analyses sur les parois de pots à base percée et de grands pots de stockage de Tell Bazi, comparables à ceux de Sabi Abyad, avaient identifié un usage lié à la production de la bière.

Enfin, à l'époque néo-assyrienne, à Nimrud, certaines jarres de stockage sont associées à des tablettes dont une (ND6219) se réfère à la bière²⁴.

2. TEXTES

La production de bière et les noms de vases qui s'y rapportent nous sont connus par des allusions, mots, expressions ou phrases isolées :

- sur la technique de la brasserie, de la

conservation, à la consommation²⁵,

- dans les textes économiques d'Ur III, où l'on trouve également des éléments sur les potiers qui produisent les pots liés à la brasserie²⁶,

- les textes lexicaux comme *ur₅-ra = hubullu* (Hh X : vases ; Hh XXIII : bières et termes de brasserie).

- dans les textes littéraires, parmi lesquelles deux compositions sumériennes sur la brasserie et la boisson²⁷,

- dans les textes néo-babyloniens²⁸.

Les listes émanant de l'administration mentionnent aussi occasionnellement des rations de bière²⁹.

2.1. TECHNIQUE DE LA BRASSERIE

La bière est issue de la germination d'orge ou d'autres grains trempés dans l'eau, séchés puis assemblés. L'addition d'eau et de levures (par exemple, des restes de bière contenant la fermentation d'autres organismes) produit en effet des substances de germination, de l'alcool et du dioxyde de carbone.

Hartman et Oppenheim ont reconstitué le procédé de brasserie (aux III^e-II^e millénaires)³⁰ qui correspondent assez bien aux représentations qu'en donnent les mastabas égyptiens, notamment celui de Ti à Saqqara (Ancien Empire, V^e dynastie, 2500-2350 av. J.-C.), à peu près contemporain du Dynastique Archaïque III.

Les grains d'orge étaient d'abord germés et maltés, à l'humide (*še-múnu*), ce qui requiert un local humide et chaud. Puis le maltage était

22 - Par exemple, mention de 6 brasseurs livrant de grandes quantités de bière au personnel.

23 - Duistermaat 2007, Otto, dans Zarnkow *et al.* 2006.

24 - Mallowan 1948, vol. II : 384, n.19 et 407-409.

25 - Hartman & Oppenheim 1950, Breniquet 2009, Michel 1997, 2009.

26 - Ils ont été étudiés par Steinkeller 1996.

27 - Elles sont analysées par M. Civil 1964.

28 - Stol 1994.

29 - Ellison 1981, 1984.

30 - Hartman et Oppenheim 1950.

stoppé. L'orge était ensuite chauffé dans de l'eau additionnée de produits aromatiques. Ensuite, le moût était mis à fermenter pour provoquer la transformation d'amidon en maltose. Le malt (múnu) est récupéré, séché : la difficulté est de savoir de quelle manière, le soleil pouvant être suffisant mais il est probable qu'un four était utilisé. Il pouvait alors être concassé. On obtenait une mixture (sún / *naṣarbu*) cuite de pâte fermentée et d'herbes aromatiques (titab / *titāpû*) qui pouvait être mise en forme de pain ou de galette. Ce sont ces pains qui servent à la confection du breuvage et qui sont nommés dans les textes : báppir / *bappirum*³¹, le pictogramme (báppir) étant formé d'une jarre contenant un pain. Ce conditionnement permettait de les compter au nombre. Les pains étaient alors ajoutés à la macération du malt avant l'étape de fermentation par la levure : émiettés dans l'eau, on y ajoutait des levures indispensables pour provoquer la fermentation et donc la transformation du liquide en bière. Celles-ci sont faites diversement, soit à partir de produits végétaux ou animaux, soit à partir d'éléments en suspension dans l'air, soit obtenues à partir d'une bière déjà existante ou de résidus. Ce procédé requérait une certaine chaleur, nécessaire à la fermentation et à la transformation.

La bière était ou non filtrée. On ne peut savoir à quelle occasion l'une ou l'autre technique était choisie, pour obtenir une bière légère ou épaisse mais l'on remarque que les représentations de banquet montrent deux façons de consommer un breuvage : avec un chalumeau, ce qui correspond à la bière épaisse, dans des coupes, ce qui correspond à la bière légère.

2.2. NOMS DE RÉCIPIENTS

Des noms de récipients sont souvent associés à la production de la bière. Les uns sont spécifiquement affectés au brassage, dans lesquels est vidée la bouillie de bière. D'autres sont destinés au transport. Ils sont notés par une terminologie complexe qui varie selon les périodes et les régions. On ne peut donc pas tous les noter. Mais certains sont plus significatifs que d'autres et sont liés, dans un contexte, à un procédé particulier. On se limitera à ceux affectés à la bière d'orge.

2.3. POTIERS ET VASES À BIÈRE

Les textes économiques de l'époque d'Ur III, principalement de Lagaš et d'Umma contiennent de nombreuses informations sur les potiers et leur production³².

À Lagaš, certains potiers étaient directement subordonnés au pouvoir, faisant partie du personnel assigné à des tâches temporaires dans les cuisines et dans les brasseries [é-bappir]³³.

Les textes d'Umma montrent qu'ils devaient des jours à l'administration d'Umma³⁴ sous la forme de travaux annuels. Ils étaient payés en terre et en rations. Dans ce fonctionnement, chaque potier était affilié à une institution spécifique. À la fin de l'année, un récapitulatif était établi. L'administration devait connaître exactement le nombre et les types de pots produits pour calculer la valeur totale du travail.

La majorité des pots fabriqués par les potiers d'Umma sont expédiés aux brasseries de cette ville pour stocker la bière à l'intention de l'administration royale parfois en très grandes quantités³⁵.

31 - Sur sa fabrication, les avis divergent : il pouvait être fait à partir de différentes espèces d'orge non germé concassé (Michel 1997). Sous un autre nom (*buqlum*), le malt de blé était germé en milieu humide, puis séché au four et concassé.

32 - Steinkeller 1996.

33 - Waetzoldt 1970-1971 : 9, 18 ; Potts 1997.

34 - Waetzoldt 1970-1971.

35 - Le potier Lú-kal-la est connu pour avoir fait, entre autres, 2573

Cuves à bière	Hh X (6-8, 12-13),	6. dug.lahtan = <i>lah-ta-nu</i> 7. dug.lahtan.gid.da 8. dug.lahtan.gid.da = <i>hu-bu-ru</i> 12. dug.LAGAB/U/GAG = <i>hu-bu-ru</i> 13. dug.mùd = <i>hu-bu-ru</i>
Cruches	Hh X (9-10),	9. dug.lahtan.gid.da = <i>lul-la-ku</i> 10. dug.lahtan.gid.da = <i>lul-la-ku</i>
Vases destiné à la bouillie de bière	Hh X (73-211-213)	73. dug.BAR.MUNU = <i>karpāt ti-ta-pi</i> 211. dug.kakkul = <i>nam-zi-tum</i> 212. dug.kakkul = <i>nam-zi-tum</i> 212a. [dug.n]am.tar = <i>nam-zi-tum</i> (H) 213. dug.níg.dúr.bùr = <i>nam-zi-tum</i>
Pichets	Hh X (76-78, 85-86)	76. dug.kaš.ús.sa.ka.dù = <i>pi-hu</i> 77. dug.ka.dù = <i>pi-hu</i> 78. dug.pi-hu = <i>pi-hu</i> 85. dug.la.ha.an.gid.da = <i>na-as-bu-u</i> 86. dug.la.ha.an.gid.da = <i>SU-u</i>
Grands vases à brasser	Hh X (83-84b)	83. dug.la.ha.an.šu = <i>na-as-bu-u</i> 84b. dug.la.ha.an.šu.i = <i>la-ha-an gal-la-pi</i>
Petits vases à brasser	Hh X (214)	214. dug.níg.dúr.bùr.tur.ra = <i>nab-ra-ah-[tum]</i>

Tableau 1

On connaît donc une variété de termes techniques pour différentes sortes de vases. Une liste donne les types de poteries produites à Umma à l'époque d'Ur III : on trouve, par exemple, le « pot à pain » [^{dug}gar (bán)] d'une capacité de 5 litres, peut-être pour les pains à bière. Le vase ^{dug}kur-ku-dù qui contenait la pâte utilisée pour le pain de bière (báppir) les herbes pour les épices, tout comme la cuve utilisée pour le stockage de la bière (^{dug}lahtan), pouvait atteindre de très grandes tailles, allant de 300 à 600 sila/litres³⁶. Enfin le vase

vases en Amar-Sîn 6, 2588 en Amar Sîn 7, 2458 en Amar-Sîn 9, 1427 en Šu-Sîn 1, ce qui fait une moyenne comprise entre environ 7 et 3 vases par jour consacré à la brasserie. Son collègue Inim-^dŠára produit un peu moins : 543 en Šu-Sîn I et 1774 en Šu-Sîn 8 (entre 1 et demi et plus de 4 par jour).

36 - Les cuves ^{dug}lahtan sont connues en différentes tailles allant

à « bière finie » ^{dug}utùl avait une capacité de 10 à 60 sila/litres. Les potiers d'Umma fabriquaient également des fours d'argile dont on peut penser que certains étaient impliqués dans la brasserie.

Aux III^e et II^e millénaires, quelques noms de vases sont liés aux procédés de la brasserie selon une terminologie suméro-akkadienne³⁷.

Les listes lexicales (ur₅-ra = *hubullu*, tab.

de 15 à ± 600 sila (Waetzoldt 1970-71 : 18, n.115). D'après les sources lexicales, un type particulier de potier (lù-^{dug}lahtan) était spécifiquement engagé dans leur fabrication.

37 - Hartman & Oppenheim 1950.

X et XXIII) contiennent une variété de termes spécifiques entrant dans le champ sémantique de la bière incluant notamment des vases³⁸, que D. Potts³⁹ a relevés en les classant par fonction possible (Tableau 1).

On peut bien sûr se demander, comme D. Potts⁴⁰, si cette grande variété d'appellations pourrait être différenciée visuellement par les anciens Mésopotamiens ou par les archéologues modernes, d'après la forme ou le décor. Ou sont-ce là des effets de scribes ? Or si ces termes sont différenciés, il semble raisonnable de penser qu'ils identifiaient des contenants fonctionnellement distincts.

2.4. VASES À BIÈRE ET FABRICATION

De même, parmi les compositions littéraires sumériennes, on dispose de deux poèmes traitant de la brasserie et de la boisson, qui mentionnent des vases liés à la fabrication de la bière (fin III^e-début II^e millénaires av. J.-C.). Le premier est un hymne à la déesse de la bière, Ninkasi, dans lequel apparaissent plusieurs noms de vases : les différentes étapes de la brasserie y sont décrites de façon poétique mais reconnaissable⁴¹. Le second est une chanson à boire. Chacun mentionne l'utilisation de différents types de cuves de fermentation et de collecteurs, ce qui peut impliquer des techniques de brasserie un peu différentes. On retrouve les deux compositions sur des tablettes découvertes postérieurement⁴². Les noms de ces vases y apparaissent en situation

dans le contexte de la brasserie. Nous en donnons des passages traduits par Civil comparés, pour le deuxième texte, à une traduction de J. Bottéro⁴³.

2.4.1. VASES À FOND PERFORÉ ASSOCIÉS À UNE CUVE

du^gníg-dúr-bùr/ namzîtu(m) : au sens littéral, c'est un vase avec un « trou au fond », un type spécial de cuve de fermentation dont le fond est perforé. Par ce trou, la bière s'écoulait dans un vase collecteur placé au-dessous. Hormis ce détail, on a peu d'indication sur la forme du vase qui est cité plusieurs fois parmi des vases à bière. Rarement attesté sous cette forme dans les textes, il est peut-être intégré sous un nom plus générique comme *namzîtu(m)* ou *gakkul / kakkulu(m)*. La bouillie fermentée est placée dans ce récipient *namzîtu(m)* (de *mazû*, « mélanger, brasser ») où elle est remuée par le brasseur. Eventuellement, elle était transférée dans un contenant appelé *têbibtu* « cuve de clarification ».

En archéologie, nombreux sont les exemples de vases au fond percé et la correspondance de pots à fond percé avec le mot *namzîtu(m) / nazzîtu* (plusieurs formes selon l'époque) a déjà été suggérée par Gates⁴⁴ pour des vases trouvés à Tell Hadidi (voir plus haut p. 358 - 359). De même, de nombreux vases à large embouchure et à fond perforé, proviennent de niveaux du Bronze Ancien à l'âge du Fer, sur maints sites mésopotamiens constituent des candidats vraisemblables (fig. 5). Les assyriologues pensent généralement que ce vase était utilisé pour presser le mélange et laisser la bière couler dans le vase placé au-dessous⁴⁵.

du^glahtan / lahtannu(m) : c'est une cuve collectrice placée sous le vase *namzîtu(m)*.

38 - Landsberger 1959.

39 - Potts 1997.

40 - Potts 1997.

41 - Civil 1964.

42 - AO 5385 (TRS 20) = 1-79 ; Ni 5669 iii 24'-iv34' = 1-13 ; 35-68 (tablette collective avec d'autres hymnes et chansons) ; VAT 6705 (VAS 10 156) = 6-31 ; 38-61 (contient seulement les poèmes).

43 - Voir respectivement Civil 1964 : 69-74 comparés, pour le deuxième texte, à une traduction de Bottéro 2002 : 142.

44 - Gates 1988 : 66-68.

45 - Stol 1994 : 170-171, Curtis 2001 : 217.

Hymne à Ninkasi

25 Ninkasi, you are the one who soaks the malt (sún) in a jar (dug)
(...)
40 [You...] the sweetwort to the vessel
The fermenting vat (^{dug}níg-dúr-bùr), which makes a pleasant sound,
You place appropriately on (top of) a large collector vat (^{dug}lahtan) {bis}
Ninkasi, you are the one who pours out the filtered beer of the collector vat,
It is (like) the onrush of the Tigris and the Euphrates.
The gakkul vat, the gakkul vat

Chanson à boire

50	The ^{gi} gakkul vat, the ^{dug} lam-sá-re vat,	« O cuve à bière ! Cuve à bière !
	The ^{gi} gakkul vat, which makes the liver happy,	Cuve à bière qui béatifies l'âme !
	The ^{dug} lam-sá-re vat, which rejoices the heart,	Hanap, qui mets le cœur en joie !
	The ^{dug} ugur-bal jar, a fitting thing in the house,	Gobelet indispensable !
	The ^{dug} šá-gub jar, which is filled with beer,	Jarre remplie de bière ! (...)
55	The ^{dug} am-am jar, which carries (the beer of) the ^{dug} lam-sá-re vat	

The ...reed buckets (^{gi}bunin) and the reed pails (^{gi}ba-an-du of...

8)

	The beautiful vessel, are ready on (their) <i>pot stands</i> !	Tous les récipients dressés sur leur
	(...)	piédestal !
	Let the eye of the gakkul vat be our eye	(...)
60	Let the heart of the gakkul vat be our heart !	Ce qui vous réjouit nous réjouit aussi,
	What makes your heart feel wonderful,	À merveille ! »
	Makes (also) our heart feel wonderful	

Traduction M. Civil

Traduction J. Bottéro

D'après Stol⁴⁶, ce vase est appelé *lahtanu(m)* ou *namharu(m)* à l'époque paléo-babylonienne, simplement *namharu(m)* à l'époque néo-babylonienne, nom générique du récipient.

^{dug} / ^{gi}**gakkul** / **kakkulu(m)** : attesté dans les listes lexicales⁴⁷ et considéré comme l'un des deux outils de base de la production de la bière, ce vase semble avoir joué un rôle proche de celui du vase *namzítu(m)* car il est aussi pourvu d'un

fond perforé. Plusieurs remarques s'imposent sur les fonction, forme, fond et matériau.

Fonction. Il y a une connexion entre les deux : il est aussi interprété comme un vase à brasser. Il semble cependant s'en différencier par la forme.

Forme : c'est un vase pansu à embouchure étroite. D'ailleurs parmi les exemplaires archéologiques, on remarque des vases perforés ouverts (peut-être *namzítu*) et d'autres pansus et fermés (peut-être *gakkul* / *kakkulu*).

Fond percé. Le poème (l. 59) évoque « l'œil

46 - Stol 1994.

47 - Eidem 1987.

(*înu*) de la cuve à bière » gakkul (« que l'œil de la cuve à bière soit ton œil »). Or le mot *înu* a un double sens comme l'équivalent arabe (*'ain*) : œil et source. Les deux renvoient à la fois à la perforation circulaire pratiquée au fond du vase pour l'écoulement et à la « source » d'où coule la bière.

Matériau. Le vase était normalement en terre (dug), exceptionnellement en métal⁴⁸, mais aussi en bois (giš) ou en vannerie (gi), comme c'est aussi le cas dans le poème. Une interprétation est que les vases portant le déterminatif gi, comme la cuve gakkul, étaient soit des vases protégés par une vannerie, de façon permanente ou pour le transport, soit fait de vannerie revêtue de bitume, comme c'est le cas de l'auge-bunin. Filtres et tamis de vannerie (roseaux) sont également attestés dans les représentations égyptiennes (peintures, reliefs, et modèles du Moyen Empire, voir plus loin). Certains ont même été trouvés en fouille⁴⁹. Peut-être faut-il y voir une allusion aux bières filtrées.

^{dug}lam-sá-re, (^{giš}lam-re) / *lamsîsu*, *lamsitu* : c'est aussi une cuve à brasser⁵⁰, en relation avec le vase précédent (^{dug/gi}gakkul) qui semble jouer le même rôle que la cuve ^{dug}lahtan, elle-même en relation avec le vase ^{dug}níg-dúr-bùr. Présente dans les textes les plus anciens, est mentionnée avec d'autres vases à bière (^{dug}titab, ^{dug}ninda-munu₃, parfois sans déterminatif) et disparaît au début de l'époque paléo-babylonienne.

2.4.2. AUTRES VASES COMPLÉMENTAIRES

^{dug}am-am ou ^{gi}am-am = *ammammu* : vase typique du tenancier de taverne fait de terre ou de vannerie ou parfois encore de pierre, sa forme est inconnue, mais il semble qu'il était utilisé pour

porter la bière extraite de la cuve ^{dug}lam-sá-re / *lamsîsu*.

^{gi}bunin est clairement identifié comme un récipient de vannerie revêtu de bitume, utilisé pour les liquides et les solides.

^{gi}ba-an-da-du₈ = *nahbû*, *madlû* : comme le précédent, c'est récipient de roseau pour transporter les liquides.

2.4.3. SUPPORTS

Le texte mentionne enfin un élément de l'équipement nommé dag-dug-e, traduit par « sur les supports de vase ». Des supports sont également connus sous différents noms. Le *kannu*, dont le sens est « support de vase », est parfois utilisé sous une cuve à bière. Il est habituellement en bois⁵¹. D'autres mots apparaissent dans les textes : *kankannu*, qui correspond au précédent, se réfère au support de bois sur lequel on plaçait le récipient *têbibtu*, utilisé par le brasseur dans une lettre néo-babylonienne⁵², sorte de cuve de clarification ou de purification qui évoque peut-être à des bières filtrées. Un autre support *šiddatu* pouvait être aussi en bois. Alors que le support quotidien est fait de bois (par exemple en saule *hilibu*), ceux des brasseries de temples sont revêtus de métal comme l'argent. Il semble que les récipients de stockage étaient également posés sur de tels supports car les mots *kannu* / *kankannu* ont également le sens de pièce de stockage pour la bière, le cellier.

À travers ces noms de vases, il est intéressant de noter, d'un point de vue technologique, que la plupart des récipients utilisés en brasserie pouvaient être en vannerie enduite de bitume ou en bois plutôt qu'en terre, ou bien, tour à tour, dans ces différents matériaux, le nom renvoyant avant tout à la fonction. L'énumération du poème indique leur complémentarité.

48 - Civil 1964 : 83.

49 - Civil 1964, Stol 1994.

50 - D'après M. Civil (1964 : 85), le mot serait d'origine étrangère comme de nombreux termes de brasserie.

51 - Stol 1994 : 170-171.

52 - YOS III 149 : 8-9.

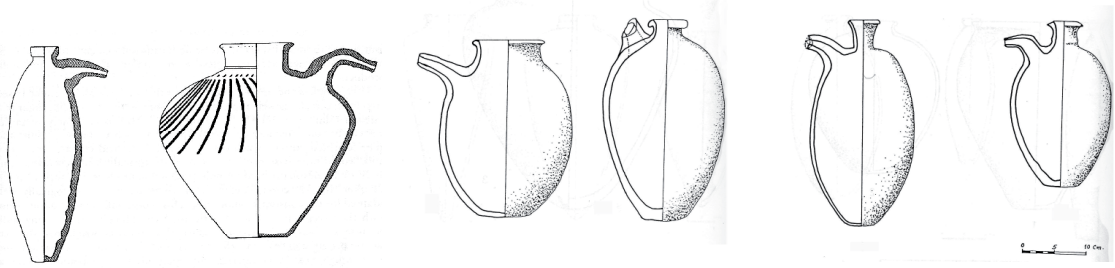


Figure 1 : Vases à bec de l'époque d'Uruk, Habuba Kabira (Syrie), d'après Sürenhagen 1978 : pl. 17, 102, 12.76, et Arslan-Tepe-Malatya. D'après Frangipane 1994, fig. 9.



Figure 2 : Variantes des pictogrammes dug (jarre), kaš (bière) et šim (brasseur). D'après Salonen 1966, liste B.

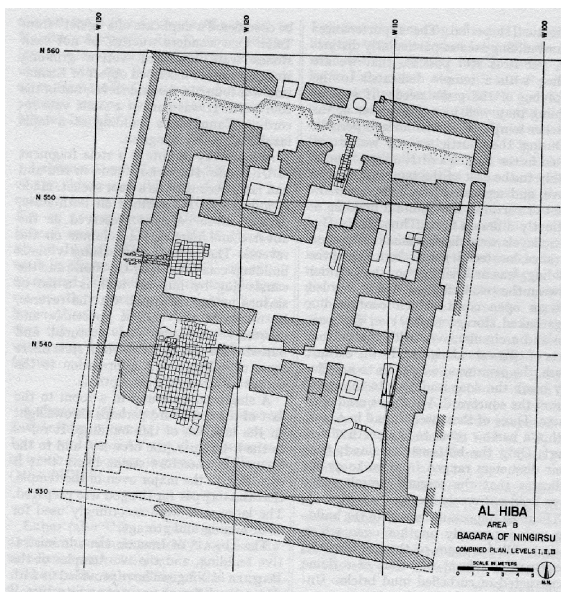


Figure 3. Bagara de Ningirsu à Lagaš (ED IIIb). D'après Hansen 1983.

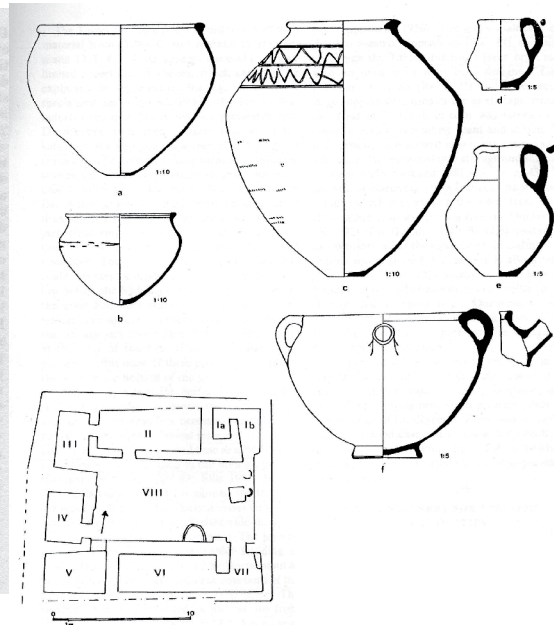


Figure 4. Contexte de brasserie à Tell Hadidi, Bronze Récent. D'après Gates 1988.

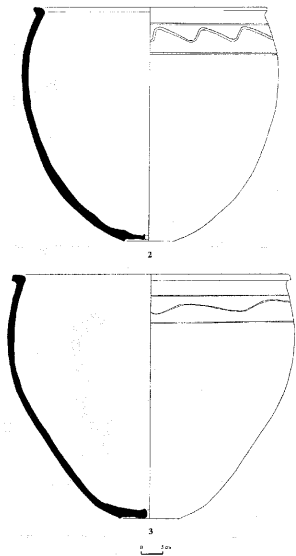


Figure 5. Cuves à fond perforé
(Mohammed Diyab, Syrie), Bronze Récent.
Dessins X. Faivre



Figure 6. Scène de brasserie. D'après Hartman &
Oppenheim 1950, pl. I, 5-6 et Röllig 1970, p. 25



Figure 7. Mastaba de Ti, Saqqara, V^e dynastie.
D'après Chazan & Lehner 1990

2.5. UNE EXPÉRIMENTATION

Une expérimentation de brassage de bière a été réalisée à Tell Bazi en Syrie, en utilisant des vases anciens du Bronze Récent. En effet, la présence d'oxalate de calcium (mélange de grain et d'eau) dans les parois d'un vase a été prouvée par une analyse chimique⁵³. Elles ont clarifié les usages possibles de pots de stockage, identifiés comme des « cuves à bière », de pots et d'écuelles profondes à fond percé, considérés comme des cuves d'imbibation et de germination. Plusieurs étapes ont été observées :

- Germination : le grain fut imbibé et porté à germination dans un pot à fond percé, placé sur un support avec une écuelle au-dessous. Le fond percé fut fermé avec un bouchon et un morceau de tissu posé à l'intérieur du pot sur le trou.

- Trempage : l'eau fut ajoutée au grain et la mixture laissée à tremper. Les graines sales et les mauvaises herbes flottant à la surface purent être écopées, ce que facilite l'usage d'un vase ouvert.

- Ecoulement : quand le grain eut assez trempé et germé, le bouchon fut enlevé du trou et l'eau restante put couler dans le vase du dessous, nécessaire pour que le sol restât sec.

À Tell Bazi, la germination eut lieu en quatre jours à une température de la pièce ambiante, dans une maison de brique crue, de 24°. Puis le pot et son contenu furent apportés sur le toit, arrêtant la germination. Après avoir séché, le malt fut broyé avec une pierre à broyer.

- Dernière étape : eau et malt furent mélangés dans un grand bassin à bière fixé dans le sol pour favoriser le rafraîchissement. Après l'ajout de levure, on laissa la bière reposer 36 heures.

Les expérimentateurs précisent qu'aucune pression n'est nécessaire, à moins qu'une bière filtrée ne soit produite. Ils ont aussi noté la basse

53 - Duistermaat 2007, Zarnkow *et al.* 2006.

proportion de malt par rapport à l'eau (environ 1/8) : un grand pot de malt préparé pouvait produire une grande quantité de bière. Il en résultait une bière basse en alcool, goûteuse et stable pour plus de quatre mois⁵⁴.

2.6. CONSOMMATION

Les bières anciennes étaient donc très différentes de nos bières actuelles : épaisses, troubles, riches en sucre et en protéines, pauvres en d'alcool et en dioxyde de carbone, d'une haute valeur nutritionnelle pour tous les membres de la société⁵⁵. Elles étaient bues tièdes ou chaudes, comme au Proche-Orient et en Afrique, et avaient l'avantage de pouvoir être conservées plus longtemps que l'eau, l'alcool limitant les bactéries. Cette boisson nourrissante est souvent comparée au *kvas*⁵⁶ même si certaines recettes, comme les bières de Girsu, montrent qu'elles n'étaient pas toutes aussi légères⁵⁷.

L'iconographie des scènes de banquet montre une consommation sous deux formes : avec un chalumeau ou une paille ou dans une coupe ou un gobelet, ce qui peut indiquer deux types de consistances. La découverte de tubes à boire dans le Cimetière Royal d'Ur, la fréquence des scènes de banquet dans la glyptique mésopotamienne

54 - Quelques considérations ont été faites à Sabi Abyad (où l'usage de vases à germination n'est pas prouvé par des analyses chimiques) sur des vases similaires à ceux de Tell Bazi (Duistermaat 1987). Il a été observé que certains vases à fond percé » sont trop volumineux pour être placés au sommet d'un autre vase pour collecter le liquide. Cependant un grand support en céramique trouvé sur ce site (P93-177) a, par exemple, été trouvé en connexion avec un grand pot à fond percé. La capacité de ces vases varie entre 11 et 18 litres, pour les plus petits, et 97 voire 150 litres pour les plus grands. La bière préparée pouvait ainsi être stockée dans de grands bassins ou dans des grandes jarres avant leur distribution.

55 - Curtis 2001, Zito 1994.

56 - Stol 1994.

57 - Powell 1994.

montrant la consommation de breuvages⁵⁸, le terme akkadien (*qan kuninnâti*), bien attesté, désignant un tube pour boire la bière ou le vin, montrent un usage en vigueur des plus hautes époques aux périodes tardives. Ainsi, à l'époque achéménide, Xénophon (*Anab.* IV 5) décrit la consommation du vin d'orge à travers des tubes, à partir de grands bassins, similaires au cratère grec. Ce qu'il nomme du « vin d'orge »⁵⁹ était, dit-il, mis dans de grandes écuelles, avec de l'orge flottant à la surface : « On trouva aussi du blé, de l'orge, des légumes et du vin d'orge* dans des cratères. Le long des bords nageaient les grains d'orge, mêlés de chalumeaux sans nœuds, les uns, les plus longs, les autres plus courts. Tous avaient soif, il fallait se mettre ces chalumeaux à la bouche, et sucer. Cette boisson était très forte, si on n'y versait pas d'eau. Dès qu'on y était habitué, elle était tout à fait agréable. »

3. ICONOGRAPHIE

L'iconographie de la bière est peu répandue en Mésopotamie (fig. 6). Mais si les premières preuves claires de consommation de la bière viennent de Mésopotamie (± 4000 B.C. empreinte de sceau de Tepe Gawra), les meilleures preuves archéologiques et historiques, ainsi que les plus abondantes, proviennent d'Égypte (fig. 7). Les plus anciens sites de l'époque prédynastique (Abydos ou Hiérakonpolis) montrent en effet la combinaison de brasserie, grenier et four de potier. Il est particulièrement significatif d'observer que, dans les mastabas de Ti ou de Re-em-Kuy, à Saqqara (Ancien Empire, V^e dynastie, milieu du III^e millénaire av. J.-C.), scènes de poterie,

de boulangerie et de brasserie sont associées, dans différentes parties d'un même lieu, comme la suite logique d'une même chaîne opératoire. Cela rappelle le contexte archéologique de la boulangerie-brasserie de Lagaš⁶⁰ les textes de l'époque d'Ur III de Lagaš et d'Umma où la production des potiers est destinée aux brasseries⁶¹. Dans le mastaba de Ti particulièrement, la fabrication de poterie, au registre supérieur, est associée à la production de nourriture. Les scènes de boulangerie et de brasserie, aux registres inférieurs, sont associées au traitement des céréales. Plus tard, de la fin de l'Ancien Empire au Moyen empire, des modèles égyptiens de la tombe de Meket-Re ne représentent pas seulement des maisons, mais aussi des « bateaux cuisines » où sont associées boulangerie et brasserie.

Il faut bien sûr voir, dans ces représentations, la suite d'une même chaîne opératoire, très similaire en Égypte et en Mésopotamie, où sont mis en scène les procédés techniques nécessaires à la transformation du blé et de l'orge, à destination de la boulangerie comme de la brasserie. La production, jusqu'à une date récente, de la bière *bouza* par les Nubiens d'Égypte⁶², par émiettement, trempage de pains de bière évoque à la fois les scènes des mastabas tout comme la reconstitution qu'en ont donné Hartman et Oppenheim⁶³.

Le lien entre ces trois éléments est présent dans la représentation symbolique de la nourriture de base, en Égypte comme en Mésopotamie : céréale sous la forme d'un pain, bière sous la forme d'une cruche.

*

58 - À ne pas confondre avec d'autres types de scènes, notamment de filage (voir C. Breniquet, ce volume).

59 - En réalité il s'agit de la bière, pour laquelle Xénophon ne dispose pas de terme spécial. Il y a en effet trois sortes de vin dans *l'Anabase* : le vin de raisin, d'orge, et de palmier.

60 - Hansen 1983.

61 - Steinkeller 1996.

62 - Chazan et Lehner 1990.

63 - Hartman et Oppenheim 1950.

Ces quelques données montrent que l'on peut distinguer les contenants affectés au conditionnement des liquides quels qu'ils soient, de ceux spécifiquement associés à la bière. Des récipients de tailles très diversifiées, grosses cuves de production et vases plus réduits, associés à certains contextes, permettent d'identifier une production à deux niveaux : d'un côté, une préparation domestique modulée selon les besoins de l'unité familiale, comme celle du pain et de la nourriture quotidienne, production féminine par excellence ; de l'autre une production massive pour le palais, le temple ou une communauté quelconque, peut-être masculine, comme peut l'indiquer l'exemple de Tell Hadidi. Les contextes de brasserie, comme les textes se référant à cette activité, indiquent enfin l'association fonctionnelle de multiples récipients de matériaux divers, dont la complémentarité se manifeste clairement dans une même chaîne opératoire.

BIBLIOGRAPHIE

- BAUDOT M.P 1979. « Vessels on archaic Near Eastern Seals, *OLP* 10, p. 5-67.
- BOTTÉRO, J. 1963. « Bière : Asie occidentale », *Dictionnaire archéologique des techniques I*, Paris : 143-145.
- BOTTÉRO, J. 1966. « Getränke », *Reallexikon der Assyriologie* 3 : 302-306.
- BOTTÉRO, J. 2002. *La plus vieille cuisine du monde*, Paris.
- BRENIQUET C. 2009. « Boire de la bière en Mésopotamie... », dans FAIVRE X., LION B. et MICHEL C. (éd.), *Et il y eut un esprit dans l'homme. Bottéro et la Mésopotamie*, Paris : 183-196.
- CANEVA I. 1994. « Recipienti per liquidi nelle culture pastorali dell'alto Nilo », dans MILANO L. (éd.) 1994 : 209-219.
- CIVIL M. 1964. « A Hymn to the Beer Goddess and a Drinking Song », *Studies presented to Leo A.L. Oppenheim June 7, 1964*, Chicago : 67-89.
- CHAZAN M. & LEHNER M. 1990. « An Ancient Analogy : Pot Baked Bread In Ancient Egypt and Mesopotamia », *Paléorient* 16(2) : 21-35.
- CURTIS, R. I. 2001. *Ancient food technology*, Leiden Leiden : Brill.
- DELOUGAZ P. 1952, *Pottery from the Diyala Region*. Oriental Institute Publication LXIII, Chicago, University of Chicago Press.
- DORNEMANN R.H. 1979. « Tell Hadidi : A Millennium of Bronze Age City Occupation, *Annual of the American Schools of Oriental Research* 44 : 113-51.
- DORNEMANN R.H. 1980. « The Late Bronze Age Pottery Tradition at Tell Hadidi Syria, *Bulletin of the American Schools of Oriental Research* 241 : 29-47.
- DUISTERMAAT K. 2007. The pots and potters of Assyria : technology and organization of production, ceramics sequence and vessel function at Late Bronze Age Tell Sabi Abyad, Syria, Faculty of Archaeology, Leiden University, Leyde.
- DU MESNIL DU BUISSON R. 1948. *Baghouz : l'ancienne Corsôte. Le tell Archaique et la nécropole de l'âge du Bronze*, Leyde.
- EIDEM J. 1987. « The inscribed pottery », in F. Hojlung (éd.), *Failaka/Dilmun : The Second Millennium Settlements 2 : The Bronze Age Pottery*, Aarhus : 179-180.
- ELLIS R.S. 1977. « Mountains and Rivers, in L.D. Levine et T.C. Young (eds.), *Mountains and lowlands. Essays in the Archaeology of Greater Mesopotamia*, Jr. Malibu : 29-34.
- ELLISON 1981. Diet in Mesopotamia: the Evidence of the Barley Ration Texts (C. 3000-1400 B.C.), *Iraq* 43, 35-45.
- ELLISON R. 1984. « The uses of Pottery », *Iraq* 46, 63-68.

- FAROUT D. 2008, « Quelques activités artisanales dans le mastaba de Ti », *Egypte, Afrique & Orient* 49 : 19-36.
- FRANGIPANE M. 1994. « Repertorio ceramico e consumo di liquidi alimentari in alcune società pre proto-urbane del Vicino Oriente », In : MILANO L. (éd.), *Drinking in Ancient Societies : History and Culture of Drinks in the Ancient Near East*, Padoue : 227-244.
- GATES M. H. 1988. « Dialogues Between Ancient Near Eastern Texts and the Archaeological Record : Test Cases from Bronze Age Syria », *Bulletin of the American Schools of Oriental Research* 270 : 63-91.
- HANSEN D.P. 1983. « Lagaš », *Reallexikon der Assyriologie* 6 (1980-83) : 430.
- HARTMAN L.F. & OPPENHEIM A.L. 1950. « On Beer and Brewing Techniques in Ancient Mesopotamia », *Supplement to the Journal of the American Oriental Society* 10.
- LACAMBRE D. 2008. « Le bureau de la bière », dans Tunca Ö. & Baghdo A.-M., *Chagar Bazar (Syrie) III. Les trouvailles épigraphiques et sigillographiques du chantier I (2000-2002)*, Louvain : 179-207.
- LANDSBERGER B. 1959. *The Series HAR-ra = hubullu. Tablets VIII-XII*, Rome.
- MICHEL C. 1997. « À table avec les marchands assyriens », *Heidelberger Studien zum Alten Orient* 6 : 95-113.
- MICHEL C. 2009. « “Dis-moi ce que tu bois...” ». Boissons et buveurs en haute Mésopotamie et Anatolie au début du II^e millénaire av. J.-C. », dans X. Faivre, B. Lion et C. Michel (éd.), *Et il y eut un esprit dans l'homme. Bottéro et la Mésopotamie*, Paris : 197-220.
- MICHEL R., MCGOVERN P.E., BALDER V.R. 1992. « Chemical Evidence for Ancient Beer », *Nature* 30 : 24.
- MICHEL R., MCGOVERN P.E., BALDER V.R. 1993. « First Wine & Beer », *Analytical Chemistry* 65 : 408A-413A.
- MALLOWAN, M. 1948. *Nimrud and its Remains*, Londres.
- MASQUERAY P. (éd.) 1967. *Anabase/ Xénophon*, tome II, Les Belles Lettres, Paris.
- MAZZONI, S. 1994. « Drinking vessels in Syria : Ebla and the Early Bronze Age », dans L. Milano 1994 : 245-276.
- MILANO, L. 1994. *Drinking in Ancient Societies : History and Culture of Drinks in the Ancient Near East : Papers of a Symposium Held in Rome, May 17-19, 1990*. Padoue.
- MILLARD A.M. 1988. « The Bevelled-Rim Bowls : their Purpose and significance », *Iraq* L, pp. 49-57.
- POTTS D. T. 1997. *Mesopotamian civilization : the material foundations. Egyptology and Ancient Near Eastern Studies*. Londres : Athlone Press.
- POWELL M. A. 1994. « Metron Ariston : Measure as a Tool for studying Beer in Ancient Mesopotamia », dans Milano (éd.) 1994, *Drinking in ancient societies : History and Culture of Drinks in the Ancient Near East*, Padoue : 91-119.
- RÖLLIG 1970. *Das Bier im Alten Mesopotamien*, Berlin.
- SALONEN A. 1966. Die Hausgeräte der alten Mesopotamier, Teil II : Gefässe, *Annales Academiae scientiarum fennicae*, ser. B tom. 144, Helsinki.
- STEINKELLER P. 1996. « The Organization of Crafts in Third Millennium Babylonia : the Case of Potters », *Altorientalische Forschungen* 23 : 232-253.
- STOL M. 1971. « Zur Altmesopotamische Bierbereitung », *Bibliotheca Orientalis* 28 : 167-171.
- STOL M. 1994. « Beer in Neo-Babylonian Times », In MILANO L. (éd.), *Drinking in Ancient Societies : History and Culture of Drinks in the Ancient Near East*, Padoue : 155-183.
- SÜRENHAGEN D. 1978. *Keramikproduktion in Habuba Kabira-Süd*, Berlin : Bruno Hessling.
- SZARZYNSKA K. 1969. « Céramique d'Uruk d'après

- l'écriture pictographique sumérienne », *Travaux du Centre d'archéologie méditerranéenne de l'Académie polonaise des Sciences* 6 [Etudes et Travaux II] : 16-24.
- TUNCA Ö. & BAGHDO A.-M. 2008. Chagar Bazar (Syrie) III. Les trouvailles épigraphiques et sigillographiques du chantier I (2000-2002), Louvain.
- WAETZOLDT H. 1970-71. « Zwei unveröffentlichte Ur-III-Texte über die Herstellung von Tongefäßen, *Die Welt des Orients* 6 : 7-41.
- ZARNKOW M., SPIELEDER 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.
- ZITO R. 1994. « Biochimica nutrizionale degli alimenti liquidi », dans L. Milano, *Drinking in Ancient Societies : History and Culture of Drinks in the Ancient Near East*, Padoue, p. 69-75.

Le bureau de la bière de Chagar Bazar (Syrie)

Denis LACAMBRE

(Université Charles-de-Gaulle-Lille 3, UMR 8164 et HALMA-IPEL)

(denis.lacambre@univ-lille3.fr)

Le tell de Chagar Bazar est situé en Syrie du Nord, approximativement au centre du bassin du Khabur. Le site a fait l'objet de fouilles dirigées par M. Mallowan dans les années 1930. En 1936-1937 furent mises au jour 124 tablettes paléo-babyloniennes qui firent l'objet d'un partage entre la Syrie (Musée d'Alep) et la Grande-Bretagne (*British Museum*). Il a fallu attendre 1997 et l'édition de Philippe Talon (avec des copies de Hamido Hammad), pour disposer de l'intégralité de la documentation découverte par M. Mallowan¹. Les 113 tablettes découvertes en 1937 faisaient partie de l'archive du bureau du grain du palais de Chagar Bazar datant de l'époque de Samsî-Addu. La campagne de 1937 fut la dernière menée sur le site, M. Mallowan se consacrant alors aux fouilles de Tell Brak.

À partir de 1999, on assiste à la reprise des fouilles par une mission conjointe, à laquelle participent la Direction Générale des Musées et des Antiquités de Syrie et la mission archéologique de l'Université de Liège en Syrie dirigée par le

professeur Önhan Tunca.

Le chantier I, situé sur le tell, a livré l'ensemble des tablettes découvertes depuis 2000². L'intégralité des tablettes mises au jour entre 2000 et 2002, soit 214 textes et fragments, a été publiée par D. Lacambre, A. Millet Albà et M. Tanret dans Ö. Tunca et A. Baghdo (éds), *Chagar Bazar (Syrie) III. Les trouvailles épigraphiques et sigillographiques du chantier I (2000-2002)* (= CB III). *Publications de la Mission archéologique de l'Université de Liège en Syrie*, Louvain, Paris, Dudley (MA), Peeters, 2008.

Les nouveaux textes ont permis d'identifier avec une quasi-certitude Chagar Bazar à l'ancienne Ašnakkum³. Ils datent de l'époque dite du royaume de Haute Mésopotamie, grand ensemble territorial établi par Samsî-Addu, au début du 18^e siècle av. J.-C. (1792-1775 av. J.-C. selon la chronologie moyenne⁴) sur une grande partie de la Syrie et de l'Irak du Nord. Il choisit pour capitale Šubat-Enlil (Tell Leilan), à peu de distance de Chagar Bazar, et installa ses deux fils sur les trônes d'Ekallâtum (Išme-Dagan) et de Mari (Yasmah-Addu).

1 - Talon 1997 (*OBTCB*). Pour l'état de la publication des tablettes avant cette nouvelle édition, Talon 1997 : 3-4. Si les années 2003 et 2004 n'ont pas livré de textes, depuis 2005 chaque campagne a vu la découverte de nouvelles tablettes (pour la 10^e campagne en 2008, voir Lacambre et Millet Albà 2008), mais l'étude présentée ici se fondera uniquement sur les textes publiés dans Talon 1997 et Tunca et Baghdo 2008 (CB III).

2 - Cf. Ö. Tunca, Ch. 1. Présentation et contexte archéologique des trouvailles, dans Tunca et Baghdo 2008 : 3-15.

3 - Lacambre D. et Millet A; Albà : Ch. 7. Le nom ancien de Chagar Bazar, dans Tunca et Baghdo 2008 : 143-154.

4 - La chronologie utilisée ici suit Charpin et Ziegler 2003 : 262.

Les tablettes de Chagar Bazar proviennent principalement de l'archive du bureau de la bière. Celui-ci enregistrait la distribution de rations de bière au personnel dépendant du palais et à des individus en déplacement dans la région (fonctionnaires ou ambassadeurs) faisant halte à Chagar Bazar.

Après avoir évoqué le contexte de découverte de cette archive, nous analyserons le fonctionnement du bureau de la bière (notion de bureau, organisation, etc.) et celui du système de distributions des rations. Cette étude nous permettra d'appréhender l'organisation sociale du palais de Chagar Bazar et, plus largement, celle du royaume de Haute Mésopotamie.

1. LE CONTEXTE DE DÉCOUVERTE DE L'ARCHIVE DU BUREAU DE LA BIÈRE

1.1. LE PALAIS (*EKALLUM*) DE CHAGAR BAZAR

Les textes administratifs nous indiquent que Chagar Bazar était doté d'un « palais de la ville haute » (é-gal *ki-ir-hi*)⁵. Il s'agit très certainement, d'après Ö. Tunca, d'un complexe palatial⁶ comprenant, pour l'instant, le bâtiment où fut trouvé le lot de tablettes de 1937 ainsi que le bâtiment actuellement en cours de fouilles dans le chantier I et d'où proviennent les tablettes mises au jour depuis 2000.

1.2. LA LOCALISATION DES TABLETTES LORS DE LEURS DÉCOUVERTES

Lors des fouilles, deux ensembles importants, appartenant à l'archive de la bière, ont été retrouvés dans le chantier I : le lot de 2001 (fosse 19.1.-.1), où les tablettes étaient bien préservées (86 documents), et le lot de 2002 (fosse 71.1.-.1), découvert juste sous la surface, dont les tablettes

étaient dans un très mauvais état de conservation (seuls 101 textes purent être déchiffrés)⁷.

À cela, il faut ajouter des découvertes isolées qui ont elles aussi trait à la bière : on peut citer, par exemple, quatre textes datant d'Ennam-Aššur qui enregistrent la livraison de moût-*billatum*⁸. Enfin d'autres types de documents ont été découverts comme des textes scolaires⁹.

1.3. DES TABLETTES MISES AU REBUT

L'écrasante majorité des textes découverts à Chagar Bazar est de type administratif. Ils sont datés entre les éponymats d'Ennam-Aššur (1789 av. J.-C.) et d'Addu-bâni (1777-1776 av. J.-C.), soit un peu plus d'une dizaine d'années au total. Mais ce sont les dernières années qui sont le plus documentées, à savoir Awîliya, Nimer-Sîn et Addu-bâni (soit entre 1779 et 1776 av. J.-C.)¹⁰.

Les archives découvertes ont manifestement été mises au rebut peu de temps après¹¹ : on peut donc parler d'archives « mortes »¹². Cela n'a rien d'étonnant : les archives administratives de l'époque de Samsî-Addu n'avaient plus d'intérêt pour les nouveaux dirigeants qui occupèrent la ville après la chute de son empire.

Cette pratique est bien connue, un phénomène similaire étant attestée par exemple, à Mari, avec l'archive du bureau de l'huile de l'époque de Yasmah-Addu. Les tablettes ont été retrouvées

7 - Lacambre D., dans Tunca et Baghdo 2008 : 204. Pour la localisation des découvertes, cf. Tunca et Baghdo 2008 : pl. 3.

8 - Lot 35.1, *CB* III n° 154 à n° 157.

9 - *CB* III n° 211 à n° 214. Cf. M. Tanret, Ch. 4. Les tablettes scolaires, *CB* III : 127-128.

10 - La question de la place de l'éponymat d'Ahiyaya reste encore à régler ; pour une hypothèse récente, cf. Lacambre 2009.

11 - Cf. introduction *supra* et Ö. Tunca, dans Tunca et Baghdo 2008 : 10-11, § 1.2.4.1. Cela est très clair pour les lots provenant des fosses 19.1.-.1 et 71.1.-.1.

12 - Pour cette notion, cf. Charpin 2002 : 506-507.

5 - *OBTCB* 77, l. 19°.

6 - Tunca et Baghdo 2008 : 15.

dans la salle 116 du palais¹³, où elles ont été réutilisées comme matériau pour la construction de banquettes lors du règne de Zimrî-Lîm (1775-1762 av. J.-C.).

2. LES ARCHIVES DU BUREAU DE LA BIÈRE

Les tablettes retrouvées appartiennent donc à l'archive de la bière. Bien que mises au rebut, on peut supposer une certaine proximité entre le lieu de leur découverte et la localisation du bureau, lieu de gestion et peut-être lieu de production de la bière.

2.1. LA NOTION DE BUREAU

La notion de bureau est encore difficile à définir avec précision. En général, la distinction faite entre les différents bureaux est liée à un type de produits ou de productions. Pour l'alimentation par exemple, chaque denrée semble être gérée par un bureau particulier (par exemple grain, huile ou bière), qui est ensuite responsable de la distribution des rations à la population qui en dépendait.

La question se pose ainsi de savoir si lieu de gestion et lieu de production sont identiques.

Pour Chagar Bazar, il est encore trop tôt pour le savoir, la fouille de la zone d'où proviennent les tablettes n'étant pas encore achevée.

2.2. L'ORGANISATION DU BUREAU DE LA BIÈRE

2.2.1. LES RESPONSABLES

Grâce à l'analyse des textes, il est possible de déterminer quels étaient les responsables des sorties de bière. Ainsi, Huhân et Erra-tukultî étaient en charge du bureau entre Ilî-tillatî et Asqudum. En Awîliya, Erra-tukultî était toujours

présent, mais Huhân disparaissait ; il semble avoir été remplacé provisoirement par Addu-tukultî et Lâ-awîl-Addu. L'année suivante, en Nimer-Sîn, Zaziya fut nommé et il devait alors alterner avec Erra-tukultî.

Le rythme de leur alternance à la tête du bureau de la bière n'a pas encore pu être établi mais il s'agit d'une pratique administrative bien connue. On la retrouve par exemple à Mari dans le cadre de la gestion du bureau de l'huile¹⁴.

2.2.2. LA FABRICATION DE LA BIÈRE

La fabrication de la bière se faisait en général à base d'orge, céréale qui est la plus adaptée à cet usage, mais les archives de Chagar Bazar n'en documentent pas le processus. Il faut, pour cela, se tourner vers les archives du bureau de la bière de Tell Leilan, l'ancienne Šubat-Enlil, contemporaines du règne de Zimrî-Lîm¹⁵. Celles-ci enregistrent notamment la fourniture d'ingrédients pour le brassage de la bière comme, par exemple, du malt (*munu₄* ou *buqlum*)¹⁶.

En revanche, il a été possible d'établir, grâce aux archives de Chagar Bazar, un rapport entre la qualité des bières produites et la quantité d'orge entrant dans leur fabrication.

En effet, on constate que, pour un même volume de bière, plus la quantité d'orge utilisée était élevée, plus la bière était coûteuse. J'ai pu ainsi distinguer quatre qualités de bière différentes, ce qui est de la plus haute importance pour évaluer la position sociale du récipiendaire (cf. ci-dessous).

On a ainsi la bière de qualité supérieure ou « *kaš ša ZUmīšu* », la plus chère, puisque avec 1,5 volumes de grain, on ne fabrique que 1 volume de bière. Puis venait la bière de bonne qualité (*kaš*

13 - Charpin 1984, Durand 1985 et Charpin 1987. Voir en dernier lieu Chambon 2008b : 283 n. 2.

14 - Duponchel 1997 et Chambon 2008b.

15 - Pour la date, cf. Van De Mieroop 1994 : 308 ; voir aussi Charpin et Ziegler 2003 : 168.

16 - Van De Mieroop 1994 : 311-317.

sig₅) au taux de 1 pour 1. Il existait aussi de la bière ordinaire (kaš úš) au taux de 1/2 pour 1 et enfin de la bière de seconde qualité (kaš *gurnum*), la moins chère de toute, puisqu'il suffisait de 1/4 de volume de grain pour obtenir 1 volume de bière.

2.2.3. LE CLASSEMENT DE L'ARCHIVE

Après analyse de l'ensemble des textes découverts, il est apparu que le responsable du bureau de la bière classait ses archives en fonction du type de bière fabriquée¹⁷. En effet, il devait rendre des comptes sur l'orge fournie par rapport à la quantité de bière produite. Le ratio orge/bière étant connu, un classement par type de bière lui permettait de retrouver facilement la quantité d'orge utilisée pour la fabrication de celle-ci (pour la bière de bonne qualité, kaš sig₅, le ratio étant de 1:1, le calcul était très simple).

Si nous n'avons pas, à Chagar Bazar, de textes de comptabilité intermédiaire ou de redditions de comptes de l'orge fournie, nous connaissons ce type de textes grâce aux archives de Tell Leilan¹⁸ ou de Tell Rimah (l'ancienne Quatṭarâ)¹⁹.

À Chagar Bazar, cela permet d'expliquer pourquoi tous les textes retrouvés ensemble documentent le même type de bière. Il est donc logique que les lots de 2001 (fosse 19.1.-.1) et de 2002 (fosse 71.1.-.1) ne soient composés que d'allocations de bière de bonne qualité (kaš sig₅)²⁰. Bien que mis au rebut, ces textes conservent la trace de l'organisation originale de l'archive.

Ce classement se retrouve aussi sur d'autres sites comme à Tell Leilan par exemple où seule la bière de bonne qualité (kaš sig₅) est attestée dans

l'archive du bureau de la bière²¹.

3. RATIONS ET HIÉRARCHIE SOCIALE

3.1. LE SYSTÈME DES RATIONS

Le palais distribuait des rations aux populations qui dépendaient de lui, selon un rythme régulier. Le montant de ces rations variait selon la fonction, l'âge ou le sexe du bénéficiaire.

Parmi les rations alimentaires, la bière est en fait uniquement considérée comme une ration d'orge transformée. Nous constatons en effet que le référent reste toujours l'équivalent en orge comme l'illustre le cas de Ramarum, l'épouse principale du dirigeant local, Sîn-iqīšam. Elle recevait en général 10 *qa* de bière de bonne qualité (kaš sig₅)²² correspondant à la même quantité d'orge. Or, dans un cas particulier, elle bénéficia de 20 *qa* de bière de qualité ordinaire (kaš úš) (*CB* III n° 65). Cela s'explique aisément si l'on prend en compte les critères de fabrication des différentes qualités de bière. Ici, il s'agit d'une bière de moins bonne qualité mais qui nécessita une même quantité d'orge (dans ce cas, 1 *qa* d'orge permettait de produire deux fois plus de bière). L'allocation de Ramarum restait donc toujours équivalente à 10 *qa* d'orge.

Le montant des rations nous permet ainsi d'évaluer la place de chacun dans la hiérarchie sociale.

3.2. LES RÉCIPENDAIRES DES RATIONS

Comme souvent, le type de textes disponible à Chagar Bazar ne nous fournit qu'une vue partielle de la population locale. Elle est principalement

17 - Cf. l'analyse présentée par Lacambre D. dans Tunca et Baghdo 2008 : 203-207, § 10.5.

18 - Van De Mierop 1994.

19 - Dalley *et al.* 1976.

20 - Lacambre D., dans Tunca et Baghdo 2008 : 203-205, § 10.5.1 et 338-343, Annexe 3.

21 - Van De Mierop 1994 : 338 et le commentaire de D. Lacambre dans Tunca et Baghdo 2008 : 206-207.

22 - Millet A. Albà, dans Tunca et Baghdo 2008 : 250 ; 1 *qa* équivaut à environ 1 litre mais il faut tenir compte de l'étalon de mesure employé.

composée de gens hauts placés dans la hiérarchie du royaume de Haute Mésopotamie, recevant de la bière de bonne qualité (kaš sig₅), une bière assez coûteuse²³.

On peut ainsi mentionner les rations attribuées au dirigeant de Chagar Bazar, Šîn-iqîšam, et aux femmes de son harem. La quantité de bière allouée à Šîn-iqîšam variait entre 70 et 90 *qa* de bière de bonne qualité (soit entre 84 et 108 litres d'après la mesure qui est indiquée). Comme on l'a vu, Ramarum, son épouse principale, recevait 10 *qa* de bière de bonne qualité. Les épouses secondaires bénéficiaient de rations inférieures, comprises entre 5 *qa* et 1 *qa* de bière en fonction de leurs positions sociales. Enfin, les concubines (les « musiciennes ») se répartissaient selon deux grandes catégories : 10 concubines de premier rang (les « grandes musiciennes ») recevaient 1 *qa* de bière ; quant aux 23 concubines de second rang (les « petites musiciennes »), il semble qu'elles bénéficiaient de rations inférieures, à la fois en quantité et en qualité (cf. *CB III* n° 65).

D'autres récipiendaires occasionnels sont attestés comme des messagers ou, par exemple, les hauts fonctionnaires venus de Šubat-Enlil en Addu-bâni pour l'installation d'un monument commémoratif-*rânum*. Je renvoie à l'étude publiée dans *CB III* pour plus de précisions²⁴.

3.3. L'ORGANISATION DES DISTRIBUTIONS DE RATIONS

Deux mesures sont utilisées dans le cadre de la distribution de rations : la mesure de Šamaš et la mesure-*kinatê*. La première serait la mesure officielle en usage dans l'ensemble du royaume

de Haute Mésopotamie. Dans ce domaine, comme dans celui du calendrier, Samsî-Addu aurait imposé une norme unique à tout son empire. Mais les mesures locales subsistent, ce qui est probablement le cas de la mesure-*kinatê* ou « mesure du personnel »²⁵. Le rapport entre les deux mesures est la suivante : la mesure de Šamaš était 1,5 fois plus petite que la « mesure du personnel » (*kinatê*)²⁶.

La forme concrète prise par ces distributions est encore très mal connue. Peut-on imaginer, à la suite de M. van De Mieroop, qu'il existait des « tickets de rationnement (*coupons*) »? D'après lui, à Tell Leilan : « we may have an indication of how the system of beer distribution worked. A small and flat tag, containing only two lines, was found mixed with the tablets of this archive, L91-455A : “1 silà kaš sig₅ / [i]r-di lugal : 1.2 liters good beer (for) the royal servants”. The tag was sealed, but it is unclear by whom. It might be that people were issued such small tags, almost like coupons, which they could cash in with beer in Mutu-ramê's office. The latter only kept a record of what he took out of his stock, and discarded the tags. The one found here may have been accidentally thrown in with the records he kept on file. »²⁷.

En ce qui concerne la consommation de bière par le dirigeant local, Šîn-iqîšam, tout indique que les quantités importantes de bière qui lui sont livrées, sans doute quotidiennement, sous l'intitulé de « bière pour le cellier-*kannum* », étaient en fait partagées avec les gens qu'il conviait à ses repas. Ainsi, les quantités variaient en général entre 70 et 90 *qa* de bière de bonne qualité²⁸. Dans un texte

23 - Des informations sur l'ensemble de la population dépendante du palais nous sont néanmoins fournies par les textes d'allocations de grain publiés dans Talon 1997 et commentaire idem : 19-31.

24 - Lacambre D. et Millet A. Albà, Ch. 16. Chagar Bazar et le monument-*rânum*, dans Tunca et Baghdo 2008 : 295-311.

25 - Chambon 2008a : 443-444.

26 - Powell 1987-1990 : 502, Van De Mieroop 1994 : 311 et D. Lacambre, dans Tunca et Baghdo 2008 : 172-174.

27 - Van De Mieroop 1994 : 337-338.

28 - Tunca et Baghdo 2008 : 230-233.

qui mentionne la présence d'une troupe nombreuse de passage à Chagar Bazar, la quantité atteignait alors 400 *qa* (cf. *CB* III n° 42), avec l'indication explicite que la bière a été distribuée « lors du banquet ».

Le repas d'un haut personnage n'était pas un acte solitaire mais était toujours pris en commun. Cela est bien connu par les archives de Mari pour les repas de Yasmah-Addu ou de Zimrî-Lîm²⁹.

*

La découverte de l'archive de la bière de Chagar Bazar, l'ancienne Ašnakkum, nous fournit des informations très importantes sur la gestion de la bière dans un palais de Haute Mésopotamie. À travers le système de distributions de rations, elle nous documente sur une partie de la vie d'une cité du début du II^e millénaire av. J.-C. appartenant à l'empire de Samsî-Addu. Nous avons ainsi des informations précieuses sur Sîn-iqīšam, le dirigeant local, sur sa famille et sur les hauts fonctionnaires locaux ainsi que sur ceux du royaume de Haute Mésopotamie qui faisaient halte à Chagar Bazar.

Dans le domaine de la bière, nous commençons à avoir plusieurs archives presque contemporaines, toutes situées en Haute Mésopotamie (Chagar Bazar, Tell Leilan ou Tell Rimah par exemple), qui permettront très certainement à l'avenir de faire des études plus complètes sur le sujet. Des comparaisons avec d'autres sites plus méridionaux, où la bière était aussi abondamment produite, seraient d'autant plus intéressantes que des différences existent, notamment dans l'établissement des ratios (à Ur par exemple).

De plus, il serait très enrichissant d'effectuer des rapprochements avec les découvertes archéologiques de sites comme Tell Bazi, où des

installations domestiques de production de bière de la seconde partie du II^e millénaire av. J.-C. ont été mises au jour³⁰.

Enfin, nous attendons beaucoup de la poursuite des fouilles à Chagar Bazar, afin de voir, par exemple, si le lieu de fabrication de la bière et celui de l'archivage des textes de distributions correspondaient. Cela permettrait d'apporter un éclairage nouveau sur la gestion d'un palais mésopotamien du début du II^e millénaire av. J.-C.

BIBLIOGRAPHIE

- CHAMBON G. 2008a. Tell Hariri / Mari : Textes. VIII. Numérotation et métrologie à Mari. *Supplément au Dictionnaire de la Bible*, t. XIV, fasc. 77-78 : 436-449.
- CHAMBON G. 2008b. Un nouveau récapitulatif sur la gestion de l'huile à Mari. In : BONATZ D., CZICHON R.M. et JANOSCHA KREPPNER F. (éd.), *Fundstellen. Gesammelte Schriften zur Archäologie und Geschichte Altvorderasiens ad honorem Hartmut Kühne* : 283-297. Wiesbaden.
- CHARPIN D. 1984. Nouveaux documents du bureau de l'huile à l'époque assyrienne. *Mari* 3 : 83-126.
- CHARPIN D. 1987. Nouveaux documents du bureau de l'huile (suite). *MARI* 5 : 597-599.
- CHARPIN D. 2002. Esquisse d'une diplomatie des documents mésopotamiens. *Bibliothèque de l'École des chartes*, t. 160 : 487-511.
- CHARPIN D. et ZIEGLER N. 2003. *Mari et le Proche-Orient à l'époque amorrite. Essai d'histoire politique*, Florilegium marianum V, Paris : SEPOA.
- DALLEY S., HAWKINS J.D. et WALKER C.B.F. 1976. *The Old Babylonian Tablets from Tell Al Rimah*. Londres : British School of Archaeology in Iraq.
- DUPONCHEL D. 1997. Les comptes d'huile du

29 - Cf. la présentation dans Durand 1997 : 67-68 (avec la bibliographie).

30 - Otto 2006.

- palais de Mari datés de l'année de Kahat. In : CHARPIN D. et DURAND J.-M. (éd.), *Recueil d'études à la mémoire de Marie-Thérèse Barrelet*, Florilegium marianum III : 201-262. Paris, SÉPOA.
- DURAND J.-M. 1985. Les dames du palais de Mari à l'époque du Royaume de Haute-Mésopotamie. *Mari* 4 : 385-436.
- DURAND J.-M. 1997. *Les documents épistolaires du palais de Mari*, t. I, *Littératures anciennes du Proche-Orient* 16. Paris : Les Éditions du Cerf.
- LACAMBRE D. 2009. KEL G 79, Aššur-malik ou Ahiyaya? *Notes assyriologiques brèves et utilitaires* 2009, 1 : 24, n° 18.
- LACAMBRE D. et MILLET-ALBÀ A. 2008. Les musiciennes de Chagar Bazar. *Notes assyriologiques brèves et utilitaires* 2008, 3 : 69-70, n° 51.
- OTTO A. 2006. *Alltag und Gesellschaft zur Spätbronzezeit : Eine Fallstudie aus Tall Bazi (Syrien)*, *Subartu* XIX. Turnhout : Brepols.
- POWELL M.A. 1987-1990. Masse und Gewichte. *Reallexikon der Assyriologie* 7 : 457-517.
- TALON Ph. 1997. *Old Babylonian Texts from Chagar Bazar*, *Akkadica Supplementum* X. Bruxelles : FAGD.
- TUNCA Ö. et BAGHDO A.M. (éds) 2008. *Chagar Bazar (Syrie) III. Les trouvailles épigraphiques et sigillographiques du chantier I (2000-2002)*. *Publications de la Mission archéologique de l'Université de Liège en Syrie*. Louvain, Paris, Dudley (MA) : Peeters.
- VAN DE MIEROOP M. 1994. The Tell Leilan Tablets 1991. A Preliminary Report. *Orientalia* NS 63 : 305-344.

Le vin en Asie centrale à la Protohistoire, du III^e millénaire aux Achéménides

Henri-Paul FRANCFORT

(ArScAn-Asie Centrale)

(henri-paul.francfort@mae.u-paris10.fr)

Pour la période et la région, toutes les données sur le vin sont indirectes. Ni les rapprochements d'informations ni les logiques ne permettent de conclure. La civilisation de l'Oxus de l'Âge du bronze, s'est développée entre 2500 et 1500 av. J.-C., en relation avec celles de l'Indus, du plateau Iranien et au-delà. À l'Âge du fer, aux périodes entre 1400 et 330 av. J.-C., la culture matérielle devient aniconique et sans tombes. Ensuite la région devint une partie de l'empire achéménide avant de tomber aux mains des Grecs avec Alexandre.

1. LES VESTIGES ARCHÉOBOTANIQUES

Les vestiges archéobotaniques découverts et étudiés de *Vitis vinifera* (pépins, bois)¹ montrent une présence qui s'affirme du chalcolithique au Bronze au cours du III^e millénaire². Le centre de diffusion généralement retenu est situé au Moyen-Orient, où l'on dispose de nombreuses données, ce qui écarte la possibilité de tenir compte de variétés plus orientales.

En Iran, le vin est attesté à Hajji Firuz (VI^e millénaire), puis à Godin Tepe au IV^e millénaire. Sur ce site, des jarres portant des dépôts d'acide

tartrique ainsi que des entonnoirs attestent de la vinification³. Des interprétations sociales ont montré le caractère élitaire du vin, de sa consommation et de sa distribution vers 3100-2900⁴. A Tepe Maliyan élamite (Fars), quelques pépins appartiennent à la période Banesh (3400-2600) et des restes de pressurage à la période Kaftari (2200-1650). Au Khorassan iranien, les restes sont nombreux à Tépé Damghani (Sabzevar) au milieu du III^e millénaire⁵.

En Asie centrale, *Vitis vinifera* se découvre partout sur les sites où les techniques de collecte appropriées ont été appliquées. Ainsi les sites suivants : Anau S.⁶, III^e millénaire ; Gonur Dépé⁷, vers 2000 ; Djarkutan⁸, début II^e millénaire ; Sapallitépa⁹, début II^e millénaire ; Namazga Dépé¹⁰, III^e millénaire ; Ulug Dépé (comm. pers. O. Lecomte, chalcolithique âge du bronze ou fer) ;

1 - Miller 1999, Tengberg 1999.

2 - Miller 2008.

3 - McGovern 2004, McGovern *et al.* 1996.

4 - Badler 1996.

5 - Analyses de M. Tengberg, mission archéologique franco-iranienne, 2008.

6 - Miller 1999 : tab. 1.

7 - Miller 1993.

8 - Miller 1999 : tab. 1, p. 18, fig. 5.

9 - Askarov 1977 : 117-119, 150-151.

10 - Masson et Sarianidi 1972.



Fig. 1 - cachet anshanite (Amiet 1986, pl. 113, 5)

Shahr-i Sokhta (II)¹¹, avant milieu III^e millénaire. Dans la vallée du Swat à Loebanr 3 (pér. IV : 1700-1400) (2 pépins)¹². Au Baloutchistan voisin le raisin se trouve au III^e millénaire à Mehrgarh VII¹³ ; Nausharo (partout)¹⁴ ; Nindowari¹⁵ ; Miri Qalat (IIIc et IV: III^e millénaire)¹⁶ ; Surkh Damb (Nal)¹⁷ ; Shahi-Tump (?) ; Pirak (1 pépin) II^e millénaire¹⁸. Le raisin n'apparaît pas dans la vallée de l'Indus. A Shortughai (Afghanistan, Bactriane orientale), proche du Badakhshan, il est abondant (les restes de fruits les plus fréquents) dans les niveaux harappéens (pér. I et II, vers 2300-1800), moins en III et IV ; les petits pépins proches des formes sauvages suggèrent, en relation avec les trouvailles du Swat, la possibilité d'une domestication locale indépendante de celle du Moyen-Orient¹⁹. La nature des vestiges

et des contextes archéologiques et historiques indiqueraient une viticulture centrasiatique au III^e millénaire, peut-être fondée sur une domestication de variétés locales.

La présence du raisin ne montre pas nécessairement la culture de la vigne qui ne peut être cultivée sans irrigation hors de son milieu d'origine²⁰. Ainsi au Séistan et au Baloutchistan elle est attestée par des sarments à Mehrgarh et à Sahhr-i Sokhta avant le milieu du III^e mill. La domestication (montrée par la morphologie) accomplie, la vinification reste à prouver par la découverte d'installations et de matériel : presse, stockage, filtrage, vaisselle de consommation.

2. LES REPRÉSENTATIONS FIGURÉES DE LA VITICULTURE ET DE LA CONSOMMATION DU VIN

Les représentations figurées sont d'un grand secours pour montrer la viticulture et la consommation du vin. En Iran, les cachets anshanites présentent des personnages, buvant très probablement du vin, assis ou debout sous des treilles dont les sarments en liane et les grappes

11 - Costantini 1979.

12 - Costantini 1979, Costantini 1987.

13 - Costantini 1984, Thiébaud 1989.

14 - Costantini 1990.

15 - Costantini 1990.

16 - Tengberg 1999.

17 - Benecke et Neef 2005.

18 - Costantini 1981.

19 - Willcox 1989 : 182, fig. IX, pl.104.

20 - Miller 2008.

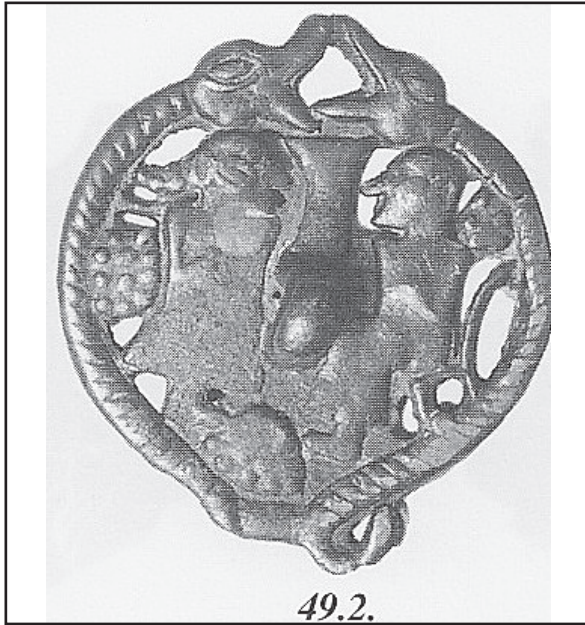


Fig. 2 - cachet bactrien (cuivre) (Sarianidi 1998, n°49)

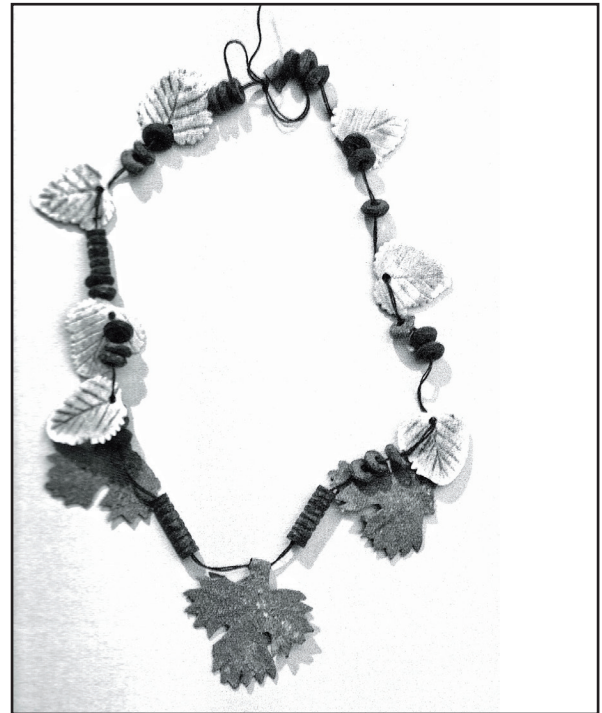


Fig. 3 - collier de Gonur, Margiane (Sarianidi 2005, fig. 149, p. 317)

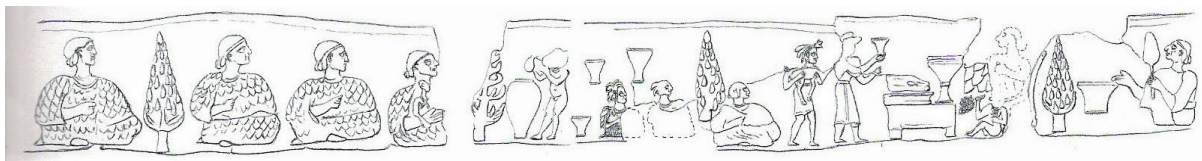


Fig. 4 - pyxide bactrienne (argent) (Amiet 2005)



Fig. 5 - cachet du Louvre (cuivre) (Amiet, 1986, couverture)



Fig. 6 - cachet de Gonur (argent) (Sarianidi 2007, fig. 160)

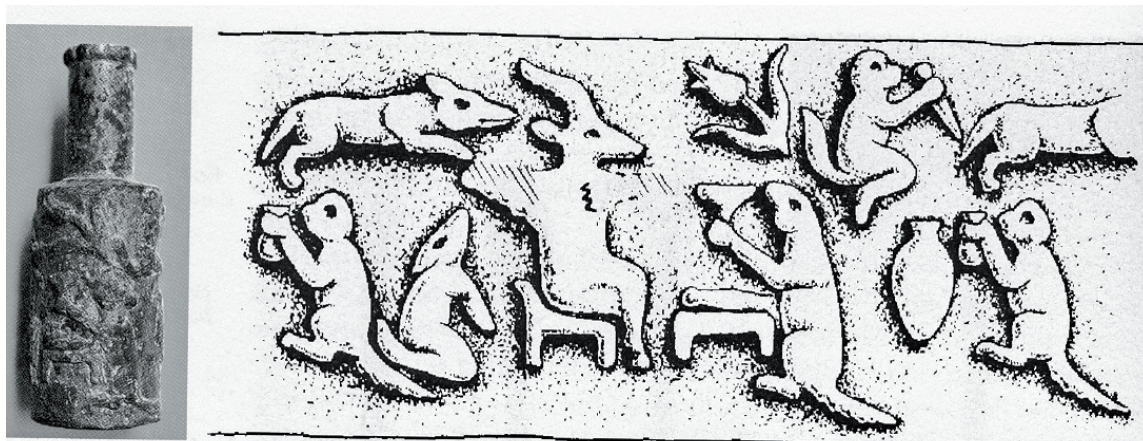


Fig. 7 - flacon de Bactriane (cuivre) (Sarianidi 2002, fig. p. 110)

sont bien nets (fig. 1)²¹.

En Asie centrale deux sceaux compartimentés en alliage cuivreux de provenance exacte inconnue montrent : 1) deux bustes, l'un levant un vase tronconique face à un autre tenant une grappe²² ; 2) un personnage devant une grappe qui lève une coupe tronconique face à un autre assis sur une chaise (fig. 2)²³. Une grappe en cuivre figure dans les collections du Louvre²⁴. À Gonur Dépé (Turkménistan) un collier inclut trois feuilles de vigne en cuivre (fig. 3)²⁵. Une pyxide du Louvre (fig. 4)²⁶ représente un banquet de femmes assises. Un assistant puise dans une jarre près de deux coupes tronconiques ; deux autres assistants s'avancent, l'un portant un animal, l'autre levant une coupe conique, vers une table sur laquelle reposent une tête d'animal et une coupe conique à pied mouluré ; à droite, le personnage principal, de taille supérieure aux autres participants, a disparu sauf de grandes mèches de son vêtement de kaunakès ; à ses pieds un petit personnage



Fig. 8 - coupe du musée Miho (or) (Catalogue, 1998, n°2)

(enfant) est assis près d'une grappe ; derrière eux un assistant lève un éventail sur une coupe tronconique ; des conifères rythment la composition. P. Amiet y voit une scène de cour, copie du banquet mésopotamien ; je serais porté à replacer cette scène dans un contexte local, de nature cérémonielle sinon culturelle. En effet les banquets profanes masculins, sur des gobelets en argent, respectent la règle de l'isocéphalie et les personnages, tous de même taille, sont assis

21 - Amiet 1986 : pl. 113, 5, 114,6.

22 - Sarianidi 1998 : n°47.

23 - Sarianidi 1998 : n°49.

24 - Amiet 1989 : fig. 15a.

25 - Sarianidi 2005 : 317, fig. 149.

26 - Amiet 2005.



Fig. 9 - vaisselle de luxe de Gonur tombe n° 3220 (or, argent, cuivre) (photo V. I. Sarianidi)

ou accroupis sans chaise ; de plus, leurs gobelets sont petits et cylindriques²⁷. Ces distinctions ne paraissent pas fortuites. Un sceau du Louvre porte une déesse assise sur un dragon, buvant à une coupe conique (fig. 5)²⁸ ; un cachet de Gonur représente un petit personnage accroupi et un autre debout levant un coupe conique vers une grande représentation féminine assise sur une chaise (fig. 6)²⁹ ; deux sceaux cloisonnés arborent des images de personnages siégeant et levant une coupe conique³⁰ ; enfin, un flacon de cuivre satirique représente de petits singes (?) engagés dans un banquet avec des coupes coniques, face à un grand capriné assis sur une chaise (fig. 7)³¹.

27 - Francfort 2005b.

28 - Amiet 1986 : ill. de couverture.

29 - Sarianidi 2007 : 102, fig. 160, 161.

30 - Sarianidi 1998 : n°5 et n°7.

31 - Sarianidi 1992 ; Sarianidi 2002 : 110.

Ces banquets sont peut-être rituels et les coupes conique, tout comme la chaise des personnages principaux de grande taille, indiquent un rang élevé dans la hiérarchie, humaine ou divine (?) à qui est portée la libation. Comme le raisin est associé à certaines de ces compositions, le vin pourrait être l'élément central de ces libations.

3. LA VAISSELLE

La vaisselle est importante pour notre propos. Des gobelets cylindriques en argent sont connus, souvent historiés (banquets, chasses, chameaux, etc.)³², mais les coupes coniques sont les seules à être orfévrées et parfois ornées de figurines de rapace ou de boviné rivetées sur la lèvre (fig. 8)³³. On peut avancer, suite à ce qui précède, que

32 - Par exemple Sarianidi 2005 : fig. 109-111.

33 - Par exemple Amiet 1986 : 325, fig. 197 ; Catalogue, 2002.



Fig. 10 - coupe de Quetta (or) (Jarrige et Hassan 1989, fig. 7)

la consommation cérémonielle du vin leur serait propre. Un assemblage de vaisselle précieuse d'une riche tombe de Gonur montre la variété des formes : carafe en or, coupes en cornet, gobelet caréné, bol et coupe à pied campaniformes (fig. 9)³⁴ et calices, comme à Quetta (fig. 10)³⁵. La poterie possède des formes analogues : coupes et calices à pied et en cornet, jarres et bocaux à goulot ou à bec³⁶. Des entonnoirs, des passoirs et de hautes

34 - Par exemple Sarianidi 2005 : 235, fig. 94.

35 - Jarrige et Hassan, 1989.

36 - Par exemple Sarianidi 2005 : 186-187.

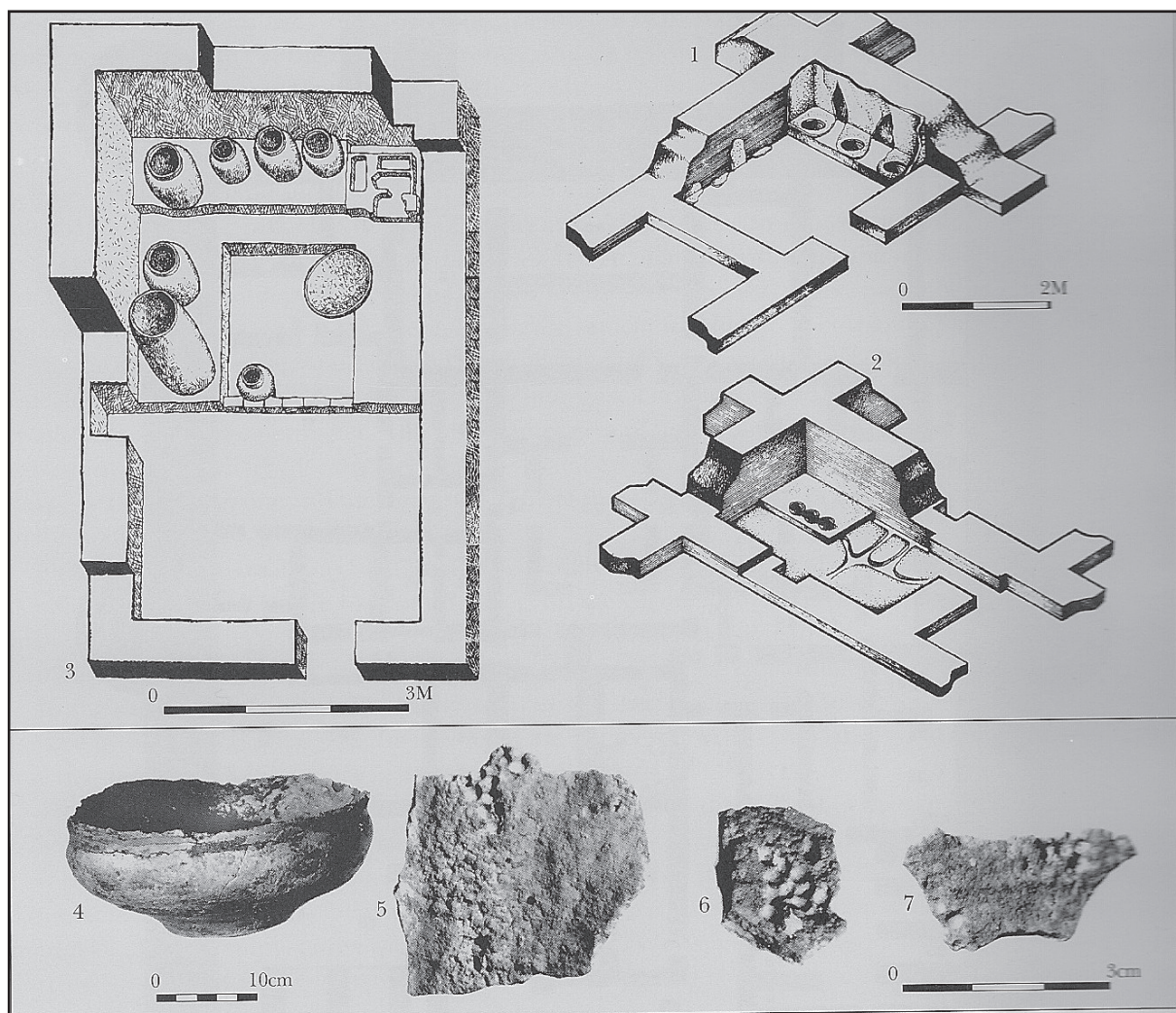


Fig. 11 - « pièces blanches » de Margiane et restes de graines (Sarianidi 1998a, fig. 46, p. 96)

jarres à fond étroit et profil galbé existent aussi³⁷. Cette vaisselle pourrait autant avoir servi à traiter des boissons fermentées que des produits laitiers. Des vases des tombes de Sapalli et Djarkutan contenaient des restes de nourriture ; des coupes ou jattes tronconiques contenaient des grains de blé, d'orge, de millet ou des quantités de pépins de raisin (avec des fragments de jujubes). Divers gruaux et brouets, mais aussi la bière et le vin, ont été évoqués par les auteurs³⁸.

4. LA PRÉPARATION

La préparation de la boisson sacrée des textes védiques (*soma*) et avestiques (*haoma*), le *sauma indo-iranien, est la fonction attribuée par Sarianidi aux « salles blanches » de Togolok 21, Togolok 1 et Gonur Sud (fig. 11)³⁹. Ces pièces, enduites de mortier blanc, sont aménagées avec des banquettes où sont calées des jarres ; certaines sont aussi munies de rigoles. Leur place dans l'architecture, proche de salles d'apparat, est aussi à considérer. J'avais naguère, dans le doute, proposé d'en faire des salles d'eau⁴⁰ mais, après réexamen des données, la préparation de boisson semble une meilleure hypothèse. Fouler les fruits (là ou dans l'un des 25 « petits bains » fouillés à Gonur S. ?) et faire fermenter le jus peuvent se faire dans de tels locaux, avant la consommation dans des pièces plus « nobles ». Mais comme, après des examens des vestiges botaniques⁴¹, le doute a été jeté sur la présence d'éphédra, de chanvre ou de pavot, il est possible d'envisager une activité de brasserie ou de vinification. Si elle était avérée, le rôle social important, élitiste et fermé, de la fabrication,



Fig. 12 palette gandhârienne de Taxila (stéatite) (Francfort 1979, pl. VII, n°14)



Fig. 13 - palette gandhârienne (stéatite) (Francfort 1979, pl. XXI, n°41)



Fig. 14 - coupe à vin du Nouristan (argent) (Carter 1992, fig. 10)

37 - Par exemple Sarianidi 2005 : 228, fig. 89.

38 - Askarov 1977.

39 - Kussov 1993, Sarianidi 2003.

40 - Francfort 2005a.

41 - Houben 2003.

distribution et consommation du vin serait bien exprimé dans cette architecture. De plus, la fonction culturelle des sites concernés serait à envisager sur de nouvelles bases. À Djarkutan (Ouzbékistan) les fouilles ont mis au jour un possible pressoir, dans le « temple du feu »⁴² où des rigoles et une jarre de collecte ne sont pourtant pas décisifs. Des fouilles plus récentes ont révélé des restes d'enduit blanc dans des locaux où des récipients coniques étaient calés⁴³, mais la question de leur fonction a été éludée. Néanmoins, l'hypothèse de la vinification en Asie centrale méritera d'être examinée, suite à tous les éléments envisagés jusqu'ici.

5. LA QUESTION DU VIN CENTRASIATIQUE PROTOHISTORIQUE

La question du vin centrasiatique protohistorique peut être abordée par une autre voie, par le sud. Le Nouristan, situé en effet entre la Bactriane et l'Indus, le Gandhâra, possède une espèce propre de vigne *Vitis nuristanica*⁴⁴, et cette région serait apparemment aussi un pays de très ancienne culture vinicole.

Les sources antiques sont éloquentes. En effet, quand les Grecs conquièrent l'Asie centrale et l'Inde, la viticulture et la culture vinicole sont partout bien implantées. Chez les Perses⁴⁵, la vigne pousse partout, le vin est extrêmement prisé, jusque par le Grand roi (coupe spéciale et vin particulier ; échansons et filtreurs de vin ; vigne d'or sur un platane) ; il est utilisé dans la prise codifiée de décision collective en état d'ivresse, et les coupes à vin possèdent leur hiérarchie, de la terre à l'or⁴⁶. Des parchemins araméens qui proviendraient de

Tash-Qurghan en Bactriane afghane, datés de Darius III ou Alexandre, mentionnent plusieurs sortes de vin (*chastakana, *harakhwanya « d'Arachosie » et bassim « savoureux »)⁴⁷. Chez les Scythes l'accès au vin lors de fêtes annuelles ne se fait qu'à condition d'avoir occis un ennemi dans l'année, plus si possible (Hdt IV, 66). Cyrus a massacré des Massagètes ivres de vin (Hdt, I, 210-213). Les Grecs, conquérants de l'Asie centrale de 329 à 327, n'ont donc eu nul besoin d'apporter leurs caves pour s'abreuver sur place : les vignes proliféraient et les celliers étaient garnis de la Bactriane à la Chorasmie, où Dingil'dzhe (par ex.), est un domaine viticole d'époque achéménide⁴⁸. Mais il y a plus au Gandhâra, en gros la région entre la Kaboul, le Kounar, le Swat. Là, l'armée d'Alexandre, toutes les sources le mentionnent (Théophraste, Arrien, Strabon, Quinte-Curce, etc.), a cru retrouver Nysa et le Mont Mèros, patrie de Dionysos. Frappés par la présence de vigne, de lierre (*Hereda nepalensis*), et d'une culture vinicole chez les peuples locaux (une reine et ses suivantes *aurei pateris vina libantium*) les soldats, entre deux combats, se sont livrés à une mémorable Bacchanale.

6. LES REPRÉSENTATIONS

Les représentations (bactriennes ?) de Mir Zakah 2⁴⁹ ou la patère du Badakhshan⁵⁰ montrent un état gréco-oriental de la tradition iconographique dionysiaque⁵¹. Dans le Gandhâra, l'art gréco-bouddhique est étonnamment riche en scènes dites dionysiaques, de danse et de boisson, dans lesquelles les femmes boivent, donnent ou

42 - Askarov et Shirinov 1993 : fig. 30 et 36 ; Širinov 2002.

43 - Huff et Shajdullaev 1999.

44 - Neubauer 1974.

45 - Briant 1996, pour les références.

46 - Ctés. F 40.

47 - Shaked 2004.

48 - Vorob'eva 1973.

49 - Catalogue 2002.

50 - Dalton 1964.

51 - Voir aussi Abdullaev 2005.

reçoivent des coupes de vin⁵². Les palettes du Gandhâra (1^{er} av. – 1^{er} ap. J.-C.) regorgent de telles scènes (fig. 12)⁵³. L'on y trouve, outre Dionysos et son thiasse, divers buveurs et des personnages féminins tenant une coupe assis sur des monstres (fig. 13). Tous les commentateurs de ces scènes gandhâriennes les ont rapportées à la grande tradition vinicole locale des Nouristanis et des Kafirs, connue depuis Bâbour (1514), Elphinstone (1815), Robertson (1892) et les passages des ethnologues européens⁵⁴.

7. L'ETHNOLOGIE ET LA LINGUISTIQUE

L'ethnologie et la linguistique montrent que ces peuples, repoussés dans les hautes vallées, avaient occupé jadis un territoire beaucoup plus vaste, peut-être aussi vers la haute Kokcha, au nord Hindou Kouch, où pousse la vigne. Ils parlent des langues indo-iraniennes très anciennes⁵⁵ ou même totalement autres (burushaski) et ils possèdent un panthéon et des rites remontant à un lointain passé (avec des éléments pré-indo-iraniens)⁵⁶. Leurs coutumes funéraires se reconnaissent même dans le passage de Quinte-Curce (VIII, X, 7) où leurs tombeaux en vieux bois de cèdre sont accidentellement incendiés par les soldats grecs. Ce seraient donc les mêmes populations, installées depuis une haute antiquité dans une tradition vinicole indigène. Leurs coupes à vin héréditaires en argent orné correspondent à des hiérarchies sociales et étaient en usage lors de fêtes (fig. 14). Ils possédaient des modes de culture, de vendanges, de foulage, de vinification, de stockage traditionnels et des coutumes de consommation

très hiérarchisée.

Les vestiges botaniques de Loebanr, Shortughai, Burzahom (Cachemire), ainsi que les antiquités des âges du fer et du bronze de ces vallées indiquent des rapports très anciens et constants avec l'Asie centrale et l'Iran. L'art rupestre montre des images de type et de style centrasiatiques (Okunevo, Saka), néo-babyloniens, assyriens ou et même perso-mèdes⁵⁷. Un rapport avec un âge du bronze vinicole de l'Oxus serait-il envisageable ? Depuis le IV^e millénaire et tout au long des âges qui suivirent, les relations entre le Moyen-Orient et l'Asie centrale passèrent en Bactriane par les routes du lapis-lazuli qui provient de la haute Kokcha. Le contexte historique est donc favorable au développement de cultures vinicoles en Bactriane et en Margiane. Shortughai (harappéen) et Taliqan (préharappéen de type baloutche), situés sur ces itinéraires, donnent accès au Gandhâra par des cols et diverses vallées, dont le Swat. La consommation du raisin, la viticulture et la vinification, ainsi que les rites et la mythologie des vins, semblent donc très anciens dans ces contrées, que les plants de vigne et les techniques vinicoles protohistoriques fussent indigènes ou importés de l'Iran.

BIBLIOGRAPHIE

- ABDULLAEV K. 2005. Les motifs dionysiaques dans l'art de la Bactriane et de la Sogdiane. In: BOPEARACHCHI O. et BOUSSAC M.-F. (éd.), *Afghanistan, ancien carrefour entre l'Est et l'Ouest* : 227-257. Turnhout : Brépols.
- AMIET P. 1986. *L'âge des échanges inter-iraniens. 3500-1700 avant J.-C.* Paris : Éditions de la réunion des Musées Nationaux.
- AMIET P. 1989. Antiquities of Bactria and outer Iran in the Louvre collection. In: LIGABUE G. et SALVATORI S. (éd.) *Bactria. An Ancient Oasis*

52 - Carter 1969, Carter 1992, Salomon 1996.

53 - Francfort 1979, et de nombreuses autres depuis.

54 - Carter 1969, Carter 1992, Jettmar 1960, Jettmar 1972.

55 - Degener 2003.

56 - Jettmar 1986.

57 - Jettmar et Thewalt 1987.

- Civilization from the Sands of Afghanistan* : 159-188. Venise : Erizzo.
- AMIET P. 2005. Art de cour de Margiane-Bactriane. *La revue des musées de France Revue du Louvre* : 29-36.
- ASKAROV A. A. 1977. *Drevnezemledel'cheskaja kul'tura bronzovogo veka Juzhnogo Uzbekistana*. Tashkent : FAN.
- ASKAROV A. A. et SHIRINOV T. S. 1993. *Rannaja gorodskaja kul'tura epokhi bronzy juga Srednej Azii*. Samarkand: Institut d'Archéologie ANRUZ.
- BADLER V. R. 1996. The Archaeological Evidence for Winemaking, Distribution and Consumption at Proto-Historic Godin Tepe, Iran. In: MCGOVERN P. E., FLEMING S. J. et KATZ S. H. (éd.), *The Origins and Ancient History of Wine* : 45-56. Luxembourg : Gordon and Breach.
- BENECKE N. et NEEF R. 2005. Faunal and Plant Remains from Sohr Damb/Nal : A Prehistoric Site (c. 4000-2000 BC) in Balochistan (Pakistan). In: FRANKE-VOGT U. et WEISHAAR J. (éd.), *South Asian Archaeology 2003: Forschungen zur Archäologie Aussereuropäischer Kulturen 1*, Aix-la-Chapelle.
- BRIANT P. 1996. *Histoire de l'empire perse de Cyrus à Alexandre*. Paris : Fayard.
- CARTER M. L. 1969. Dionysiac aspects of Kushan art. *Ars Orientalis* : 192 s.
- CARTER M. L. 1992. Dionysiac Festivals and Gandhâran Imagery. *Res Orientales IV* : 51-60.
- CATALOGUE 1998. *The 1st anniversary exhibition Miho Museum*. Miho Museum.
- CATALOGUE 2002. *Treasures of Ancient Bactria*. Miho Museum.
- COSTANTINI L. 1979. Notes on the Palaeoethnobotany of Protohistoric Swat. In: TADDEI M. (éd.) *South Asian Archaeology 1979* : 703-708. Naples: Istituto Universitario Orientale.
- COSTANTINI L. 1979. Wood Remains from Shahr-i Sokhta: a Source of Information for the Ancient Environment and Technology in Protohistoric Sistan. In: TADDEI M. (éd.) *South Asian Archaeology 1979* : 87-121. Naples : Istituto Universitario Orientale.
- COSTANTINI L. 1981. Palaeoethnobotany at Pirak: A Contribution to the 2nd Millennium B.C. Agriculture of the Sibi-Kacchi Plain, Pakistan. In: HÄRTEL H. (éd.), *South Asian Archaeology 1979* : 271-277. Berlin : Dietrich Reimer Verlag.
- COSTANTINI L. 1984. The beginning of agriculture in the Kachi Plain: the evidence of Mehrgarh. In: ALLCHIN B. (éd.) *South Asian Archaeology 1981* : 29-33. Cambridge : Cambridge University Press.
- COSTANTINI L. 1987. Vegetal remains. In: STACUL G. (éd.), *Prehistoric and protohistoric Swat, Pakistan (c. 3000-1400 B.C.)* : 155-165. Rome : IsMEO.
- COSTANTINI L. 1990. Harappan Agriculture in Pakistan: the Evidence of Nausharo. In: TADDEI M. (éd.) *South Asian Archaeology 1987*. 322-332. Rome: IsMEO.
- DALTON O. M. 1964. *The Treasure of the Oxus*. Londres: The British Museum.
- DEGENER A. 2003. The Nuristani languages. In: SIMS-WILLIAMS N. (éd.) *Indo-Iranian languages and peoples* : 103-117. Oxford : Oxford University Press.
- FRANCFORT H.-P. 1979. *Les palettes du Gandhâra*. Paris: diffusion de Boccard.
- FRANCFORT H.-P. 2005a. La civilisation de l'Oxus et les Indo-Iraniens et Indo-Aryens. In: FUSSMAN G., KELLENS J., FRANCFORT H.-P. et TREMBLAY X. (éd.) *Aryas, Aryens et Iraniens en Asie Centrale* : 253-328. Paris : Diffusion de Boccard.
- FRANCFORT H.-P. 2005b. Observations sur la toreutique de la civilisation de l'Oxus. In: BOPEARACHCHI O. et BOUSSAC M.-F. (éd.) *Afghanistan, ancien carrefour entre l'Est et l'Ouest* : 21-64. Turnhout : Brépols.

- HOUBEN J. E. M. 2003. The Soma-Haoma problem: Introductory overview and observations on the discussion. *Electronic Journal of Vedic Studies* 9.
- HUFF D. et SHAJDULLAEV S. 1999. Nekotorye rezul'taty rabot uzbeko-germanskoj ekspedicii na gorodishche Dzharkutan. *Istorija Material'noj Kul'tury Uzbekistana* 30 : 19-26.
- JARRIGE J.-F. et HASSAN M.U. 1989. Funerary Complexes in Baluchistan at the End of the Third Millenium in the Light of Recent Discoveries at Mehrgarh and Quetta. In: FRIFELT K. et SORENSEN P. (éd.) *South Asian Archaeology 1985* : 150-166. Riverdale.
- JETTMAR K. 1960. Weinbereitung und Weinrituale im Hindukusch. *Kölner ethnologische Mitteilungen*: 191. (*non vidi*)
- JETTMAR K. 1972. Ein nuristanischer Silberpokal im Linden-Museum. *Tribus*: 25. (*non vidi*)
- JETTMAR K. 1986. *The Religions of the Hindukush*. Warminster: Aris & Phillips.
- JETTMAR K. et THEWALT V. 1987. *Between Gandhara and the Silk roads. Rock-carvings along the Karakorum Highway*. Mayence: Philipp von Zabern.
- KUSSOV S. 1993. "White rooms" in the temples of Margiana. *IASCCA information Bulletin* 19: 128-135.
- MASSON V.M. et SARIANIDI V.I. 1972. *Central Asia. Turkmenia before the Achaemenids*. Londres : Thames and Hudson.
- McGOVERN P. E. 2004. *Ancient Wine. The Search for the Origins of Viniculture*. Princeton, Oxford : Princeton University Press.
- McGOVERN P. E., FLEMING S. J. et KATZ S. H. 1996 (éd.). *The Origins and Ancient History of Wine*. Luxembourg: Gordon and Breach.
- MILLER N. F. 1993. Preliminary Archaeobotanical Results from Gonur. *IASCCA Information Bulletin* 19 : 149-163.
- MILLER N. F. 1999. Agricultural development in western Central Asia in the Chalcolithic and Bronze Ages. *Veget. Hist. Archaeobot.* 8 : 13-19.
- MILLER N. F. 2008. Sweeter than wine? The use of the grape in early western Asia. *Antiquity* 82 : 937-946.
- NEUBAUER H. F. 1974. Die Nuristanrebe, herkunft der Edelrebe und Ursprung des Weinbaues. *Afghanistan Journal* 1 : 32-36.
- SALOMON R. 1996. An Inscribed Silver Buddhist Reliquary of the Time of King Kharaosta and Prince. *Journal of the American Oriental Society* 116 : 418-452.
- SARIANIDI V. I. 1992. Dva unikal'nykh flakona iz Baktrii. *Vestnik Drevnej Istorii* : 81-93.
- SARIANIDI V. I. 1998. *Myths of Ancient Bactria and Margiana on its Seals and Amulets*. Moscou : Pentagraphic Ltd.
- SARIANIDI V.I. 1998a. *Margiana and protozoroastrism*. Athènes : Kapon Editions.
- SARIANIDI V. I. 2002. *Margush. Ancient Oriental Kingdom in the Old Delta of Murghab River*. Ashgabat : Türkmen döwlethabarlary.
- SARIANIDI V. I. 2003. Margiana and Soma-Haoma. *Electronic Journal of Vedic Studies* 9.
- SARIANIDI V. I. 2005. *Gonurdepe. City of Kings and Gods*. Ashgabat : Miras.
- SARIANIDI V. I. 2007. *Necropolis of Gonur*. Athènes : Kapon Editions.
- SHAKED S. 2004. *Le satrape de Bactriane et son gouverneur. Documents araméens du IV^e s. avant notre ère provenant de Bactriane : Persika 4*. Paris : De Boccard.
- ŠIRINOV T. Š. 2002. Die frühurbane Kultur der Bronzezeit im Südlichen Mittelasien. *Archäologische Mitteilungen aus Iran und Turan* 34 : 1-170.
- TENGBERG M. 1999. Crop husbandry at Miri Qalat, Makran, SW Pakistan (4000-2000 B.C.). *Veget. Hist. Archaeobot.* 8 : 3-12.

THIÉBAULT S. 1989. A Note on the Ancient Vegetation of Baluchistan Based on Charcoal Analysis of the Latest Periods from Mehrgarh, Pakistan. In: FRIFELT K. et SORENSEN P. (éd.) *South Asian Archaeology 1985* : 186-188. London : Curzon Press.

VOROB'EVA M.G. 1973. *Dingil'dzhe. Usad'ba I tysjacheletija do n. e. v drevnem Khorezme*. Moscou : Nauka.

WILLCOX G. 1989. Étude archéobotanique. In: FRANCFORT H.-P. (éd.) *Fouilles de Shortughai : recherches sur l'Asie centrale protohistorique* : 175-185. Paris : Diffusion de Bocard.

Boissons en Chine ancienne

Corinne DEBAINE-FRANCFORT

(ArScAn-Asie Centrale)
(corinne.debaine@mae.u-paris10.fr)

Il sera principalement question de la Chine du Nord que nous allons parcourir du Néolithique au début de notre ère, en commençant par la dynastie des Shang et les données textuelles (inscriptions oraculaires, inscriptions sur bronze et textes historiques)¹. Grâce à ces documents, nous savons que les premières boissons fermentées étaient à base de céréales et que leur consommation



Fig. 1 - Carte des provinces de la Chine (d'après Sciences Po cartographie).

1 - On trouvera en fig. 1 une carte des provinces de la Chine permettant de localiser les sites mentionnés.

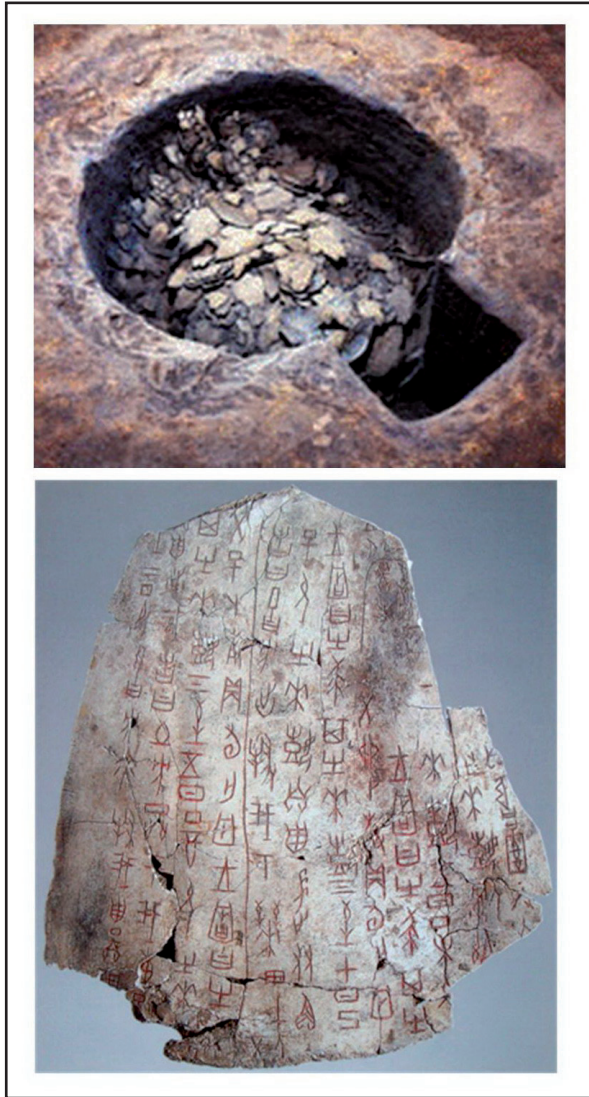


Fig. 2 - En haut : fosse contenant des plastrons de tortue portant des inscriptions oraculaires, Yinxu, site de la dernière capitale des Shang à Anyang au Henan (c. 1250-1050). En bas : ossement oraculaire inscrit mis au jour à Anyang (d'après M. Pirazzoli-t'Serstevens (éd.), La Cina. Turin: UTET, 1996 : 28).

était étroitement liée au culte des ancêtres et à différents rituels, d'abord réservés à la maison royale, puis dont la pratique s'est élargie aux familles nobles et diffusée sur un vaste territoire.

1. AGE DU BRONZE : DYNASTIE DES SHANG (C. 1600-1050)

1.1. OFFRANDES SACRIFICIELLES ET BOISSONS FERMENTÉES

Des milliers d'inscriptions oraculaires sur omoplates de bovidés et carapaces de tortues couvrant la période 1250-1050 ont été retrouvées sur le site de la dernière capitale des Shang, Anyang (Henan) (fig. 2). Les demandes d'oracles avaient lieu lors rituels réguliers (prières pour la pluie, bonnes récoltes, naissances, assistance dans une bataille), lors d'exorcismes et dans des annonces rituelles concernant les projets ou la santé du roi, les activités de ses ennemis ou des désastres naturels². Elles s'accompagnaient de propositions de sacrifices destinés aux ancêtres royaux et aux nombreuses entités d'un panthéon encore mal connu, parmi lesquelles figuraient des animaux, des victimes humaines, des viandes et des céréales, ainsi que du *jiu*, terme générique pour toutes les boissons alcooliques. Le caractère

Liste des caractères chinois

Dian 奠 (offrir)

Jiu 酒 (vin de céréales, offrir le vin)

Rituel *shu guan* 黍灌

Rituel *tian guan* 田灌

Vase *jue* 爵

Vin *chang* 鬯

Vin *li* 醴

Fig. 3 - Liste des caractères chinois utilisés dans le texte.

2 - Keightley 1999 : 258 ; Kalinowski 2009.

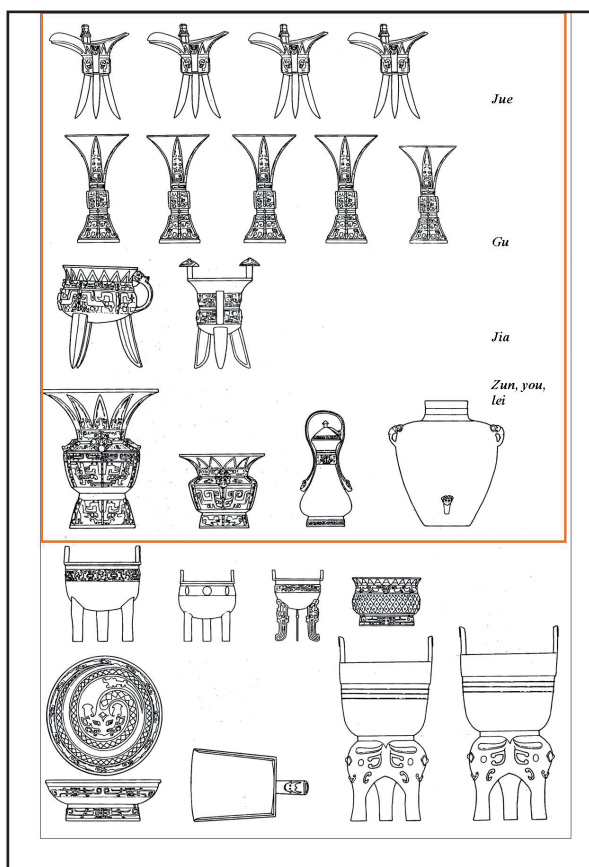


Fig. 4 - Vases rituels en bronze, tombe 18 d'Anyang (Henan) appartenant à un membre de l'élite Shang (c. 1250-1050). Dans l'encadré rouge, récipients pour les boissons fermentées ; au-dessous, vases pour les offrandes de viandes et de céréales (d'après J. Rawson, *The British Museum Book of Chinese Art, Londres, 1992 : 348*).

*jiu*³, qui associe la clé de l'eau à la jarre, désigne pour les hautes époques des boissons alcooliques à base de céréales fermentées (millet/riz puis blé) (fig. 3). On peut le traduire par « vin de céréales », terme que j'emprunte ici à F. Sabban⁴ et qui rend mieux compte du procédé de fabrication de ces breuvages que « vin », « alcool » ou « bière » généralement employés. Nous verrons en effet que ces boissons étaient élaborées suivant une technique de fermentation particulière, propre à l'Asie orientale, et qui diffère de celle de la bière

3 - Les caractères chinois correspondant aux termes transcrits en gras et en italiques sont listés en fig. 3.

4 - Sabban 2000 : 809.

telle qu'on l'entend de nos jours ou dans d'autres civilisations.

La consommation de ces vins de céréales était également liée à des rituels agricoles⁵, comme le rituel *shu guan* (de *shu* 'millet' et *guan* 'offrir une libation'), au cours duquel du millet était planté et une libation de vin versée aux esprits, ou le rituel *tian guan* (de *tian* 'champ' et *guan* 'offrir une libation'), au cours duquel un champ était cultivé et une libation offerte.

1.2. BANQUETS ET BRONZES RITUELS

Les offrandes de vin, viandes et céréales cuites étaient présentées dans différents récipients en bronze, probablement à l'occasion de banquets rassemblant les élites. Certains chercheurs pensent que les participants aux rituels se partageaient viandes et boissons⁶. D'autres, comme K.C. Chang, ont émis l'hypothèse que l'altération de conscience induite par la consommation et les vapeurs d'alcool facilitait la communication avec les ancêtres et les esprits. Quoi qu'il en soit, les sources textuelles indiquent que ces derniers appréciaient la fragrance du vin et que les libations occupaient une place privilégiée dans le culte Shang. Le caractère *dian* (« offrir »), composé d'une jarre à vin sur un piédestal, désignerait d'ailleurs l'offrande de vin comme la partie centrale d'un sacrifice.

Les bronzes rituels contenant ces offrandes sont bien connus. A partir des Shang, le mobilier funéraire comporte en effet des séries de récipients pour les solides et les liquides (fig. 4). A cette époque, les vases à vin occupent une place prépondérante dans ces ensembles très codifiés, que ce soit dans les tombes royales ou dans les plus modestes à Anyang⁷. Les formes les plus

5 - Keightley 1978 : 75.

6 - Keightley 1999.

7 - Poo 1999.

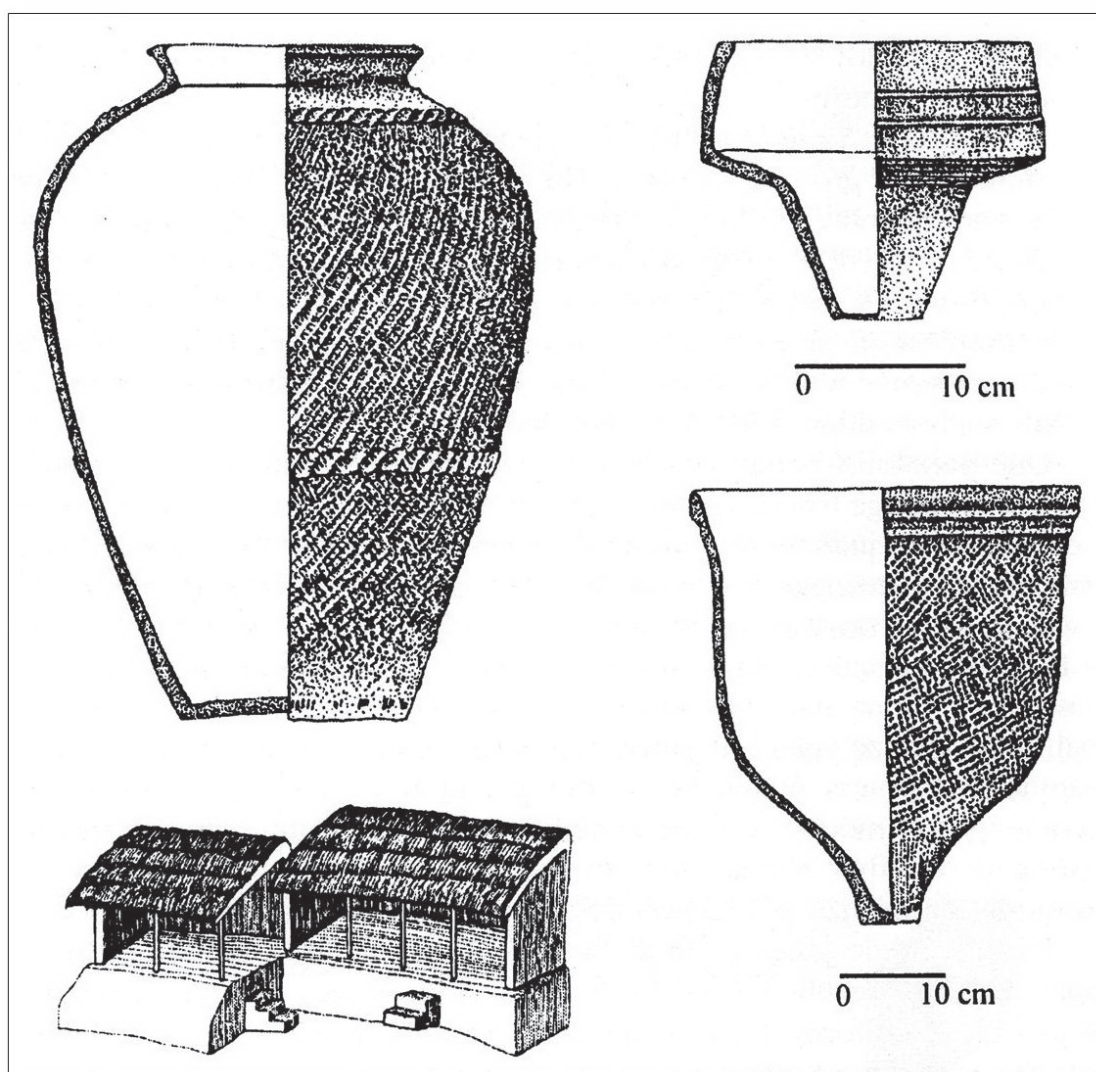


Fig. 5- Maison d'un brasseur et son mobilier, Taixi (Hebei), époque Shang (d'après Underhill 2002 : 206).

courantes sont des tripodes, des vases en forme de gobelet ou calice et de grands vases pansus. Les tripodes *jue* et *jia*, souvent tachés de suie, étaient utilisés pour chauffer et verser le vin de céréale, consommé tiédi. Le *jue* est la forme de bronze la plus ancienne⁸ dont nous verrons qu'il existe de possibles prototypes au néolithique final. Son nom figure dans certaines inscriptions oraculaires qui établissent un lien entre ce vase, le vin *chang*,

le temple/autel des ancêtres et le sacrifice aux ancêtres, certaines graphies du caractère *jue* comportant un élément qui indique un espace clos localisant le récipient dans un temple.

1.3. VIN *CHANG* ET VIN *LI* ; PRODUCTION ET ANALYSE DE BOISSONS FERMENTÉES

Deux types de boissons sont mentionnés dans les textes⁹ : *chang* et *li*. Le vin *chang*, à base

8 - Childs-Johnson 1987.

9 - Underhill 2002 : 82.

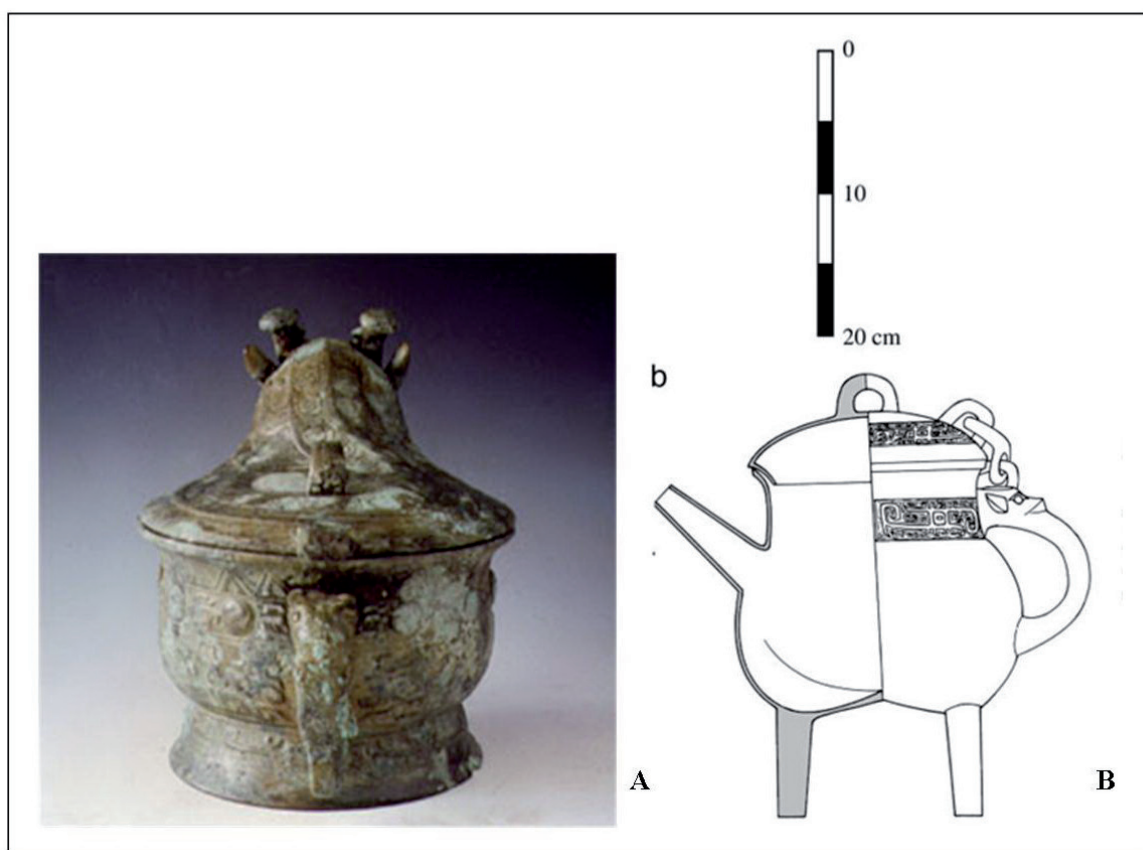


Fig. 6 - Récipients contenant des boissons fermentées : à droite, vase en bronze he, tombe de Liu Jiazhuang, Anyang (Henan) ; à gauche, vase you à couvercle, Changzikou (Luyi, Henan). Fin des Shang-début des Zhou occidentaux (c. 1250-1000) (d'après McGovern et al. 2004).

de millet *Panicum miliaceum* semble avoir été additionné de plantes odorantes. Le vin *li* était une boisson sucrée peu alcoolisée à base de riz ou de millet *Setaria italica*. Le *Shangshu* mentionne que sa production comportait l'usage de *bo* ou grain germé¹⁰. Des documents plus tardifs, incorporant les traditions de la période Zhou (ca. 1046-221 av. J.-C.), décrivent deux boissons supplémentaires : *luo*, probablement à base de fruit, et *lao*, un breuvage fermenté non filtré à base de riz ou de millet ou du moût non fermenté¹¹. Quoi qu'il en soit, ces alcools de fermentation semblent avoir eu un poids d'extrait assez élevé. En raison des fruits, écorces, feuilles et fleurs mis à macérer

avant filtration, il s'agissait souvent de boissons « composées ».

Certaines inscriptions indiquent par ailleurs que l'administration du palais Shang comprenait des fonctionnaires chargés de la fabrication des boissons fermentées et qui étaient parfois inspectés par le roi. Les témoignages archéologiques sur la production de boissons fermentées sont toutefois très limités. Une maison de 86 m², dite de brasseur, a été fouillée à Taixi au Hebei¹². Elle comportait une partie résidentielle et une zone de production avec des céramiques (pots, jarres et entonnoirs), dont 4 pots *guan* contenant des noyaux de pêches, prunes et jujubes et des graines de chanvre, jasmin et mélilot suggérant qu'une boisson à base de

10 - Poo 1999 : 132.

11 - Huang 2000.

12 - Underhill 2002 : 205 ; Huang 2000 : pl. V.

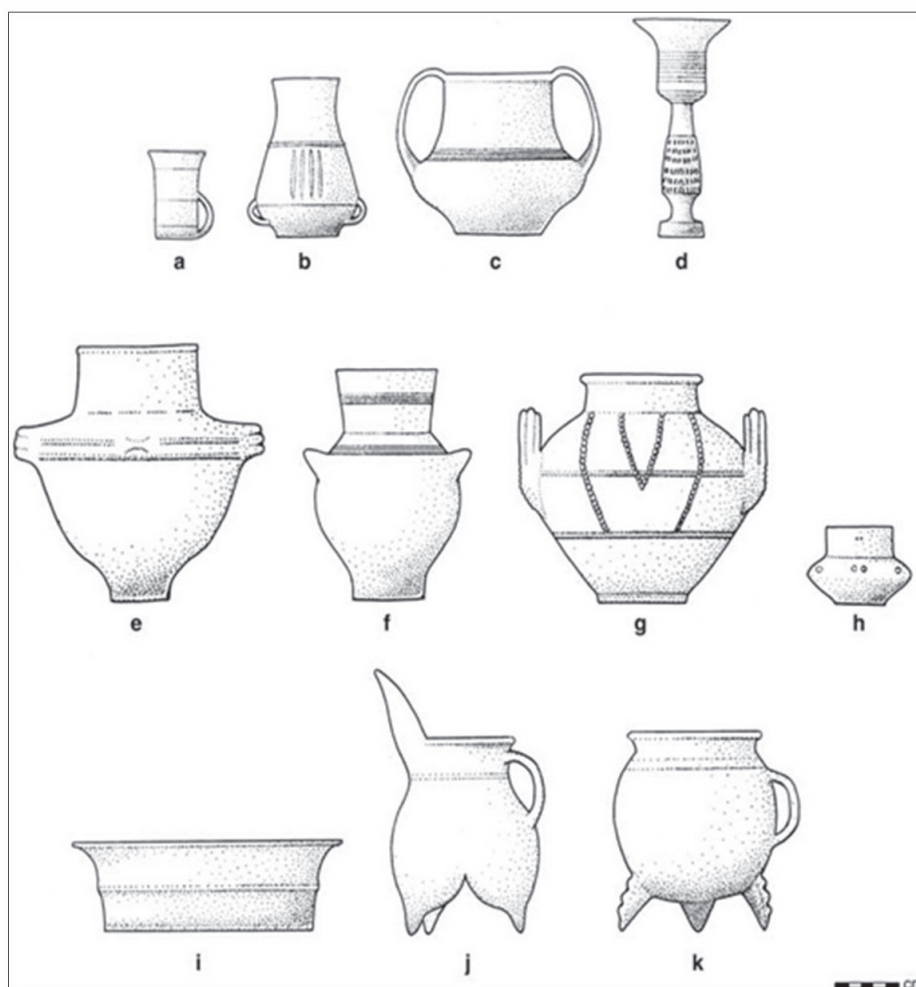


Fig. 7 - Céramiques néolithiques ayant contenu des boissons fermentées et considérées comme des prototypes de bronzes. Liangchengzhen (Shandong), cultures de Dawenkou-Longshan (d'après McGovern et al. 2005).

plantes et de fruits était préparée (fig. 5). Des jarres *weng* à grande ouverture auraient été utilisées pour la fermentation. L'une d'elles contenait des traces de levure identifiées dans un bloc de résidu blanc. Une autre, couverte de suie, aurait servi à chauffer les fruits.

Voyons donc ce que nous apprennent les analyses chimiques. Depuis le début des années 1980, les archéologues ont découvert dans des tombes aristocratiques du Henan datées de la fin des Shang ou du début des Zhou occidentaux (c. 1250-1000 av. J.-C.) des bronzes hermétiquement fermés

contenant des liquides (fig. 6). Le liquide identifié à Anyang est une boisson fermentée à base de millet. Celui de Changzikou semble avoir contenu en plus une résine, fleur ou plante. Leur analyse par l'équipe de P. McGovern à Philadelphie¹³ montre que le processus de fermentation caractéristique des civilisations de l'Asie orientale évoqué plus haut était déjà connu sous les Shang. Il consiste à utiliser, pour lancer la fermentation, un ferment-moisissure (*Aspergillus*, *Mucor*, *Rhizopus*, etc.) générant le développement d'une

13 - McGovern et al. 2004.

saccharification spéciale et dont les Européens ne découvriront l'usage qu'à l'extrême fin du 19^e siècle. Ce processus de saccharification, par lequel la moisissure décompose les polysaccharides des céréales en sucres simples fermentables, n'a rien de commun avec celui des bières connues par ailleurs. La question est de savoir à quel moment il fut inventé.

2. BOISSONS FERMENTÉES AU NÉOLITHIQUE

Des données récentes permettent d'aborder la question des boissons fermentées au Néolithique. La forme de certains bronzes (tripodes, gobelets) a depuis longtemps été rapprochée de celle de céramiques du Néolithique de Chine orientale (cultures de Dawenkou final, c. 3000-2600 et de Longshan, c. 2600-1900 au Shandong), considérées par certains comme les prototypes de bronzes utilisés pour les boissons (fig. 7). Si le contexte d'utilisation de ces récipients reste obscur, l'examen des assemblages laisse en effet penser que certaines formes ont pu servir pour la fermentation et le filtrage, ce qui vient d'être confirmé par l'analyse de céramiques Longshan (c. 2400-2200 av. J.-C.) publiée par McGovern¹⁴.

Les 27 tessons analysés proviennent du site de Liangchengzhen où du riz (*Oryza sativa*), du millet (*Setaria italica*) et trois pépins de raisin ont été mis au jour. Ces tessons ne présentaient aucune trace de résidu, mais correspondaient à des formes de récipients considérés comme des prototypes de vases à vin Shang en bronze. Il a été démontré qu'ils avaient bien contenu une boisson fermentée à base de riz, dont la composition se différenciait toutefois de celle des boissons identifiées pour l'époque Shang par la présence de traces de miel et d'acide tartrique. Le miel peut provenir soit

d'une cire d'abeille, soit d'une cire épicuticulaire (une protection contre la transpiration qui apparaît sur la surface des feuilles de nombreuses plantes). L'acide tartrique, qui est le principal acide organique du raisin, signale la présence d'un fruit. La Chine comptant plus de la moitié des espèces de vigne sauvage recensées dans le monde et des pépins ayant été découverts sur le site, ce fruit pourrait être un raisin sauvage, utilisé comme source de levure et de sucre¹⁵, mais l'aubépine chinoise (*Crataegus pinnatifida*, *C. cuneata*) dont le fruit contient quatre fois plus d'acide tartrique que le raisin est un autre candidat possible.

La présence d'un fruit, quel qu'il soit, tendrait à corroborer l'hypothèse de chercheurs chinois selon laquelle la plus ancienne boisson fermentée (*luo*) aurait été à base de fruit¹⁶. Peut-être peut-on replacer les jarres contenant des noyaux retrouvées dans la maison du brasseur Shang de Taixi dans la continuité de cette tradition néolithique dont des vestiges encore plus anciens ont été mis en évidence à Jiahu (Henan) sur un site du VII^e millénaire¹⁷.

3. AGE DU BRONZE : DYNASTIES DES ZHOU OCCIDENTAUX (C. 1050-771) ET DES ZHOU ORIENTAUX (770-221)

3.1. DE L'USAGE EXCESSIF DES BOISSONS FERMENTÉES

15 - Des pépins de *V. bryoniaefolia* ont également été mis au jour sur des sites du moyen Yangzi comme Bashidang (8000 BP) et Chengtoushan (6500-6000 BP) et des pépins de *Vitis* sp. identifiés à Zhuangqiaofen, Bianjiashan et Jianshanwan (5000-4000 BP) et à Qianshanyang (3900-3500 BP) dans le bas Yangzi (Voir McGovern *et al.* 2005, Trombert 2001).

16 - Voir notamment Huang 2000 : 155-157, 259.

17 - McGovern *et al.* 2004. Ce site a livré le plus ancien riz domestiqué en Chine du Nord. Des graines du fruit de l'aubépine y ont également été identifiées. Les traces de boisson alcoolique analysées par McGovern à l'intérieur de 16 céramiques sont de même nature qu'à Liangchengzhen. Il s'agit d'une boisson à base de riz, miel et fruit d'aubépine et/ou raisin.

14 - McGovern *et al.* 2005.



Fig. 8 - Tombe de la marquise de Dai à Mawangdui (Changsha, Hunan). Dynastie des Han occidentaux (vers 165 avant J.-C.) : A. repas funéraire, B. plan de la tombe, C. vase à vin en laque, D. coupe à oreilles pour le vin en laque (d'après Pirazzoli-t'Serstevens 1992 : 102, 129).

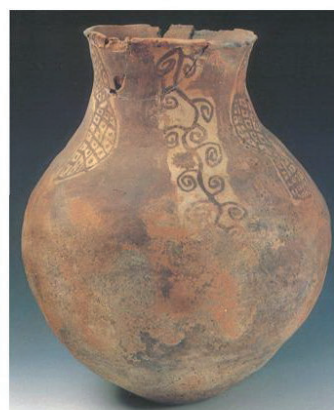
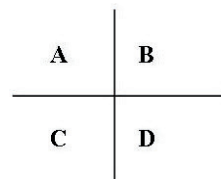
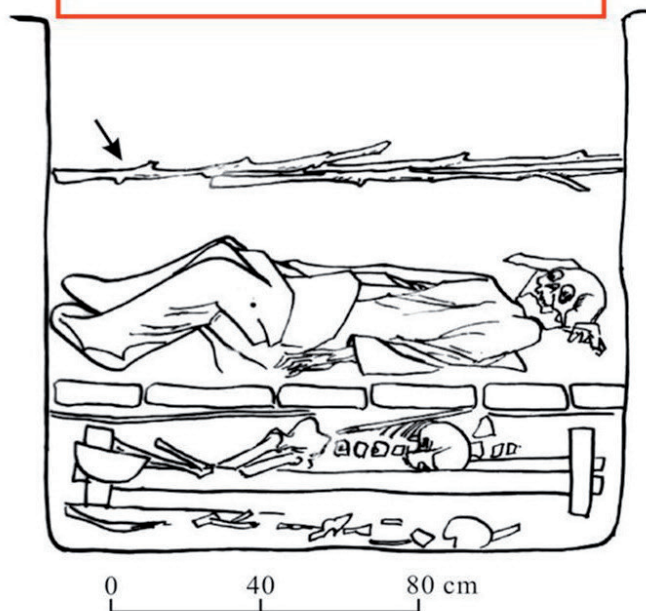
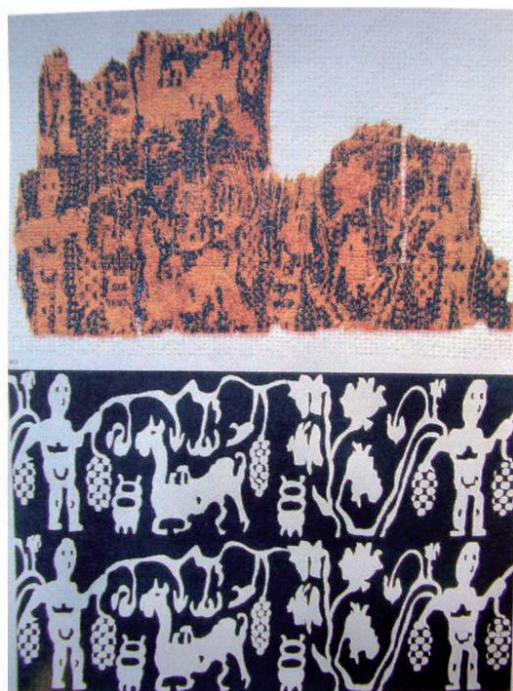


Fig. 9 - A. Soie façonnée chinoise à décor de vigne, Palmyre (d'après Schmidt-Colinet et al. 2000, n° 240).
 B. Fragment de tapisserie en laine, Shanpula tombe M01-3902 (Lop, Xinjiang) (d'après Keller et al. 2001, 103).
 C. Sarment de vigne, tombe de Yanghai (Shanshan, Xinjiang), c. 390-200 (d'après Jiang et al. 2009). D. Céramique peinte à décor de vrilles, Chawuhugou (Hejing, Xinjiang).

Revenons maintenant à l'Age du Bronze. Une inscription sur un bronze des Zhou occidentaux faisant référence à la fin des Shang associe la chute de la dynastie à la consommation immodérée d'alcool¹⁸ et proscrit l'usage d'alcool durant les sacrifices royaux¹⁹. L'ivresse est également condamnée, et même passible de la peine de mort, dans différents textes historiques comme le *Shangshu* « Jiu gao », un texte attribué par E. Shaughnessy au règne du roi Cheng (r. 1042/35-1006). Les successeurs des Shang prirent donc des mesures pour limiter la consommation d'alcool.

3.2. UNE « RÉVOLUTION RITUELLE »

C'est vers le milieu des Zhou occidentaux (c. 850 av. J.-C.), que semble avoir eu lieu l'un des changements les plus notables. Assemblages, formes et décors de bronzes connaissent alors une profonde mutation, qui s'accroît à l'époque suivante sous les Zhou orientaux²⁰ et que J. Rawson fut l'une des premières à interpréter comme le résultat d'une révolution dans les pratiques rituelles. La composition des assemblages indique un usage croissant de la vaisselle de bronze *dans les banquets* plutôt pour les sacrifices, probablement en raison d'une transformation des sacrifices aux ancêtres²¹ : les vases à vin qui constituaient la part la plus importante et typologiquement la plus variée des assemblages de bronzes depuis les Shang disparaissent et sont remplacés par des tripodes *ding* (pour la viande) et des présentoirs *gui* (pour les céréales). Si, comme le souligne L.V. Falkenhausen, il est presque certain que la consommation d'alcool n'a pas été brusquement

interrompue à la fin des Zhou occidentaux, ces derniers semblent avoir cessé de sacrifier du vin à leurs ancêtres, abandonnant les intimités de transes ivres qui avaient constitué un élément central des séances rituelles. Parallèlement, certaines des nouvelles formes de bronzes, dérivées de celles de céramiques ou de vanneries, semblent répondre dès lors à une volonté de simplification et au souci d'établir un lien avec les activités quotidiennes.

Il ne semble cependant pas y avoir eu à cette époque de grand changement dans la composition des boissons, si ce n'est l'utilisation plus courante du blé et, dans une moindre mesure, de l'orge²². Dans un autre registre, c'est aux Zhou orientaux qu'est attribué le plus ancien classique médical, daté des Royaumes combattants (475-221), qui mentionne le vin comme une importante drogue liquide.

4. VINS DE CÉRÉALES ET VIN DE RAISIN À L'ÉPOQUE IMPÉRIALE : LA DYNASTIE DES HAN OCCIDENTAUX (206 AV.-9 APR. J.-C.)

À l'époque Han, presque toutes les sortes de grains étaient utilisées. La recette courante, transmise par le *Hanshu*, consistait à utiliser 2 *hu* (env. 40 l.) de grains décortiqués de qualité inférieure et 1 *hu* de malt pour obtenir 6 *hu* et 6 *dou* (132 l.) d'alcool²³. On distingue des moûts (*li*, *liao*), boisson produite après germination et avant l'ensemencement par un levain, et des vins (*jiu*) fermentés à l'aide de levain. On distingue également plusieurs qualités de vins, dont le goût était renforcé par des herbes médicinales ajoutées au moment de la consommation : le vin de riz était considéré comme *shangcun* (de

18 - Différents textes, comme le *Li Ji* (*Mémoire sur les bienséances et les cérémonies*) ou le *Shiji* (*Mémoires historiques*) font le même constat.

19 - Falkenhausen 1999 : 523 n. 29.

20 - Voir notamment Falkenhausen 1999 : 523.

21 - Falkenhausen 2006 : 49-50.

22 - Voir notamment Sabban 2000 : 800.

23 - Pirazzoli-t'Serstevens 1982 : 72.

qualité supérieure), le vin de millet *Setaria* de qualité moyenne et le vin de millet *Panicum* de qualité inférieure. La qualité à cette époque n'est cependant pas déterminée par le type de céréale utilisé, mais par son degré d'épaisseur : plus le vin est épais, meilleure est sa qualité²⁴.

C'est sous les Han que le gouvernement, pour récolter des fonds, prend le contrôle de la production et de la vente du vin en instituant un monopole puis un impôt sur les boissons alcooliques²⁵.

Le vin fait également partie des cadeaux ou tributs. Ainsi, lorsqu'en 201 av. J.-C., l'empereur Gaozu se voit contraint de conclure un pacte avec les nomades Xiongnu, la cour Han doit envoyer à ces derniers un tribut annuel composé d'une quantité fixée de soieries, d'alcool, de riz et d'autres denrées alimentaires²⁶.

Si à cette époque, le vin reste lié aux rituels de cour²⁷, on constate que le processus de démocratisation amorcé sous les Zhou se généralise. Boire du vin devient un phénomène courant dans la société, associé au banquet, au divertissement (concerts, danses, spectacles de variétés avec conteurs, baladins d'Asie centrale ou parties d'échecs), aux plaisirs du lettré, à l'évocation de la vie des propriétaires terriens. On en trouve une illustration dans le mobilier des tombes Han. Celle de la marquise de Dai à Mawangdui (Changsha, Hunan, vers 165 av. J.-C.), véritable conservatoire des pratiques alimentaires et de l'art de la table dans la région de l'ancien royaume de Chu (Chine du Centre-Sud) au début des Han, en est un bon exemple²⁸ (fig. 8). Cette tombe contient des récipients et des aliments que

des fiches d'inventaire et des étiquettes permettent d'identifier. Ces dernières énumèrent quatre sortes de vins, deux sortes de moûts (vins peu fermentés, légers et se conservant mal) et deux sortes de vins plus fermentés, plus forts et se conservant plus longtemps. Les grands vases pour chauffer le vin sont le plus souvent en bronze, mais la vaisselle en laque est également très prisée, qu'il s'agisse de bouteilles ou de coupes à boire, certaines d'entre elles portant des inscriptions à la santé du buveur.

Nous ne pouvons terminer ce tour d'horizon sans évoquer ce qui constitue la grande nouveauté de l'époque, même si c'est encore de manière très marginale : l'apparition de la vigne cultivée (*Vitis vinifera* ssp. *Vinifera*). La tradition veut qu'elle ait été introduite en Chine vers la fin du II^e siècle av. n.e. par le général Zhang Qian qui aurait rapporté des graines à Chang'an, la capitale chinoise, depuis le Dayuan (Ferghana) à l'issue de la première grande expédition chinoise dans les contrées d'Occident. Cette version a été remise en cause de manière convaincante par E. Trombert²⁹ qui, s'il retient l'origine occidentale de la vigne, considère comme peu crédible une introduction directe par le Ferghana, suggérant plutôt une avancée par petites étapes, avec une acclimatation de proche en proche par des populations voisines les unes des autres. Relevant que le mot chinois désignant la vigne et son fruit, *putao*, existait avant le départ de Zhang Qian pour sa première expédition en Asie centrale, il note que la connaissance de l'existence de la vigne en Chine remonte probablement à une date antérieure à cette expédition. Le fondateur des Han, Gaozu (r. 206-195), aurait ainsi offert quatre pièces de soie à motif de vigne ou de raisin au roi du Nan Yue en Chine du Sud, étoffe probablement similaire à celles retrouvées à Loulan au Xinjiang et à Palmyre

24 - Yü 1977 : 69.

25 - Pirazzoli-t'Serstevens 1982 : 71-72.

26 - *Ibid.* : 40.

27 - Bujard 2009.

28 - Pirazzoli-t'Serstevens 1992 : 95.

29 - Trombert 2001.

(fig. 9A)³⁰. Trombert observe enfin qu'à côté du Ferghana, le *Hanshu* mentionne d'autres pays où la viticulture était pratiquée anciennement : le Jibin (Gandhara / Inde du Nord-Ouest), le Nandou, petit royaume tributaire du Jibin que l'on situe sur la route de montagne menant de ce pays à Khotan au Xinjiang et Calmadana (Qiemo) au Xinjiang méridional. Ce qui l'amène à proposer une introduction de la vigne à la capitale chinoise via les oasis méridionales du Xinjiang qui auraient développé une activité viticole à une époque antérieure.

Jiang Hong'en³¹ arrive aux mêmes conclusions en se fondant notamment sur la découverte d'un textile à décor de vigne dans une tombe de Shanpula (Lop, c. 2085 ± 80 BP)³², tout en notant que ce tissu n'a pas forcément été fabriqué localement (fig. 9B). Je pense pour ma part qu'il se rattache à un groupe de textiles bien attesté à Palmyre et qu'il a été importé au Xinjiang. Jiang n'a pourtant probablement pas tort lorsqu'il propose une introduction de la culture du raisin au Xinjiang vers le 4^e-3^e s. av. n.e., les vestiges les plus anciens dont on dispose actuellement remontant à peu près à cette époque. Il s'agit d'un motif de vrilles considérées comme celles d'une vigne sur une céramique peinte de Chawuhugou (Hejing) (fig. 9C) et, surtout, d'un sarment de vigne de six ans d'âge identifié comme *Vitis vinifera* L. mis au jour parmi les bois de couverture d'une tombe de Yanghai (Shanshan, c. 390-200 av. J.-C.)³³ (fig. 9D).

*

Le vin de raisin mettra longtemps à s'imposer

30 - Schmidt-Colinet *et al.* 2000 : n° 240.

31 - Jiang Hong'en 2009 : 2.

32 - Keller *et al.* 2001 : 103.

33 - Jiang Hong'en *et al.* 2009.

en Chine métropolitaine, sans jamais détrôner les vins de céréales. Sa consommation à la capitale est attestée pour la première fois à propos d'une anecdote, relatée par E. Trombert, qui en dit long sur la rareté du breuvage et le prix qu'on lui accordait alors. Il s'agit d'une affaire de pot-de-vin visant à illustrer la corruption des eunuques à la fin des Han postérieurs (2^e siècle).

BIBLIOGRAPHIE³⁴

BUJARD M. 2009. Cultes d'État et cultes locaux dans la religion des Han. In: LAGERWEY J. (éd.) *Religion et société en Chine ancienne et médiévale* : 305-338. Paris : Cerf / Institut Ricci.

CHILDS-JOHNSON E. 1987. The "Jue" and its Ceremonial Use in the Ancestor Cult of China. *Artibus Asiae* 48, 3-4: 171-196.

FALKENHAUSEN L. von 1999. The Waning of the Bronze Age: Material Culture and Social Developments, 770-481 B.C. In: LOEWE M. et SHAUGHNESSY E. L. (éd.) *The Cambridge History of Ancient China: From the Origins of Civilization to 221 BC*: 450-544. Cambridge.

FALKENHAUSEN L. von 2006. *Chinese Society in the Age of Confucius (1000-250 BC): The Archaeological Evidence*. Los Angeles: Cotsen Institute of Archaeology, Univ. of California.

HUANG H. T. 2000. Fermentations and Food Science. In: NEEDHAM J. (éd.) *Science and Civilisation in China*, vol. 6, Pt. V. New York: Cambridge Univ. Press.

JIANG Hong'en *et al.* 2009. Evidence for early viticulture in China: proof of a grapevine (*Vitis vinifera* L., *Vitaceae*) in the Yanghai Tombs, Xinjiang. *Journal of Archaeological Science*. In Press, available online 28 February 2009.

34 - Ces références sont volontairement limitées aux sources en langues occidentales facilement accessibles au lecteur non sinisant qui pourra néanmoins y trouver les références aux articles et ouvrages en chinois.

- KALINOWSKI M. 2009. La divination sous les Zhou orientaux (770-256 avant notre ère). Textes transmis et découvertes archéologiques récentes. In: LAGERWEY J. (éd.) *Religion et société en Chine ancienne et médiévale* : 101-164. Paris : Cerf / Institut Ricci.
- KEIGHTLEY D. N. 1978. *Sources of Shang History: The Oracle-Bone Inscriptions of Ancient China*. Berkeley: Univ. of California Press.
- KEIGHTLEY D. N. 1999. The Shang: China's First Historical Dynasty. In: LOEWE M. et SHAUGHNESSY E. L. (éd.) *The Cambridge History of Ancient China: From the Origins of Civilization to 221 BC* : 232-291. Cambridge.
- KELLER D. et SCHORTA R. (éds.) 2001. *Fabulous Creatures from the Desert Sands*. Riggisberg : Abegg-Stiftung.
- MCGOVERN P. E., UNDERHILL A. P., FANG HUI *et al.* 2005. Chemical Identification and Cultural Implications of a Mixed Fermented Beverage from Late Prehistoric China. *Asian Perspectives* 44, 2 : 249-275.
- MCGOVERN P. E., ZHANG JUZHONG, TANG JIGEN *et al.* 2004. Fermented beverages of pre- and proto-historic China. *Chemistry Anthropology* 101, 51 : 17593-17598.
- PIRAZZOLI-T'SERSTEVENS M. 1982. *La Chine des Han*. Fribourg: PUF - Office du Livre.
- PIRAZZOLI-T'SERSTEVENS M. 1992. Mawangdui, les tombes d'une maison noble, 186-165 av. J.-C. In: CENTRE CULTUREL ABBAYE DE DAOULAS *et al.* (éd.) *Chine antique, voyage de l'âme* : 83-96. Daoulas.
- POO M.-C. 1999. The Use and Abuse of Wine in Ancient China. *Journal of the Economic and Social History of the Orient* 42, 2 : 123-151.
- SABBAN F. 2000. Quand la forme transcende l'objet. Histoire des pâtes alimentaires en Chine (3^e siècle av. J.-C.-3^e siècle apr. J.-C.). *Annales* 55, 4 : 791-824.
- SCHMIDT-COLINET A., STAUFFER A. et AL-AS'AD K. 2000. *Die Textilien aus Palmyra. Neue und alte Funde*. Mainz: Philipp von Zabern.
- TROMBERT E. 2001. La vigne et le vin en Chine. Misères et succès d'une tradition allogène. *Journal Asiatique* 289 : 285-327.
- UNDERHILL A. P. 2002. *Craft Production and Social Change in Northern China. Fundamental Issues in Archaeology*. New York, Boston, Dordrecht, London, Moscow: Kluwer Academic / Plenim Publishers.
- YÜ Y.S 1977. Han. In: CHANG K.C. (éd.) *Food in Chinese Culture*: 68 sq. New Haven and London.

La consommation de viande à Sumer

Bertrand LAFONT

(ArScAn-HAROC)

(bertrand.lafont@mae.u-paris10.fr)

Le dossier que l'on peut réunir sur le thème de la « consommation de viande » est, pour l'époque sumérienne, assez maigre et sans beaucoup d'illustrations possibles.

Quelques brefs rappels permettront de contextualiser le propos : sur les trois mille ans d'histoire de ce qu'on appelle les « civilisations cunéiformes », Sumer couvre chronologiquement le III^e millénaire avant notre ère, les Sumériens ayant joué alors un rôle moteur depuis leur base sud-mésopotamienne : mais entre « l'invention » de l'écriture cunéiforme vers 3300 et la disparition des Sumériens de la scène historique mésopotamienne au tournant des III^e et II^e millénaires, la documentation écrite dont on dispose à leur sujet demeure très inégalement répartie. Peu abondante pendant la plus grande partie du III^e millénaire, elle devient considérable à la fin de la période, celle où règnent les rois de la III^e dynastie d'Ur (Ur III, soit à peu près tout le XXI^e siècle avant notre ère).

Cette époque se caractérise notamment par une vive poussée de la volonté d'encadrement bureaucratique par le pouvoir royal, qui a tenté alors d'instaurer un contrôle étroit de la société et de l'économie sur l'ensemble des territoires qu'il administrait. Cela nous vaut aujourd'hui de disposer de plusieurs dizaines de milliers de petits textes comptables datant de cette époque, rédigés par des centaines de scribes placés à la tête de

divers bureaux par l'administrations royale et qui avait pour instructions d'enregistrer tout ce qui transitait par les ateliers, les greniers, les entrepôts ou les enclos du royaume.

Ces quelques 80 000 tablettes actuellement disponibles (mais il reste encore beaucoup d'inédits) sont donc, pour la plupart, de petits documents de nature administrative et comptable, qui sont datés au jour près : c'est là leur principal intérêt pour tenter de reconstituer des archives administratives complètes et ordonnées. On les a principalement retrouvées en Irak du sud, sur les sites de Girsu, Umma, Nippur, Ur et Drehem. Ces documents sont essentiellement des « reçus », qui se présentent souvent sous la forme : « Untel a reçu / a pris en charge : telle denrée / ou tel produit / ou telle équipe de travailleurs que lui a procuré untel ».

Cela permettait donc à l'administration de tenir une comptabilité de ce qu'elle distribuait ou dépensait, de tout ce qui sortait hors des entrepôts publics et de tout ce qu'elle avait à gérer en matière de « ressources humaines ». Ces données primaires permettaient ensuite de préparer régulièrement des bilans comptables récapitulatifs (sumérien : *nì-kas,-ak*) qu'analysaient les responsables de l'administration. Concernant ces textes en général, un aspect important, qui n'est sans doute pas suffisamment souligné quand on s'y intéresse, concerne le fait qu'on ne tient des

registres que de ce qui « sort » (*output*), rarement de ce qui « entre » (*input*). La documentation est en conséquence très déséquilibrée, ce dont il faut tenir compte si l'on veut faire une analyse saine des circuits économiques et administratifs à partir de l'analyse de ces seuls textes.

1. LA BUREAUCRATIE D'UMMA EN GUISE D'ILLUSTRATION

Si l'on prend, par exemple, la documentation administrative provenant du site d'Umma, Piotr Steinkeller a réussi à montrer et à reconstituer¹, en classant l'énorme masse documentaire disponible, l'existence d'une dizaine de bureaux qui supervisaient l'ensemble de l'activité économique contrôlée par le palais dans la province d'Umma, soit :

- Bureau de gestion des activités agricoles
- Bureau de gestion des greniers
- Bureau de gestion du personnel dépendant
- Bureau de gestion du bétail et des troupeaux
- Bureau de gestion des forêts
- Bureau de gestion de l'artisanat du cuir
- Bureau de gestion de l'artisanat de la laine
- Bureau de gestion de l'artisanat du métal
- Bureau de gestion des transports fluviaux

En ce qui concerne le bétail qui va retenir ici notre attention, on constate qu'il existe à Umma des bureaux qui gèrent les activités d'élevage ou la production des produits dérivés (artisanat du cuir ou de la laine), mais qu'il n'y a aucun bureau qui enregistrerait l'abattage ou la distribution de viande. Et de fait, il n'y a habituellement pas trace à Sumer, dans la documentation dont on dispose et contrairement à ce que l'on pourra constater plus tard en d'autres lieux ou époques, par exemple à Mari², de l'existence de bureaux spécifiques qui

permettraient de suivre la distribution de viande à de quelconques ayants droit.

2. LE PARC À BESTIAUX DE PUZRIŠ-DAGAN

En revanche, les rois d'Ur, à la fin du long règne de Šulgi (le deuxième roi de la dynastie, 2094-2047 av.), ont créé à quelques kilomètres de la grande capitale religieuse du pays de Sumer qu'était Nippur, un gigantesque parc à bestiaux installé en un lieu nommé Puzriš-Dagan. Ce parc fut mis en place pour drainer et gérer de façon centralisée (là encore !) l'ensemble des contributions en bétail dues au pouvoir central par les provinces du royaume, ou prélevés en guise de tribut sur les régions soumises situées à la périphérie. En bref, il a donc été créé pour centraliser la perception des impôts payés en têtes de bétail.

Le site archéologique de Puzriš-Dagan (l'actuelle Drehem) n'a jamais pu faire l'objet de fouilles régulières, mais les fouilles clandestines dont il a souffert ont permis de récupérer plus de 12 000 tablettes qui en proviennent et qui sont donc de petits documents comptables relatifs à la gestion du bétail qui était ainsi administré. Ces textes présentent comme principal intérêt, une fois reclassés par ordre chronologique de documenter au jour le jour ce qu'il advenait des quantités considérables d'animaux qui étaient ainsi collectés. Il faut imaginer une structure conséquente : dans l'ouvrage de synthèse qu'il a consacré à cette documentation³, Marcel Sigrist a pu calculer que pas moins de 50 000 têtes de bétail transitaient annuellement par Drehem, le parc ayant fonctionné pendant une trentaine d'années.

Et il est ici intéressant de constater que,

de Mari (métropole du Moyen Euphrate au XVIII^e siècle avant notre ère), voir le chapitre « Les textes sur la viande » dans Durand 1983: 64-98.

3 - Sigrist 1992.

1 - Présentation synthétique dans Steinkeller 2003.

2 - Pour le « bureau de la viande » dans les archives administratives











Bovins	gu ₄ « bœuf »		áb, « vache »		amar « veau »	
Ovins	udu « mouton »		u ₈ , « brebis »		silá ₄ « agneau »	
Caprins	máš(-gal) « bouc »		uzud « chèvre »		máš « chevreau »	
Porcins	šáḥ « porc »					

Fig. 1.

contrairement aux autres documentations de la même époque et à ce qui a été dit plus haut, les textes de Drehem enregistrent pour leur part (mais dans un nombre limité de cas seulement) le flux de certaines « entrées » (terme administratif sumérien : mu-DU) de bétail dans le parc à bestiaux, et non pas seulement les « sorties », ce qui permet à l'historien d'aujourd'hui de pouvoir tirer parti de ces toutes premières tentatives historiques de « traçabilité » des produits d'élevage et de disposer ainsi d'une documentation unique sur l'économie du bétail et sur l'usage qui en était fait. C'est en s'appuyant principalement sur elle que l'on traitera ici de trois questions de base relatives au thème retenu, avant d'illustrer le tout par une étude de cas :

– Quelles étaient les espèces animales dont on consommait la viande ?

– Quelle part occupait la viande dans la nourriture habituelle de l'époque, telle qu'on la voit redistribuée, et quelles informations nous livrent les textes sur les quantités de viande consommées ?

– Que sait-on sur les lieux et les conditions d'abattage du bétail ?

– Et l'on finira dont par l'étude d'un petit texte de Drehem récemment édité qui nous apporte des informations tout à fait exceptionnelles sur le thème dont il est ici question.

3. LE BÉTAIL FOURNISSANT DE LA VIANDE

La configuration des lieux en Mésopotamie centrale et septentrionale se prête bien à l'élevage des moutons et des chèvres ; en Mésopotamie méridionale ce sont les bovidés et les porcs qui se trouvent davantage à leur aise. Et de fait, ce sont tous ces animaux qui se retrouvent largement le plus fréquemment dans les archives enregistrant les dépenses du bétail destiné aux cuisines, soit le tableau suivant (avec les termes sumériens afférents)⁴ (Fig. 01)

On y rencontre parfois aussi, mais de façon plus exceptionnelle : des gazelles, des daims, des cerfs, des bouquetins, etc. (produits de la chasse, vraisemblablement). On retiendra en plus dans ce tableau :

1) la présence bien attestée des porcs ; elle mérite d'être soulignée tant restent prégnantes les questions que l'on continue de se poser souvent, relatives à la consommation de viande de porc au Proche-Orient. Mais c'est là une problématique qui a été récemment traitée de façon approfondie dans les travaux menés au sein même de la Maison R. Ginouvès⁵ ;

2) l'absence, en revanche des équidés ; c'est sûrement significatif car sont comptabilisées par ailleurs leurs carcasses lorsque elles sont

4 - Pour les catégories de bétail à Drehem, voir par exemple Heimpel 1993 et Steinkeller 1995.

5 - Lion et Michel 2006.

données en pâture aux chiens ou leurs peaux récupérées par les ateliers de façonnage du cuir ; la viande d'équidé était donc jugée impropre à la consommation humaine, la fonction symbolique de l'âne et des autres types d'équidés jouant sans doute déjà un rôle important à cette époque (à l'époque suivante [= amorrite], l'âne deviendra clairement symbole de « royauté »).

3) En ce qui concerne la volaille et les rongeurs, ou encore d'autres produits de la chasse, ils devaient sans aucun doute fournir une part appréciable de l'alimentation carnée que consommait la population, mais cela échappe au système bureaucratique et ne figure donc hélas que très rarement dans notre documentation.

Les épithètes utilisées pour caractériser ces animaux permettent le plus souvent de les ranger en deux grandes catégories : les animaux « de pâturage » (sumérien : ú), vivant donc en semi-liberté, et les animaux « engraisés à l'orge » (sumérien : niga), élevés en étable ou bergerie spécialisées (é-kurušda). D'autres discriminants peuvent également apparaître dans les textes, en fonction, de l'âge, de la couleur, ou d'autres caractéristiques encore.

Mais quoi qu'il en soit, à Drehem, comme on l'a dit, les animaux sont comptabilisés « sur pied ». Il n'est donc pas encore question de viande à proprement parler.

4. CATÉGORIES DE VIANDE ; PART DE LA VIANDE DANS L'ALIMENTATION GÉNÉRALE

Le mot sumérien signifiant « viande » est uzu (akkadien : šīru) (Fig. 02). Mais pour les raisons qu'on a dites (pas de bureau « viande » dans les archives d'Ur III), ce mot n'apparaît pas très fréquemment dans les textes. À Drehem, on le rencontre surtout sous la forme uzu-a-bala, « soupe

à la viande », préparation destinée à compléter les rations alimentaires qui sont distribuées pour nourrir certains ayants droit. À Girsu, on relève un certain nombre de ^{uzu}úr, « cuisses / gigots », figurant dans la liste des gratifications dont peuvent bénéficier les visiteurs étrangers et certains hôtes ou messagers. Et au total, on remarque que ce terme uzu apparaît, ici ou là, dans les types de préparation culinaire suivants, ce qui donne un aperçu intéressant sur les différentes façons dont on cuisine la viande⁶ :

- uzu *mu-du-lum* : viande macérée / salée
- uzu *hád* : viande séchée
- uzu *a-bala* : soupe à la viande, ragoût
- uzu *ka-izi* : viande rôtie
- uzu *ne-mur-ta ba šeg₆* : viande braisée (= « cuite à partir de braises »).



Fig. 2 - uzu, « viande ».

Quant à savoir la part qu'occupe la viande dans l'alimentation générale, tant à la table du roi ou des dignitaires que dans la population, il s'agit là d'une question difficile à traiter faute de sources adéquates. L'impression qui domine cependant est que la viande occupe une place qui est loin d'être la première : les denrées alimentaires de base et l'essentiel de la nourriture des hommes sont constituées de céréales, notamment d'orge, fondement de l'alimentation et des rations alimentaires telles qu'on les voit être régulièrement distribuées.

À cet égard, il est d'ailleurs symptomatique, quand on regarde par exemple les textes de la mythologie sumérienne, de constater l'absence de toute référence à la viande : au cours des banquets qui les réunissent, on voit que les dieux se gavent

6 - Voir Steinkeller 1995: 49.

de galettes, de semoule, de gâteaux, au beurre et aux fruits, ou de miel ; ils s'enivrent de bière⁷, mais on ne les voit pas manger de viande.

De ces diverses observations, on peut tirer la conclusion que le rôle de la viande reste peu important. Mais c'est la situation qui prévaut encore aujourd'hui dans ces régions : en Syrie ou en Irak, le mouton n'est tué qu'en des occasions peu fréquentes et souvent de nature cérémonielle.

Entrons un peu plus dans le détail grâce à la documentation de Drehem, où se situait donc ce grand parc à bestiaux canalisant le bétail perçu par

2 sila₄
Šeš-da-da sanga
1 sila₄ Á-da-a
1 máš Nu-úr-i-lí
lú Dur-eb-la^{ki}
1 sila₄ Ur-^dsuen
mu-DU Na-sa₆ i-dab₅
iti ki-siki-^dnin-a-zu
mu ús-sa Ki-maš^{ki} ba-hul
u₄ 30 lá 1-kam

2 agneaux :
(apport de) Šešdada le *sanga*.
1 agneau : (apport de) Adaya.
1 chevreau : (apport de) Nūr-ilí,
l'homme de Dur-Ebla.
1 agneau : (apport de) Ur-Suen.
Apports reçus par Nasa.
Mois IV,
année 47 de Šulgi,
le 29

le pouvoir central à travers tout le royaume. Soit le texte suivant (*OIP* 115, 275) :

Cette tablette, banale à souhait, enregistre

simplement des apports individuels de petit bétail effectués par diverses personnes à la date du 29/IV/Š47. Peu significatif à lui seul, il devient plus intéressant quand on parvient à retrouver, au sein des milliers de documents des archives de Drehem, un autre texte qui lui fait immédiatement écho (*JMEOS* 12, 45: 3503) (Fig.03)

L'intérêt de cette seconde tablette, rédigée le même jour et sous la responsabilité du même Nasa, est qu'elle enregistre cette fois la « sortie » de certains des animaux qui venaient d'être consignés en « entrée ». Le circuit bureaucratique est donc parfaitement observable : perception des animaux apportés par divers individus (cadeaux, offrandes, taxes) ; et sortie le jour même comme offrandes aux dieux, mais en lien avec d'autres animaux à destination de la cuisine (é-muḫaldim). L'intérêt de telles reconstitutions est que l'on parvient ainsi à suivre le flux depuis l'entrée dans le parc jusqu'à la dépense finale, premier exemple historique, disions-nous, de « traçabilité »...

La cuisine (é-muḫaldim) dont il est question à

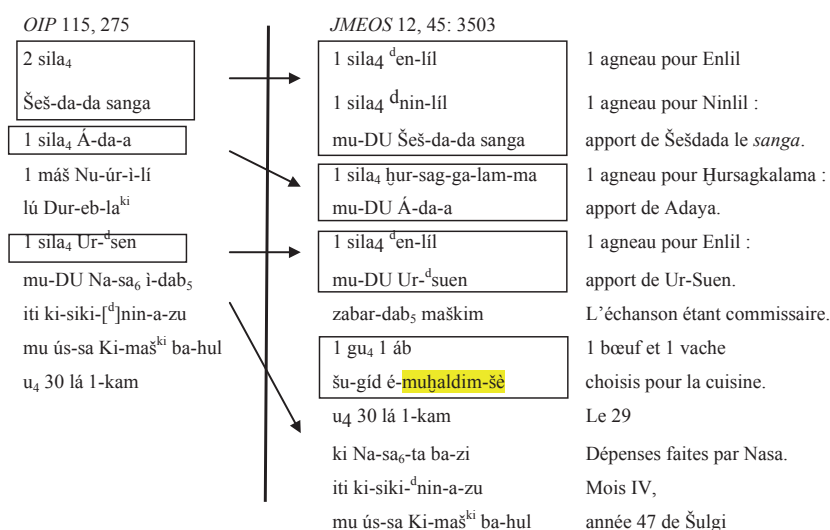


Fig. 3.

7 - Cf. les contributions de Breniquet, Faivre, Lacambre et Michel sur la bière dans le présent volume.

la fin de cette tablette est un lieu particulièrement important à Drehem : c'est elle qui servait notamment à fournir, au quotidien, la viande nécessaire à la table royale, le roi résidant souvent dans la capitale religieuse, Nippur, située à moins d'une dizaine de kilomètres de Drehem. On dispose ainsi de près d'un millier de textes de ce type avec l'expression *šu-gíd é-muḫaldim*, « choisis pour la cuisine », tournure qui est souvent complétée par l'expression : *mu aga₃-ús-e-ne-šè*, « à destination des soldats ». En voici un exemple (*BIN* 3, 509) (Fig. 04)

Dans un travail récent⁸, j'ai essayé de montrer que ces soldats (*aga₃-ús*) constituaient sans doute une sorte de Garde Prétorienne qui entourait le roi et l'accompagnait en toutes circonstances. Il est intéressant de voir que cette garde était donc régulièrement approvisionnée en viande, en

contradiction avec ce que l'on a vu des habitudes alimentaires les plus courantes. Il s'agissait donc vraisemblablement, pour l'é-muḫaldim Drehem, de pourvoir aux divers repas que le roi prenait chaque jour avec ses soldats et son entourage proche, à l'image de ce que l'on trouvera plus tard dans la documentation de Mari avec les « repas du roi » (*naptan šarrim*).

La grande question est alors la suivante : que représentent ces quantités de bétail sur pied que l'on voit partir vers cette « cuisine » (qui incluait donc un lieu d'abattage) et combien de personnes pouvait-on nourrir avec ? C'est notamment important pour essayer de savoir à combien d'hommes se montait la garde royale rapprochée dont on vient de parler et qui n'apparaît nulle part ailleurs dans la documentation.

Une première difficulté est qu'on ne nous dit

1 <i>máš-gal</i> <i>ninga šimaški</i>	1 bouc de Šimaški :
<i>mu-DU Se-lu-uš^dda-gan</i>	apport de Selluš-Dagan.
1 <i>sil₄ é-uz-ga</i>	1 agneau pour l' <i>é-uz-ga</i> ,
<i>ur^dba-ú maškim</i>	Ur-Ba'u étant commissaire,
1 <i>sil₄ ^dlama-lugal</i>	1 agneau pour Lama-lugal,
<i>^dnanše-ul₄-gal maškim</i>	Nanše-ulgal étant commissaire :
<i>mu-DU zabar-dab₅</i>	apport du grand échanson.
3 <i>gu₄ 2 áb</i>	3 bœufs et 2 vaches
<i>šu-gíd é-muḫaldim</i>	sélectionnés pour la cuisine
<i>mu aga₃-ús-e-ne-šè</i>	à destination des soldats,
<i>Arad₂-mu maškim</i>	Aradmu étant commissaire.
<i>u₄ 10-kam</i>	Le 10.
<i>ki Na-sa₅-ta ba-zi</i>	Dépenses faites par Nasa.
<i>iti ezen^dnin-a-zu</i>	Mois V,
<i>mu ús-sa Ki-maš^{ki} ba-lul</i>	année 47 de Šulgi

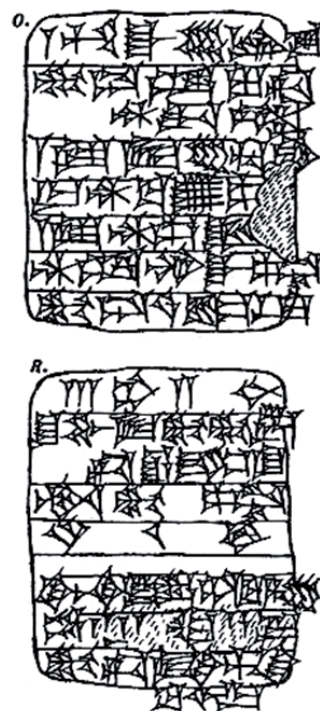


Fig. 4.

8 - Lafont 2008 et Lafont 2009. Voir aussi, à propos de ces textes, Allred 2006.

jamais pour combien de jours le bétail est attribué. S'agit-il de distributions pour une consommation quotidienne ? On peut le penser mais rien n'est certain à ce sujet. On constate cependant à chaque fois des quantités non négligeables (ainsi 5 bovins entiers dans l'exemple ci-dessus). On dispose cependant de deux textes de Drehem qui permettent sans doute de mieux traiter cette question :

– *MVN* 5, 115 : 12 udu, 83 u₈, 25 máš, 35 uzud, mu aga₃-ús kaskal-ta er-ra-ne-šè, « 12 moutons, 83 brebis, 25 boucs, 35 chèvres pour les soldats de retour de campagne » (date : 25/VII/AS6) ;

– *RA* 101, 2007, p. 35 n° 1 : 3 gu₄, 225 udu, u₄ 21-kam, 90 udu, šu-gíd é-muḫaldim-šè, mu šagina nu-banda₃, ù ugula-géš-da kaskal-ta, er-ra-ne-šè, « 3 bœufs, 225 moutons, le 21 ; 90 moutons, sélectionnés pour la cuisine à destination des généraux, des capitaines et des lieutenants de retour de campagne » (date : 22/VII/ŠS1).

Ici, le contexte est clairement donné : il s'agit de fêter des retours de campagnes militaires. Il y a donc de bonnes chances pour que soient documentés dans ce cas des banquets uniques de victoire, la quantité de bétail étant donc attribuée et consommée en une seule fois. Notons qu'il y a cinq ans d'écart entre les deux textes (en constatant à chaque fois qu'il s'agit de campagnes d'automne, avec un « retour au pays » en septembre-octobre) et que ces textes viennent confirmer que les aga₃-ús sont bien des soldats qui accompagnent le roi à la guerre et constituent sans doute autour de lui une unité d'élite (le second document présentant le grand intérêt de faire apparaître, exemple unique, toute la hiérarchie militaire). D'autres textes comparables montrent que, en ces circonstances exceptionnelles de réjouissance (repas de fête), la bière aussi coule à flot : viande et bière viennent donc ici en *surplus* de ce qui est habituellement

consommé (plats à bases de céréales, légumes, condiments, fruits, etc.).

Revenons alors à cette question importante : si tout le bétail ici mentionné est abattu et consommé en une seule fois, à combien peut-on estimer le nombre des bénéficiaires nourris avec les bœufs et moutons ainsi consommés ?

Quand on consulte l'article « viande » du *Dictionnaire de la Civilisation mésopotamienne*⁹, on apprend que « un bovidé est susceptible de fournir une quarantaine de portions individuelles de viande : une fois mis à part l'ensemble tête et cou, la carcasse est divisée en trois ensembles : pattes avant, tronc, arrière-train, chacun de ces « quartiers » de viande se subdivisant lui-même en deux ». Tout cela rejoint les calculs faits par J.-M. Durand, d'après les textes de l'un des rares « bureaux de la viande » que l'on connaisse en Mésopotamie : celui documenté par les archives du palais de Mari¹⁰. Selon Durand, on peut ainsi découper et récupérer 10 portions individuelles sur un mouton et 70 portions individuelles sur un bœuf. Ces travaux se fondent cependant sur la façon dont on peut découper, dans l'animal, un certain nombre de portions individuelles de viande à distribuer ensuite telles quelles à des ayants droit, une seule portion pouvant ensuite éventuellement servir à nourrir plusieurs personnes.

Il y cependant d'autres façons de calculer, si l'on considère que la bête entière est mise à cuire et que l'on sert ensuite un certain nombre de personnes à partir de ce qu'il y a « dans la marmite » (cf. le ragoût uzu-a-bala cité plus haut et qui était sans doute précisément préparé par l'é-muḫaldim). Et là, on obtient alors de toutes autres proportions. Dans sa récente thèse (Ph.D.) inédite en partie consacrée à ce sujet¹¹, L. Allred estime

9 - Joannès 2001 : 911.

10 - Durand 1983 : 64-98.

11 - Allred 2006, notamment : 65.

que, à cette époque, un bœuf peut nourrir de cette façon environ 600 hommes et un mouton dix fois moins, soit 60 personnes. On est donc ici dans des proportions presque dix fois supérieures à ce qui a été calculé par Durand ou Joannès. L'incertitude demeure par conséquent pour savoir quels calculs opérer si l'on veut connaître le nombre de personnes nourries à partir d'une bête sur pied.

Si l'on en revient malgré tout à nos deux textes de Drehem documentant un festin de retour de campagne militaire et si l'on suit les méthodes de calcul d'Allred, le premier de ces textes (155 têtes de petit bétail) permettrait de calculer la présence de 9 000 soldats ; le second (3 bœufs et 345 moutons) la présence 11 250 hommes pendant deux jours (21 et 22 du mois). Cela pourrait en fait convenir assez bien pour ce que l'on peut savoir des armées qui combattaient aux frontières du royaume (environ 10 000 hommes ?)¹².

5. LES LIEUX ET LES CONDITIONS D'ABATTAGE DU BÉTAIL

On a donc vu que les bureaucrates de l'époque ne font qu'enregistrer simplement la « dépense » ou la « sortie » de bétail sur pied depuis leurs enclos. Dans ces conditions, ce n'est qu'en regardant la destination finale des animaux « sortant » de Drehem que l'on est informé des conditions d'abattage du bétail. On observe ainsi que :

– soit la dépense est individuelle et ne concerne que quelques unités de petit bétail (du type « un agneau pour tel dieu ») : on est alors dans le cadre des activités du culte et des sacrifices, notamment pratiqués devant les statues des divinités dans les temples ;

– soit la dépense est faite à destination de lieux spécifiques d'abattage, avec des quantités

de bétail plus importantes et il s'agit alors de pourvoir à la table du roi, des dignitaires et des ayants droit présents dans la capitale voisine. Ces lieux d'abattage qui apparaissent le plus souvent dans les textes sont les suivants :

é-muḫaldim = lieu d'abattage et cuisine pour la table du roi et des dignitaires

é-gu₄-gaz = lieu d'abattage des bœufs et du gros bétail

é-uz-ga = lieu d'abattage (pour le petit bétail ?)

é-uzu = lieu de préparation de la viande (séchée ou macérée) de conserve

Comme on le voit, il n'est pas impossible que les lieux et modes d'abattage aient différé pour le gros et pour le petit bétail, les moutons étant peut-être « égorgés » (*batâqu*, *nakâsu*), alors que les bœufs étaient « frappés » (*maḫâsu*)¹³. En dehors de listes lexicales, les seules professions attestées dans les textes de la pratique de cette époque en liaison avec la boucherie et la préparation de la viande sont : *kurušda*, « engraisseur » et *muḫaldim*, « cuisinier ». Il n'y a pas, dans ces documents, d'attestation des autres termes connus par les listes lexicales et signifiant « boucher » (*gu₄-gaz*, *gír-lá*, *ukur₂*).

6. UN REPAS OFFICIEL POUR OFFICIERS CARNIVORES

On terminera ce bref exposé en présentant un autre petit texte de Drehem tout à fait exceptionnel. On ne le connaît malheureusement que par une vieille transcription de Samuel Feigin (membre de l'Oriental Institute de Chigao dans l'entre-deux guerres), récemment ré-exhumée par Piotr Steinkeller¹⁴, mais sans copie ni photo, la tablette elle-même étant aujourd'hui introuvable. La transcription de Feigin revue par Steinkeller est

13 - Cf. par exemple à ce sujet Limet 1988: 54-55.

14 - Steinkeller 2008.

12 - Lafont 2008 et Lafont 2009.

Tablette de Drehem « collection Whittier », transcrite par S. Feigin (CDLI P200514)

120 sa gi gu ₄ 3 ba-ra-šeg ₆	120 bottes de roseaux pour la cuisson de 3 bœufs
8 sa gi ^{uzu} ma-la-<ku> 2 ba-ra-šeg ₆	8 bottes de roseaux pour la cuisson de 2 pièces de bœuf
[x sa gi] ša ₃ -gar dūg gu ₄ 2 ba-ra-šeg ₆	[x bottes de roseaux] pour la cuisson de 2 intestins de bœufs
[...]+5 sa gi bar šáḫ niga 2 ba-ra-šeg ₆	[x] bottes de roseaux pour la cuisson des côtes de 2 porcs engraisés
50 sa gi udu niga 10 ba-ra-šeg ₆	50 bottes de roseaux pour la cuisson de 10 moutons engraisés
20 sa gi šáḫ niga 2 ba-ra-šeg ₆	20 bottes de roseaux pour la cuisson de 2 porcs engraisés
[...] sa gi sila ₄ 10 ba-[ra-šeg ₆]	[x] bottes de roseaux pour la cuisson de 10 agneaux
5 sa gi dar ^{mušen} 77 ba-ra-šeg ₆	5 bottes de roseaux pour la cuisson de 77 perdreaux
2 sa gi mušen tur 20 ba-ra-šeg ₆	2 bottes de roseaux pour la cuisson de 20 petites volailles.
u ₄ šagina-ne nam-erim ₂ in-ku ₅ -ša	Le jour où les généraux de l'armée ont prêté serment de loyauté.
igi- ^d en-líl-šè maškim	Igi-Enlilše, le commissionnaire,
mu lugal bí-in-pàd	a juré par le roi (de rendre les roseaux ?)
zi-ga šà Uri ₅ ^{ki} -ma	Dépense effectuée à Ur.
iti ezem-an-na	Mois Ezem-Anna (= mois X),
mu Ḫu-úḫ-nu-ri ^{ki} ba-hul	année où Ḫuḫnuri a été détruite (= 7 ^e année du règne d'Amar-Suen)

Fig. 5.

cependant vraiment intéressante pour notre propos (Fig. 5)

Il s'agit donc en fait, on le voit, d'un document comptable enregistrant cette fois des dépenses de roseaux (gi) livrés en bottes (sa). L'information historique la plus intéressante se trouve à la ligne 10 : il s'agit fournir les ingrédients nécessaires à la préparation du repas des généraux de l'armée qui ont été réunis à l'occasion d'un serment de fidélité prêté au roi dans la capitale politique du royaume, Ur. Vu la quantité des dépenses en viande qui sont associées et détaillées, il faut imaginer que *tous* les généraux de l'armée du royaume ont été convoqués. Ce qui est intéressant est que cet événement exceptionnel apparaît ici pour la toute première fois et qu'aucun autre témoignage n'y fait écho dans toute la documentation de cette époque.

Mais la question qui nous importe ici est de savoir à quoi servent ces roseaux ? Eh bien l'on voit que c'est pour alimenter les feux destinés à

cuire les viandes servies à l'occasion du grand repas associé à l'événement. S'il ne s'agit donc ici que d'enregistrer la consommation de combustible, le texte permet néanmoins d'entrer dans le détail des dépenses de viande associées puisqu'il est précisé à chaque fois quelles quantités de roseaux sont nécessaires pour cuire telle ou telle quantité de viande, ce qui amène d'ailleurs à constater une nouvelle fois à quel point la bureaucratie de l'époque était envahissante et tatillonne.

Ces quantités sont au total considérables et s'inscrivent bien dans ce que l'on a vu jusqu'ici sur les types de viandes consommées : 3 bœufs, 10 moutons, 10 agneaux et une centaine de volailles. Si l'on adopte les modes de calculs suivis par Allred (1 bœuf pour 600 personnes et 1 mouton pour 60 personnes), en ne retenant que le bétail sans la volaille, on arrive à 3.000 personnes environ (et dix fois moins avec la méthode de calcul Durand/Joannès) : fameux banquet quoi qu'il en soit !

Mais on ne précise hélas pas ici quel type de cuisine était réalisée : viande rôtie ? viande bouillie ? viande braisée ? On ne sait pas non plus quels ingrédients ou condiments furent associés, ni ce qui fut servi d'autre à ce grand repas solennel. Mais c'est là une constatation générale que l'on peut faire : nous échappe complètement, dans nos sources, la question de savoir dans quelles proportions se mêlaient céréales, viandes, légumes ou laitages, puisque ces apports extérieurs échappaient entièrement au système bureaucratique et ne sont donc pas documentés.

Un dernier détail concernant ce texte : on ne sait en réalité pas très bien non plus pourquoi le commissionnaire (maškim) chargé de l'opération a dû lui aussi jurer par le roi (lignes 11-12, mais avec une expression différente de la ligne 10 pour exprimer le serment). Peut-être jura-t-il que les roseaux seraient remboursés au bureau qui les avait livrés ? Ou alors que les roseaux qu'il prenait en charge seraient bien dépensés pour l'opération détaillée dans le texte ? C'est en tout cas sur cette interrogation et sur ce menu pour officiers carnivores, fait de bœuf, de mouton et de volaille, que l'on terminera cette contribution.

BIBLIOGRAPHIE

Les références aux textes suivent les abréviations utilisées par le CDLI (<http://cdli.ucla.edu>)

- ALLRED L. B. 2006. Cooks and kitchens: Centralized food production in Late IIIrd Millennium Mesopotamia. Ph.D., Baltimore: Johns Hopkins.
- DURAND J.-M. 1983. *Textes administratifs des salles 134 et 160 du palais de Mari*, *Archives Royales de Mari*, 21. Paris: Librairie orientaliste Paul Geuthner.
- HEIMPEL W. 1993. Zu den Bezeichnungen von Schafen und Ziegen in den Drehem- und Ummatexten. In: POSTGATE J. N. and M. A. POWELL (éd.), *Domestic Animals of Mesopotamia*, Part I, *Bulletin of Sumerian Agriculture* VII: 115-160. Cambridge: Sumerian Agriculture Group.
- JOANNÈS F. (éd.) 2001. *Dictionnaire de la civilisation mésopotamienne*. Paris: Bouquins, R. Laffont.
- LAFONT B. 2008. L'armée des rois d'Ur: ce qu'en disent les textes. In: ABRAHAMI Ph. et BATTINI L. (éd.), *Les armées du Proche-Orient ancien*, *BAR International Series* 1855: 23-48. Oxford.
- LAFONT B. 2009. The Army of the Kings of Ur: The Textual Evidence. *Cuneiform Digital Library Journal* 2009:5: 1-25.
- LIMET H. 1988. La consommation de viande en Mésopotamie ancienne (vers 2000 av. J.-C.). In: BODSON L. (ed), *L'animal dans l'alimentation humaine: les critères de choix. Actes du colloque international de Liège, 26-29 novembre 1986*, *Anthropozoologica, second numéro spécial*: 51-58. Liège: Université de Liège.
- LION B. et MICHEL C. (éd.) 2006. *De la domestication au tabou. Le cas des suidés au Proche-Orient ancien*, *Travaux de la Maison René Ginouvès, I*. Paris: De Boccard.
- SIGRIST M. 1992. *Drehem*. Bethesda, MD: CDL Press.
- STEINKELLER P. 1995. Sheep and goat terminology in Ur III sources from Drehem. In: POSTGATE J. N. and M. A. POWELL (éd.), *Domestic Animals of Mesopotamia*, Part II, *Bulletin of Sumerian Agriculture* VIII: 49-70. Cambridge: Sumerian Agriculture Group.
- STEINKELLER P. 2003. Archival Practices in Third-millennium Babylonia. In: BROSIUS M. (éd.), *Ancient Archives and Archival Traditions. Concepts of Record Keeping in the Ancient World*, *Oxford Studies in Ancient Documents*: 37-58. Oxford: Oxford University Press.
- STEINKELLER P. 2008. Joys of cooking in Ur III Babylonia. In: MICHALOWSKI P. (éd.), *On the Third Dynasty of Ur. Studies in Honor of Marcel Sigrist*: 185-192. Boston: The JCS Supplemental Series, Volume 1.

Préparation et consommation de la viande à l'époque néo-babylonienne

Francis JOANNÈS

(ArScAn-HAROC)

(francis.joannes@mae.u-paris10.fr)

La question de la consommation de la viande au I^{er} millénaire en Mésopotamie peut être envisagée sous plusieurs aspects, sachant qu'un fait massif se dégage: notre documentation est fortement liée au contexte culturel, et cela entraîne un certain nombre de particularités. On doit, par exemple, aussi envisager la question de la mise à mort des animaux et celle des éventuels interdits ou tabous qui y sont liés. Dans un contexte culturel, la mise à mort est mieux documentée en Assyrie qu'en Babylonie et elle peut s'inscrire dans une forme de «sacrifice sanglant», qui reste pourtant normalement l'exception dans les pratiques culturelles de Mésopotamie¹.

En gros, trois séries de questions peuvent être posées:

- 1) quels animaux sont consommés et pourquoi?
- 2) quel est le circuit d'acquisition (élevage, engraissement, chasse) et de préparation des animaux?
- 3) comment la viande est-elle préparée et servie?

QUELS ANIMAUX ?

En réponse à cette première question, la liste des animaux cités dans les textes est en effet finalement assez réduite et peut être tirée de deux

1 - Cela concerne en particulier le verbe *hatāpu* et les animaux dits *hitpu* : il pourrait s'agir d'une forme de mise à mort constituant en elle-même un acte rituel.

sortes de documentations:

– les inscriptions royales et les textes administratifs, qui proviennent majoritairement des grands organismes: palais et tout particulièrement temples. Ces documents citent presque exclusivement des ovins, des caprins, des bovins et de la volaille. Certains animaux atypiques sont le produit de la chasse, comme le lièvre-*arnabu* à l'époque néo-assyrienne), la gerboise-*akbaru*, le sanglier de cannaie, la gazelle-*šabītu*, les criquets-*erbu* en brochette, etc...

– les textes de la tradition savante comportent également des mentions de consommation de viande; l'un des plus significatifs à cet égard est le *Dream-book*². Mais on trouve alors des «viandes» qui ne font pas partie de la diète normale. On peut en donner quelques exemples³, dans lesquels le dormeur se voit, en rêve, consommer certaines sortes de viandes:

– s'il rêve *qu'il mange... de la viande* (*uzu*) de chèvre-*ZU* (*máš-zu*), de chèvre barbue (*máš-numdun-lal*), de hyène (*kir₄*), tout animal sauvage (*gar-ki = zēr mandu*), de la viande de chien, de castor (ou de blaireau?, le mot *ur-ki* [sumérien] = *kalab urši* [akkadien] signifie «chien de terre»), de gazelle, de taureau sauvage, de renard, de singe... Mais il peut rêver également qu'il mange de la chair humaine, de la chair de cadavre, sa propre chair, en particulier sa main ou son pied ou son

2 - Publié par Oppenheim 1956.

3 - Oppenheim 1956 p. 270.

pénis, la chair, les yeux ou le pénis d'un ami (mais pas la main d'un ami!).

Un autre texte de la série envisage que le dormeur rêve qu'il mange de la chair de canard, d'oie, de «petite oie» (*kurukku*), de corbeau (*ā/ēribu*)⁴, de tourterelle, d'«oiseau de trou» (une sorte de canard tadorne). Le corbeau *āribu* (ou le criquet *erbu*) peut également être consommé sous forme de «marmite» (*utul-buru₃-mušen*)⁵.

– s'il rêve *qu'on lui donne à manger...* de la viande de mouton, de mouton rôti, une part épaisse de mouton, de la viande de mouton dérobée, mais aussi du foie oraculaire (*uzu-kin*) grillé (*bašlu*) ou non, voire de chèvre, puis du *uzu-qerbu* (intestin). On peut aussi lui donner à manger de la viande de gazelle, de la viande humaine, de la viande de chien, de porc, d'âne, de cheval, d'onagre, de la viande séchée; on trouve aussi une catégorie particulière de viande, le «gras», par exemple le *uzu-i-udu* qui est une partie grasseuse de viande de mouton. La même désignation peut s'appliquer à de la viande de bœuf, de lion, de loup, de chien, de tout animal sauvage

– s'il rêve *qu'il égorge et mange* un animal.

On note l'absence presque complète du poisson (si ce n'est sous une désignation générique et très vague («du poisson»: *nūnu*) dans la diète onirique du *Dream-book*. L. Oppenheim propose d'expliquer ce fait par la mise en place au I^{er} millénaire d'un tabou alimentaire qui n'existait pas au II^{ème} millénaire.

D'autres textes divinatoires, voire médicaux, attestent la préparation culinaire («tu feras cuire au feu»: *ina išati tušabšal*) du héron (*igirū*), ou de la cigogne (*laqlaqqu*). On note dans l'*Épopée de Gilgameš* tablette X, verso 31 la mention par Gilgameš de son voyage au bout du monde au cours duquel il chasse et mange des daims et des

bouquetins, mais peut-être aussi des carnivores (ours, hyène, lion, léopard, tigre).

Enfin, l'on constate qu'il y a des animaux que l'on ne mange pas ou que l'on ne mange plus, soit à la suite d'interdits culturels précis — un rituel d'époque séleucide indique ainsi qu'il ne faut pas présenter en offrande de viande de volaille à la déesse Belet-šeri, ni de viande de bœuf ou de mouton à la déesse Ereškigal⁶ — soit en raison de tabous culturels. On peut d'ailleurs se demander si les interdits alimentaires en vigueur en Mésopotamie au I^{er} millénaire sont de même nature que ceux que l'on trouve dans le Proche-Orient postérieur. Si cela ne semble pas être le cas en Assyrie, où l'élevage de porc reste attesté longtemps, la Babylonie semble réserver le statut de «bête à viande» aux animaux pourvus d'un sabot fendu. Ainsi, le lièvre (*ka-edin/arnabu*) n'est jamais cité comme viande dans les textes du I^{er} millénaire.

LE CIRCUIT DE PRÉPARATION⁷

En dehors des récits de chasse, très stéréotypés, et qui ne précisent jamais ce que deviennent les animaux tués (mais on les retrouve cités dans les inventaires de banquets royaux, ou représentés dans l'iconographie palatiale), le circuit d'acquisition de la viande, est, de manière très classique, intégré dans le cycle de l'élevage. Palais et temples disposent d'immenses troupeaux de moutons, dont la plus grande partie est emmenée en pâture à l'extérieur des zones urbaines. Ces animaux sont rarement consommés directement, mais bénéficient d'une «remise en forme» avec un passage par une étable d'engraissement, où ils sont

6 - Thureau-Dangin 1921, p. 65.

7 - Cet aspect des choses est présenté ici rapidement et dans ses grandes lignes, car il a fait l'objet de nombreuses études à partir de l'abondante documentation néo-babylonienne: cf., en particulier, San Nicolò 1948, 1949, 1951, 1954, 1956; Jankovic 2004; Kozuh 2006.

4 - Mais il peut aussi s'agir du criquet (*erbu*).

5 - cf. CAD E 257a.

nourris à l'orge. Certains ne connaissent que cette étape, et il s'agit très probablement de la catégorie d'«animaux gras» de la meilleure qualité.

En Babylonie, le roi complète souvent le cheptel des temples par des fournitures sur ses propres troupeaux. Mais les sanctuaires peuvent aussi se fournir, de manière très ponctuelle, en animaux achetés auprès de particuliers. Si le système est particulièrement bien connu pour les ovins, il est également attesté pour la volaille. Un texte néo-babylonien de Sippar (Stevenson ABC 31) mentionne ainsi 41 canards, propriété du roi, qui sont confiés pour élevage à un «gardien de volaille du dieu Šamaš» (*re'i iššuri ša Šamaš*). À l'époque néo-assyrienne, ce métier est déjà attesté, mais détaché de tout contexte cultuel. Il correspond à la fonction traditionnelle de «gardeur (ou de «gardeuse) d'oies».

MISE À MORT DES ANIMAUX ET SERVICE DE LA VIANDE

La mise à mort de l'animal s'effectue par égorgement, pratique pour laquelle le vocabulaire akkadien est varié, avec les verbes *tabāhu*, *šagāšu*, *nakāsu*, *nasāhu* [avec *niqê*], et *palāqu* I-II). Le verbe *naqu* «faire un sacrifice» peut aussi explicitement faire référence à l'égorgement de l'animal: cf. CT 4 5:31 «Tu fais un sacrifice..... le sang de l'animal égorgé est projeté sur la porte». On utilise aussi le verbe *batāqu* pour exprimer l'idée de «séparer totalement» (la tête ou d'autres parties): «ils coupent la tête, ils font cuire la viande»⁸.

On se sert pour la mise à mort du couteau à égorger: *gír* [sum.]/*patru* [akk.] *ša naṭbahi* (variante: *ša naplaqi*) et l'animal peut être placé sur un support approprié. Le roi Assurbanipal raconte ainsi à propos de l'un de ses adversaires:

«Dunānu, sur le banc d'égorgement, comme un agneau je l'égorgeai, puis je le découpai en parts de viande»⁹.

Cette forme de mise à mort est attestée avec les moutons, les chèvres, les agneaux, les boucs, les cochons, les bœufs, les canards. Elle est, naturellement, effectuée avant le déroulement d'une procédure d'extipicine. D'après un rituel d'Uruk (LKU 51) les animaux sont égorgés aux portes (*ká-meš*) du temple d'Ištar, l'Eanna: cela semble indiquer qu'on évite de procéder à la mise à mort dans l'enceinte sacrée.

Cet égorgement a pour fonction principale de vider l'animal de son sang, ce qui permet à la chair de l'animal fraîchement tué d'être moins dure; ce qui indique aussi qu'on consomme souvent l'animal juste après l'avoir mis à mort (c'est le cas en particulier pour la viande grillée). On est donc ici assez proche des prescriptions qui s'appliquent à la définition de la viande casher ou hallal.

Le nom de la divinité est-il invoqué quand on met à mort l'animal ? Cela n'est, semble-t-il, pas indiqué explicitement, mais le point important est que la mise à mort est effectuée par du personnel spécialisé, les *tābiḫu*, pour lesquels il existe des prescriptions très particulières. Le texte CT 51 194, d'époque hellénistique fait ainsi référence à un mode opératoire particulier que doivent observer les *tabihu*. Si l'on revient vers l'Assyrie du I^{er} millénaire, on voit que le roi, qui, dans les rituels, est souvent amené à sacrifier lui-même un animal, agit alors en tant que prêtre-*šangû* principal du dieu Aššur. Mais il serait intéressant de voir si ce droit de verser le sang ne lui vient pas aussi d'une prérogative spécifique du pouvoir royal.

Le texte GC 2 394 (néo-babylonien) montre qu'on égorge l'animal, qu'on découpe la viande

8 - KAR 33 17: *qaqqada ibattuqu šire ušabšulu*.

9 - AfO 8, p. 184, l. 32: *'du-na-nu (...) e-li⁹¹⁵na-aṭ-ba-hi as-liš aṭ-bu-uh-šu-ma u-par-ri-sa meš-re-ti-šu*.

immédiatement, et qu'on la jette dans une marmite où mijote une préparation aromatisée: «tu l'égorges et tu y jettes (la viande)» (*taṭabbah-ma ana libbi tanamsuk*).

Concernant le découpage de la viande, on constate que les parties citées pour le bœuf sont les mêmes que celles pour le mouton; doit-on en conclure que l'on découpe l'animal de la même manière? Après une phase de découpage sans doute peu différenciée qu'illustrent les textes de Mari, on arrive au I^{er} millénaire (mais il y a déjà des attestations à l'époque paléo-babylonienne d'après les dictionnaires) à un découpage plus diversifié, mais sur des critères anatomiques (tête, épaule, patte, etc...) plus que gastronomiques.

Le verbe *bašālu* signifie fondamentalement «cuire»: soit par grillade (sur de la braise) sur le *kinunu*, soit par bouillon liquide, dans une marmite (*ruqqu*) ou un chaudron (*diqaru*). Il s'oppose donc fondamentalement à *baṭlu*, la viande fraîche, crue. Il a donc le même sens que le verbe *salāqu*, mais celui-ci a le sens plus précis de «faire cuire dans un bouillon», d'où le nom de *silqu* donné à cette préparation. On trouve de nombreuses attestations de ces divers modes de préparation: «ils coupent en deux un agneau vivant devant Marduk et le placent sur les braises»¹⁰; «il ne doit manger ni viande rôtie sur la braise ou pain cuit sous la cendre»¹¹; «la viande découpée que l'on mange avec de la soupe-*ukultu*: c'est bien»¹²; «concernant le bovin de sacrifice, qui est destiné au temple d'Aššur avec les sacrifices des mois de *Šabattu* et *Addaru*, procéder au sacrifice n'est pas bon. C'est avec le sacrifice du soir auquel on procède pour faire de la viande cuite qu'il faut le sacrifier. On le place

ensuite sur le réchaud. C'est la bonne manière de faire»¹³

On notera tout particulièrement le texte SAA 10 n°2 d'époque néo-assyrienne: «le roi substitut et sa reine furent abreuvés de vin, baignés d'eau, enduits d'huile; j'ai fait cuire ces oiseaux et je les leur ai fait manger»¹⁴

La viande servie plus spécifiquement aux dieux est la viande *uzu ka-ne* [sum.] = *šumû*¹⁵ [akk.], qui est rôtie, c'est-à-dire grillée sur des braises. Un texte comme BBR 1-20 montre qu'on distingue entre des parties anatomiques identifiées (par exemple l'épaule-*imittu*), des parties grasses (*himṣu*), de la viande rôtie indifférenciée (*šumê*) et de la viande bouillie indifférenciée (*silqu*).

«Servir la viande» dans le contexte d'un repas d'offrande se dit normalement *tuḫhu* en babylonien et *apalu* (<*abalu*) en assyrien. En Assyrie, dans le rituel du repas rituel (*takultu*), on indique parfois simplement que l'on «procède à une offrande/sacrifice devant telle ou telle divinité» (*niqê ina pân ND naqû*).

BIBLIOGRAPHIE

- VAN DRIEL, Govert 1969 *The Cult of Aššur*. Studia Semitica Neerlandica 13. Assen
- JANKOVIC, Bojana 2004 *Vogelzucht und Vogelfang in Sippar im 1. Jahrtausend v.Chr. Veröffentlichungen zur Wirtschaftsgeschichte im 1. Jahrtausend v.Chr.* Band 1.; Alter Orient und Altes Testament 315, Münster.
- KOZUH, Michael 2006 *The Sacrificial Economy: on the Management of Sacrificial Sheep and Goats at the Neo-babylonian/Achaemenid Eanna Temple*

13 - *ibidem*.

14 - Mais il ne s'agit pas ici d'une préparation culinaire habituelle, puisque les «oiseaux» en question sont des animaux malformés, ayant par eux-mêmes une valeur omniale forte. Il s'agit de savoir ce que produit l'ingestion de ces «signes».

15 - variantes: *šuwû*, *šubû*, *šubā'u*.

10 - ZA 50, 194:15 (médio-assyrien) *silā, balta ana tarši Marduk ana 2-šu ibattuqu ina muhhi pe'ette išakkumu*.

11 - K. 2809 (néo-assyrien) *šira ša ina penti bašlu akal tumri ul ikkal*.

12 - van Driel 1969 p. 128.

of Uruk (c.625-520 BC); thèse de l'Université de Chicago, Chicago (non publiée)

OPPENHEIM, Leo 1956 «The Interpretation of Dreams in the Ancient Near East. With a Translation of an Assyrian Dream-Book», *Transactions of the American Philosophical Society* 46, p. 179-373

SAN NICOLO Mariano 1948. Materialien zur Viehwirtschaft in den neubabylonischen Tempeln I. *Orientalia* 17 : 273-293.

SAN NICOLO Mariano 1949. Materialien zur Viehwirtschaft in den neubabylonischen Tempeln II. *Orientalia* 18 : 288-306.

SAN NICOLO Mariano 1951. Materialien zur Viehwirtschaft in den neubabylonischen Tempeln III. *Orientalia* 20 : 129-150.

SAN NICOLO Mariano 1954. Materialien zur Viehwirtschaft in den neubabylonischen Tempeln IV. *Orientalia* 23 : 351-382.

SAN NICOLO Mariano 1956. Materialien zur Viehwirtschaft in den neubabylonischen Tempeln V. *Orientalia* 25 : 24-38.

THUREAU-DANGIN François 1921. *Rituels Accadiens*. Paris E. Leroux éd.

À boire et à manger en images

Luc BACHELOT

(ArScAn-HAROC)

(luc.bachelot@mae.u-paris10.fr)

LA MÉSOPOTAMIE ET LA PRODUCTION ICONOGRAPHIQUE

Les cinq millénaires durant lesquels la culture mésopotamienne s'est développée ont légué à la postérité une iconographie relativement peu abondante notamment si on la compare à celle de l'Antiquité classique, caractérisée par une profusion d'images incomparable. Faire des images dans le contexte mésopotamien est difficile. Cela a été évidemment déterminant pour leur qualité, leur évolution, leur style, leur diffusion, leur capacité à faire émerger des schémas et des thèmes nouveaux. La raison principale de cet état de fait est bien connue, c'est l'absence d'un support favorable à la production iconographique ; la pierre notamment. En Mésopotamie, on le dit et le répète constamment, mais à juste titre, c'est l'argile qui remplace la pierre. Cela n'a pas empêché le développement d'une architecture tout à fait originale, parfois grandiose et a été, par ailleurs, particulièrement favorable à la mise au point et au développement d'un des premiers, sinon le premier, système d'écriture. Ces conditions ont également parfaitement convenu au développement de la poterie, mais ont été fort peu propices à la confection des images complexes. La brique crue, poreuse, absorbe facilement tous les liquides et les techniques utilisées pour fixer de façon durable et pratique une image sur la

terre ne furent suffisamment maîtrisées qu'à basse époque. Il existe néanmoins un certain nombre de peintures murales en Mésopotamie, mais on peut raisonnablement penser que leur nombre était restreint, même si l'on garde à l'esprit que nombre d'entre elles ont disparu en même temps que leur support. Pour des raisons techniques, les peintures sur poterie, qui ne sont pas rares au Proche-Orient ancien, ne présentent, dans la majorité des cas, que des motifs simples, géométriques ou naturalistes mais facilement reproductibles. Les scènes figurées ne sont pourtant pas absentes de la céramique, mais elles apparaissent toujours comme des exceptions et dans des contextes très particuliers.

Cette pauvreté relative de la peinture ou du dessin est cependant compensée par les réalisations spectaculaires des bas-reliefs ornant différents monuments et par les sceaux-cylindres. Mais les premiers ne concernent que les zones proches des massifs montagneux, d'où pouvait provenir la pierre (les contreforts du Zagros et le Tur Abdin) et furent produits durant une très courte période de l'histoire mésopotamienne, celle de la dynastie néoassyrienne notamment (IX^e-VII^e s. av. J.-C.) et les seconds, par leur forme et leurs petites dimensions, demeurent des monuments exceptionnels, difficiles à produire. Pour l'ensemble de ces raisons, l'imagerie mésopotamienne est peu abondante et n'a pu bénéficier du dynamisme, de l'évolution des techniques, du renouvellement

rapide des thèmes et des styles que favorise, dans d'autres contextes, la facilité de production. Les thèmes, en nombre restreint, connaissent ainsi une très grande longévité et les styles une évolution lente.

Parce que coûteuse, l'image ne représente que rarement l'anodin, en Mésopotamie. L'investissement consenti ne l'est que pour des motifs auxquels on accordait une importance particulière dans le système des valeurs, des croyances, dans la perception que l'on avait de l'organisation du monde ou de la société. Toutes sont donc généralement porteuses d'une charge symbolique forte. C'est là l'une de leur caractéristique qu'on ne doit jamais ignorer. Celles qui concernent la nourriture n'échappent pas à cette règle et entre ceux qui mangent et ce qui est, ou ceux qui sont, mangés, toutes les combinaisons sont attestées renvoyant aux significations multiples et fondamentales que l'absorption de nourriture peut faire naître. L'iconographie donne à voir assez clairement qui mange quoi... Quelques exemples permettront de voir ce que mangent les dieux, les hommes, les morts et les animaux¹.

1 - LES DIEUX MANGENT LES ANIMAUX...

... que les hommes leur offrent. Mais pour cela, il convient évidemment d'abord de les élever, les faire prospérer et donc les nourrir. La nourriture des troupeaux et donc une des nécessités qui s'imposent aux hommes pour nourrir les dieux. Ainsi l'un des thèmes iconographiques privilégiés pour les hautes époques est-il celui du « troupeau sacré ». Tel est ce qui est représenté sur le sceau-cylindre présenté (Fig. 1). Il provient de la région d'Uruk, en Mésopotamie du sud, mais acquis sur

le marché des antiquités, son lieu de découverte précis est inconnu. Les dimensions mêmes de l'objet ainsi que son iconographie et le style de la représentation permettent de le dater de la période d'Uruk (fin du IV^e millénaire av. J.-C.).

Un homme, en position centrale et formant axe de symétrie, nourrit deux taureaux situés de par et d'autre de ses côtés. Les deux animaux dressés sur leurs pattes postérieures s'apprêtent à manger les « rosettes » situées aux extrémités des branches tendues par l'homme. Ces représentations schématiques de fleurs sont le symbole de la déesse INANNA (en sumérien) ou Ishtar (en akkadien), déesse de l'amour, véritable reine de la ville d'Uruk. La scène se déroule dans un espace délimité par deux hampes bouclées, symboles du temple de la déesse INANNA (cette représentation évoque les constructions en roseau utilisées dans la région jusqu'à l'époque actuelle, les *Mudhif*). La déesse est donc symboliquement présente par les rosettes et par le lieu même où elle siège : son temple. À ce principe féminin est associé le principe masculin, qui se manifeste ici par la présence de l'homme qui nourrit les animaux. Ce dernier a été considéré par certains auteurs comme étant la représentation du prince ou du roi, dans l'exercice de ses fonctions religieuses ; EN (en sumérien) que l'on traduit parfois par « seigneur ». Il porte une jupe en filet, considérée comme étant habituellement un vêtement de culte. Bien qu'aucune mention de son nom ne permette de l'identifier à un personnage divin, d'autres spécialistes ont vu en cette figure une représentation du dieu Tammuz : l'amant de la déesse INANNA. Dieu qui mourrait chaque été pour renaître à chaque printemps. Ces deux interprétations sont justifiables.

L'ensemble illustre, en tout cas, la régénérescence de la nature, le perpétuel recommencement de la vie. L'union du principe féminin (représenté ici par la déesse INANNA) et du

1 - On trouvera un choix important d'images illustrant toutes les activités liées à la nourriture dans le *Dossier de l'Archéologie* n° 280 (2003) « Banquets et fêtes au Proche-Orient ancien ».



Fig. 1 - Sceau-cylindre de l'époque d'Uruk ; roi nourrissant deux bovidés



Fig. 2 - Vase en pierre de la période d'Uruk (3300-3000 av. J.-C. Musée de Bagdad (d'après Aruz 2003 : 24)

principe masculin (le roi ou le dieu DUMUZI) sont gages d'abondance et de prospérité : la présence du veau, situé entre les deux hampes bouclées, et celle des jarres de stockage, sous le veau, en portent témoignage. Elle est bien sûr à rapprocher de celle qui orne le vase d'Uruk (Fig. 2) qui met également en scène une des modalités du culte de la

fécondité. Les représentations de l'« arbre sacré », omniprésentes dans le programme iconographique du palais assyrien d'Ashurnasirpal (IX^e s. av. J.-C.) à Kalkhu, deux mille cinq cents ans plus tard, en sont une autre !

...DES FRUITS ET LÉGUMES

Une plaque fragmentaire (Fig. 3a et 3b) de calcaire, de 31 cm de diamètre, faisant probablement partie d'un moule pour la confection d'un relief en bronze, représente sans doute le roi akkadien Naram-Sin (2220-2184 av. J.-C.), assis en face de la déesse Ishtar. Les deux personnages sont face à face au sommet d'une plate-forme ou d'une tour. Ishtar, avec des armes sortant de ses épaules, est représentée en tant que guerrière. Elle est assise sur un trône en forme de lion, ou orné de représentations de lions. De sa main droite, elle tient le poignet du souverain portant un casque à cornes. La position assise de ce dernier est tout à fait inhabituelle dans l'iconographie mésopotamienne, un humain, fût-il roi, devant toujours se tenir debout devant une

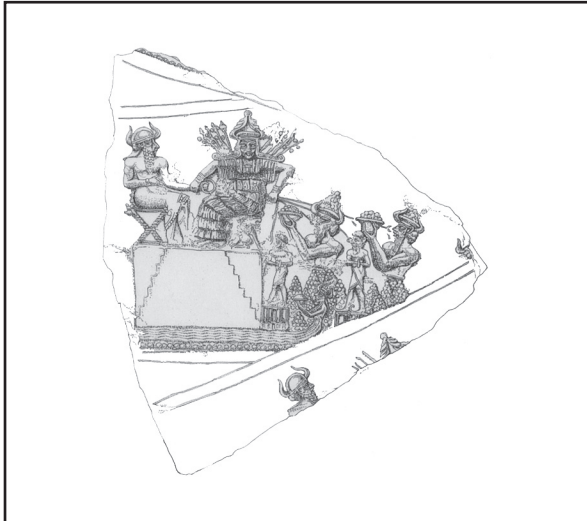


Fig. 3a - Dessin d'un moule en pierre fragmentaire (col. privée) Ishtar et Naram-Sin (2210-2184 av. J.-C.) (d'après Aruz 2003 : 106).

divinité lorsqu'elle est assise. Le casque à cornes et l'identité des positions des deux personnages indiquent que l'homme en face de la déesse est représenté comme son égal. On reconnaît là la figure de roi Naram Sin qui revendiquait un statut divin. La déesse Ishtar tient de la main gauche quatre cordes attachées au nez d'hommes et de dieux : tous ennemis défaits du roi. Les cordes passent derrière Ishtar et sont fixées à un anneau tenu par Naram Sin. Les rois vaincus quant à eux sont représentés debout sur leur cité. On remarque également la présence de deux dieux-montagnes qui sortent de leur montagne et tiennent des coupes ou des plats remplis des victuailles, essentiellement des fruits, qu'ils doivent offrir à Naram Sin. Cela signifie que le souverain a conquis ces régions montagneuses mais également qu'il les contrôle et les administre avec l'aide de la déesse, qui, en quelque sorte, le «tient par la main». Sans doute, les autres scènes gravées sur les parties manquantes de l'objet, faisaient-elles référence à d'autres régions conquises par le roi. Il est remarquable en tout cas de constater que le butin est composé de nourriture. Cette dernière



Fig. 3b - Moule en pierre fragmentaire (col. privée) Ishtar et Naram-Sin (2210-2184 av. J.-C.) (d'après Aruz 2003 : 106).

apparaît ainsi comme étant le symbole même de la région soumise.

2 - LES HOMMES MANGENT LES ANIMAUX

Dans toute société, la nourriture prise en commun renforce les liens et la solidarité des membres du groupe. La commensalité a un effet constituant et reconstituant. Elle se présente non seulement comme activité collective, mais manifeste aussi l'adhésion à un groupe et aux valeurs, principes et idées qui le fondent. Dans les différents contextes religieux, la manifestation de la solidarité et de l'union sous cette forme sont multiples : dans le monde chrétien, il s'agit de la Cène où Jésus au milieu de ses apôtres partage avec eux son dernier repas. Situation reprise et célébrée régulièrement sous la forme de la Communion. Le repas du Shabat dans la religion juive, ou le repas de la rupture du jeûne en période de Ramadan dans l'Islam, qui vaut autant sinon plus que le jeûne lui-même, témoignent aussi de ce processus. Dans ce dernier, l'homologie est patente entre le processus individuel de la reconstitution d'énergie par l'absorption de nourriture et le processus collectif du renforcement du corps social par le banquet. C'est la raison pour laquelle on



Fig. 4 - Plaque en terre cuite de Khafadjah, temple de Sin (+ 2550-2400 av. J.-C.), scène de banquet (d'après Aruz 2003 : 73).

trouve des représentations de banquet dans les différents lieux où se tisse et se maintient le lien de la communauté et dans les temples notamment. Ainsi, a-t-on trouvé dans certains d'entre eux ou dans leur environnement immédiat, des plaques de terre cuite mesurant 10 à 12 cm de côté et représentant un banquet. Perforées en leur centre, elles faisaient partie, selon certains auteurs, du dispositif de fermeture des portes. Probablement fixées au mur, elles ont pu être utilisées comme des *ex voto* offerts par des fidèles. Sur l'exemple présenté ici (Fig. 4) Khafadje, temple de Sin, (2500-2400 av. J.-C.), la présence des plantes tenues par les deux femmes du registre supérieur suggère une cérémonie associée à un culte de la fertilité².

On ne peut ignorer ici la scène emblématique du banquet en Mésopotamie qui est représentée sur l'étendard d'Ur³. Il s'agit de l'une des scènes les plus reproduites et les plus commentées de l'art

du Proche-Orient ancien. Elle est exceptionnelle par sa facture qui met en œuvre des matériaux précieux ou semi-précieux ainsi que par le contexte dans lequel elle fut trouvée : l'une des tombes royales d'Ur. Il s'agit de l'image du banquet qui fut peut-être organisé après la victoire, représentée sur un autre panneau du même objet (coffre ou caisse de résonance d'un instrument de musique). On a également proposé de rapprocher cette représentation des scènes de *kispu* ou banquet funéraire. On peut admettre, en effet, que dans l'un et l'autre cas, il s'agit de resserrer les liens mis à mal par les déchirements causés dans la société par la guerre ou dans les familles par la perte d'un proche.

3- LES MORTS QUI MANGENT

La documentation archéologique et notamment la présence, dans certaines tombes du troisième millénaire, d'un gobelet dans la main du défunt témoigne que le mort pouvait être nourri ou se nourrir⁴. Mais en Mésopotamie, jamais une telle situation n'a fait l'objet d'une représentation iconographique. Néanmoins les images interviennent à un autre niveau dans la nourriture des morts. Ce sont elles-mêmes qui sont consommées et ingérées par le défunt pour peu que l'on accepte l'équivalence établie depuis longtemps par l'anthropologie entre «voir» et «manger». Dans les deux cas, il s'agit, en effet, d'incorporer ce qui vient de l'extérieur, cette absorption étant évidemment essentielle au maintien de la vie. C'est dire l'importance symbolique des images ornant les poteries déposées dans les sépultures.

2 - Wilson 2003 : 73.

3 - Cf. l'analyse de cette image dans l'article de L. Bachelot dans ce volume sur « Le matériel funéraire lié à la nourriture (des morts ?) », Fig. 4.

4 - Cf. Luc Bachelot, dans ce volume, « Le matériel funéraire lié à la nourriture (des morts ?) ».



Fig. 5a - Fragment 1 de la « Stèle des vautours », Tello (+ 2550-2400 av. J.-C.) (Musée du Louvre).

4- LES ANIMAUX MANGENT LES HOMMES

Que dans la marche de l'univers, telle que la concevaient les Mésopotamiens, les dieux dussent être nourris par les hommes et les hommes se nourrir, des animaux notamment, n'excluait pas que ces derniers puissent à leur tour consommer les hommes. Il en allait de l'équilibre des forces naturelles. C'est ce qui peut se voir sur l'un des fragments de la stèle dite des vautours (Fig. 5a) qui fut retrouvée à Tello et sur laquelle les ennemis défaits du roi Eannatum sont becquetés par des vautours. Sur un autre fragment du même monument (Fig. 5b), le souverain se montre en vainqueur absolu, tenant un aigle et un filet dans lequel se trouvent pris ses ennemis. Cette scène montre comme on l'a justement souligné, que « ce qui se passe sur la terre est seulement un reflet de la volonté des dieux »⁵.

En guise de conclusion : quelques remarques

5 - Hansen 2003 : 190.

sur la place des hommes dans l'univers.

Depuis la publication de l'ouvrage fameux de Lévi-Strauss *Le cru et le cuit*, on ne cesse de rappeler que l'entrée dans la culture se fait quand sont mises au point les techniques culinaires et notamment la cuisson. La proposition a été reprise et développée pour l'Antiquité classique par J.-P. Vernant, ainsi que pour la Mésopotamie par J. Bottéro. Ainsi, la cuisine apparaît-elle comme le propre des hommes qui en cela se distinguent des animaux sensés ne pas être capables de la faire.

Dans l'épopée de Gilgamesh, Enkidu passe du statut de quasi animal à celui d'homme après qu'il ait connu une femme et qu'il ait appris à faire la cuisine. En effet, l'homme pour subsister ne se contente plus d'absorber la nourriture dans l'état où la nature lui offre. Il la prépare, l'accommode de diverses façons pour la rendre à la fois plus plaisante à consommer et plus conforme à ses capacités d'absorption. L'ensemble des tâches qu'il doit pour ce faire accomplir correspond à un travail important. Celui-ci commence d'ailleurs bien avant la préparation des mets et des repas, avec les travaux agricoles et la mise au point des



Fig. 5b - Fragment 2 de la « Stèle des vautours », Tello (2550-2400 av. J.-C.) (Musée du Louvre).

techniques qui lui sont nécessaires pour obtenir les denrées dont il a besoin. Pour parvenir à ce résultat, les hommes doivent donc travailler. C'est là une condition considérée comme les distinguant radicalement des animaux. En effet, dans la tradition de pensée occidentale du moins, l'animal est tout simplement ce qui est vivant et ne saurait travailler pour se nourrir. Ainsi Prométhée, puni d'avoir dérobé le feu à Zeus, doit durement travailler pour extraire de la terre sa nourriture.

Pourtant l'opposition des natures humaine et animale ne fut peut-être pas toujours conçue de cette façon. Sur certaines œuvres, en effet, des animaux sont représentés dans des attitudes

humaines, s'adonnant à toutes sortes d'activités traditionnellement dévolues aux hommes dont la cuisine. Ils se tiennent debout, se servent de leurs pattes comme les hommes se servent de leurs mains. C'est le cas notamment de la scène représentée sur la table d'un instrument de musique, probablement une grande lyre trouvée dans l'une des tombes royales d'Ur, où l'on voit des animaux s'activer à la préparation de quelque banquet, notamment dans le deuxième registre de la composition.

BIBLIOGRAPHIE

- HANSEN D. 2003 « Art of the Akkadian Dynasty ».
In ARUZ J. (ed) *Art of the first Cities : 189-238*. New York, The Metropolitan Museum of Art.
- WILSON K. L. 2003. Wall Plaque with banqueters and musicians. *In* ARUZ J. (ed) *Art of the first Cities : 73*. New York, The Metropolitan Museum of Art.

La Table du Grand Roi

Gauthier TOLINI

(Collège de France et ArScAn-HAROC)

(gauthiertolini@free.fr)

La richesse de la “Table” des rois perses a longtemps attiré l’attention des auteurs classiques. Ces auteurs ont été particulièrement étonnés par le luxe de la vaisselle, par la grande diversité des mets et par la capacité des Perses à manger avec glotonnerie. Ainsi, Hérodote décrit la magnificence de la Table royale perse en soulignant la présence d’une vaisselle composée de pièces d’or et d’argent (IX, 81)¹. L’historien d’Halicarnasse et Xénophon furent également surpris par la grande variété de desserts qui était servie lors des repas des Perses². Enfin, plusieurs auteurs ont souligné la voracité des Perses³. Cette vision de la Table royale perse comporte un aspect polémique chez les auteurs classiques pour qui les rois perses étaient plus préoccupés à rechercher les mets les plus délicats de l’empire pour agrémenter leurs repas plutôt qu’à éduquer la jeunesse perse aux affaires politiques et militaires du royaume⁴.

Ce présent article se divise en deux parties : une première partie porte sur les caractéristiques générales de la Table royale perse en s’appuyant

essentiellement sur les sources classiques et une seconde partie traite de la participation des temples babyloniens aux repas de Cambyse lors d’un séjour que le roi effectua en Babylonie en 528 avant J.-C. Cette dernière partie s’appuie sur la documentation cunéiforme.

1. LA TABLE DU ROI PERSE : UNE TABLE ITINÉRANTE

La Table royale perse est une table itinérante qui suit les déplacements nomades du roi et de la cour. En effet, le nomadisme est une des caractéristiques de la royauté perse. Le roi et sa cour se déplacent de manière régulière entre les différentes grandes capitales de l’empire : Ecbatane, Persépolis, Pasargades, Suse et Babylone. Les palais monumentaux sont reliés les uns aux autres par de très nombreux « palais stations », qui sont surtout de petites structures autour desquelles les tentes de la cour s’installent.

1.1. LES RAISONS DU NOMADISME

Plusieurs raisons peuvent expliquer le nomadisme du roi perse et d’une partie de sa cour :

– Les auteurs classiques ont surtout expliqué les déplacements du roi perse en invoquant des raisons

1 - On trouvera de nombreuses photographies de vaisselles achéménides dans Simpson 2005.

2 - *Histoires* I, 133 ; *Cyropédie* VIII, 8.16.

3 - Athénée, *Banquet des Sophistes*, X, 416b ; Elieen *VH*, V.1.

4 - Xénophon, *Cyropédie*, VIII, 8.16.

climatiques. Pour ces auteurs, le roi recherchait, avant tout, à bénéficier des températures tempérées les plus agréables. Il passait ainsi l'automne et l'hiver en Babylonie, le printemps à Suse et l'été à Ecbatane⁵.

– Des raisons politiques et idéologiques peuvent également expliquer le nomadisme du Grand Roi. Par ses déplacements, le roi allait à la rencontre des populations de l'empire soumises à son pouvoir. Il s'agissait alors pour le roi d'un moyen d'affirmer ou de réaffirmer son pouvoir sur ces populations visitées⁶.

– Enfin, des raisons économiques, liées entre autres à la table du roi, peuvent aussi expliquer les déplacements réguliers du roi perse. En effet, la présence du roi entraîne l'obligation pour les populations visitées de pourvoir à l'entretien du roi et de sa cour. L'épuisement des ressources alimentaires locales entraînait alors la nécessité pour le roi perse et sa cour de changer d'endroit⁷. Le nomadisme du Grand Roi était aussi une occasion pour lui de déguster des productions alimentaires locales. Ainsi, d'après Polyén, le roi perse ne consommait de la bière de dattes que lors de ses séjours en Babylonie et à Suse et ne consommait des graines de carthame et du safran que lors de ses séjours en Médie⁸.

1.2. À QUOI RESSEMBLAIT LA TABLE DU GRAND ROI ?

Le repas du roi pouvait être pris dans deux endroits différents : dans les palais royaux ou bien dans la tente royale.

5 - Briant 1988 : 253-255.

6 - Briant 1988 : 255-272.

7 - Hérodote évoque l'état de désolation dans lequel se seraient retrouvées les régions grecques qui reçurent Xerxès et son armée (VII, 118-120).

8 - Polyén, *Stratagèmes*, IV, 3.32, entrées 47 et 51-52. Nous reprenons la division en entrées de l'édition du texte par P. Briant (Briant 1996 : 298-299).

Les palais royaux perses abritaient un personnel nombreux dédié à la table du roi : « pétrisseurs, des cuisiniers, verseurs de vin... les serveurs et les desserveurs de la table »⁹. Ces serviteurs de la table royale se trouvent aussi représentés sur les murs des palais de Persépolis et de Suse¹⁰. Ce même personnel suivait le roi quand celui-ci était en déplacement.

En déplacement, le roi logeait dans une tente royale. Cette tente était un véritable palais démontable dont l'agencement des différentes pièces (vestibules, portes) rappelait celui du palais¹¹. Les salles de repas occupaient une place importante à l'intérieur de la tente royale. Cette salle abritait des tables et des lits sur lesquels se trouvait une vaisselle luxueuse. Les repas étaient pris couchés sur des lits sur lesquels se trouvaient des tapis, des coussins et des couvertures précieuses¹². La tente royale abritait également un personnel très nombreux chargé de la préparation et du service de la table du roi :

Concubines royales musiciennes	329
Tresseurs de couronnes	46
Cuisiniers	277
Marmitons	29
Cuisiniers spécialisés dans les mets au laitage	13
Préparateurs de boissons	17
Filtreurs de vin	70
Fabricants de parfums	14
Total	796

Le personnel royal de la tente de Darius III à Damas (Athénée XIII, 608a)

9 - Xénophon, *Cyropédie*. VIII, 8.20.

10 - Les serviteurs royaux sont représentés sur des bas-reliefs du palais de Persépolis et notamment sur les escaliers du palais de Darius (Schmidt 1953 : planches 132-135) et sur des briques émaillées du palais de Suse (Curtis & Rasmjoui 2005 : 93-95).

11 - Briant 1988 : 268.

12 - Hérodote IX, 81 ; Plutarque, *Vie d'Alexandre*, XXVII.

2. LA CONSOMMATION DES RESSOURCES LOCALES : CAMBYSE EN BABYLONIE¹³

Un petit dossier constitué de cinq textes administratifs et de trois lettres issus du temple de l'Eanna d'Uruk documente l'obligation que l'Eanna a eue de fournir différents aliments au palais de la ville d'Abanu lors de la visite de Cambyse en 528. Dans ces textes, le repas du roi est désigné par deux termes akkadiens : *naptanu ša šarri* / repas du roi et *šuşbuttu ša šarri* / l'attribution du roi.

2.1. OÙ SE SITUE LE PALAIS D'ABANU ?

Les liens entre le temple de l'Eanna et le palais d'Abanu nous entraînent à localiser ce palais royal dans le sud de la Babylonie. Deux lettres de l'Eanna peuvent nous permettre de préciser la localisation du palais :

« Au sujet de l'attribution (*šuşbuttu*), des condiments (*tabilānu*) et des besoins (*hiših̄tu*), que mon Seigneur ne tarde pas ! Envoie rapidement la bière et que ton chargé de mission recherche une route par la 'mer' / *marrat*. » (YOS 3, 79)

« Au sujet de l'attribution (*šuşbuttu*) et des besoins (*hiših̄tu*), que mon Seigneur ne tarde pas ! (...) L'endroit est lointain : je ne le connais pas. Quelle information a-t-on sur la 'mer' / *marrat* ? » (YOS 21, 70)

La mer / *marrat* désigne une étendue d'eau salée, dans le contexte de la géographie urukéenne, cette étendue d'eau salée correspondrait à la région des marais, région située au niveau du Chatt-el arab, estuaire commun entre le Tigre et l'Euphrate.

2.2. LE REPAS DU ROI ET LES DIFFÉRENTS PRODUITS

13 - Cette partie reprend, en le résumant, notre article intitulé « Les repas du Grand Roi en Babylonie : Cambyse et le palais d'Abanu » (Tolini 2009). Les lecteurs y trouveront les références bibliographiques sur le sujet en pages 253-254.

ALIMENTAIRES

Le dossier d'Abanu fournit une vision incomplète de ce que fût la Table de Cambyse. En effet, on suppose que d'autres temples du Sud de la Babylonie ont, eux aussi, dû contribuer aux repas du roi et que les Perses transportaient avec eux certains vivres et notamment l'eau du roi qui provenait quasi exclusivement d'une rivière coulant à Suse, l'Eulaios¹⁴.

2.2.1. LA VIANDE

Plusieurs responsables de troupeaux de l'Eanna furent chargés de conduire des bêtes au palais d'Abanu pour le repas du roi : « (Au sujet des) 80 moutons gras du Trésor d'Ištar d'Uruk et de Nanaia, que Nabû-aḫ-iddin, le *ša rēš šarri bēl piqitti* de l'Eanna, sur ordre de Gubâru, le gouverneur de Babylone et de la Transeuphratène, a conduits hors de la bergerie d'Ištar d'Uruk et a confiés pour la *šuşbuttu* du roi à Zêriya, fils de Nanaia-êreš : le 17 Araḫsamnu (viii) de l'an 2 de Cambyse, roi de Babylone et roi des Pays, il les apportera dans la ville d'Abanu pour l'attribution du roi » (GGCI 2, 120 : 1-15).

Cetexte montre que des moutons étaient conduits dans le palais d'Abanu pour y être probablement tués et consommés sur place. Il y avait donc à Abanu un personnel attaché à l'abattage des bêtes, à la découpe et à la préparation de la viande. Ce texte met en scène Gubâru, le gouverneur de la Babylonie et de la Transeuphratène. C'est en effet, le gouverneur qui réquisitionna une partie des ressources alimentaires de l'Eanna pour les repas de Cambyse.

Un autre texte, d'interprétation moins évidente, enregistre une quantité d'argent versée par l'Eanna à un Chorasmien en charge des cochons : « 2 sicles (pour) Udiriya, le Chorasmien, responsable

14 - Briant 1994

des cochons » (NBBAD 89:45).

Les cochons d'élevage ont pratiquement disparu de la Babylonie d'époque néo-babylonienne et perse. Les cochons mentionnés dans le texte *NBBAD* pourraient alors être des cochons sauvages qui vivent dans cette région des marais du Sud de la Mésopotamie. Cet officiel perse aurait ainsi pu être responsable d'une partie de chasse aux sangliers organisée lors de la venue de Cambyse dans le palais d'Abanu.

2.2.2. LA FARINE D'ORGE

Le temple de l'Eanna d'Uruk dut également pourvoir le palais d'Abanu en farine d'orge : « On m'a ordonné : jusqu'à ce que le mage arrive et prépare la 'maison des meunières', personne ne déchargera de farine à l'intérieur ! [Que mon seigneur fasse embar]quer la farine du repas du roi ! Sinon, quand [il arr]ivera ici pour [.....] je dois donner. Que mon seigneur envoie 20 femmes. Au sujet de la farine et des besoins (*hiših̄tu*) que mon seigneur ne tarde pas ! » (YOS 3, 66 : 6-9, 22-27).

Ce texte montre que l'Eanna fournit de la farine pour les repas du roi par deux moyens :

- En envoyant au palais de la farine déjà préparée.
- En envoyant au palais une main-d'œuvre féminine chargée d'y mouliner les grains d'orge en farine.

Cette main-d'œuvre féminine prit place dans la « maison des meunières ». L'utilisation de femmes pour préparer la farine est rare. À l'époque néo-babylonienne et perse, la farine était surtout réalisée par des prisonniers dans la prison des temples. Cette main-d'œuvre féminine présentait l'avantage d'être transportable à l'extérieur du temple d'Uruk. La farine pouvait être utilisée pour confectionner différentes sortes de pains. Notons qu'Hérodote évoque parmi le personnel du roi en charge des repas « les femmes qui font le pain »

(VII, 186-187).

2.2.3. CONDIMENTS / ÉPICES

L'Eanna envoya à Abanu différents condiments et épices pour le repas du roi : « Au sujet de l'attribution (*šušbuttu*), des condiments (*tabilānu*) et des besoins (*hiših̄tu*), que mon Seigneur ne tarde pas ! » (YOS 3, 79 : 17-20). « Que mon seigneur fasse embarquer deux moulins à *hašimuru* » (YOS 3, 66 : 16-17).

Le terme de *tabilu* (pluriel *tabilānu*) est formé à partir de la racine 'bl qui signifie faire sécher. Ce terme regroupe un ensemble d'herbes et de végétaux que les cultivateurs ont fait sécher. Les *tabilānu* pouvaient être utilisés pour donner plus de goût aux aliments en cuisine au moment de la préparation des repas ou bien directement sur la table, chaque convive pouvant s'en servir suivant ses goûts.

L'Eanna fournit également du cumin au palais d'Abanu. Nous remarquons que ce cumin ne fut pas livré directement depuis l'Eanna mais que le temple envoya au palais des moulins à cumin pour mouliner les épices directement sur place, sans doute pour conserver toute leur fraîcheur.

Les condiments entraient dans la préparation des recettes et étaient aussi utilisés pour parfumer les viandes et les céréales. Ils étaient utilisés pour leurs valeurs gustatives et pour leurs vertus thérapeutiques.

2.2.4. LES PRODUITS LAITIERS

L'Eanna a conduit au palais d'Abanu un grand nombre de brebis et de chèvres laitières : « D'ici le 28 *Araḥsamnu* (viii) de l'an 2 de Cambyse, roi de Babylone, roi des pays, Zēriya, fils de Nanaia-ēreš, et Ardi-Bēl, fils de Šarru-kīn, les chefs des troupeaux de la Dame d'Uruk, amèneront 100 brebis et (100) chèvres laitières, total 200 têtes de petit bétail, au sujet desquelles un ordre de Parnakka est arrivé le 15 *Araḥsamnu* (viii). Ils les

présenteront pour le repas du roi dans le palais d'Abanu » (*AnOr* 8, 67 : 1-13).

Les troupeaux étaient déplacés au palais probablement pour être trait sur place. Le lait était un produit de luxe car sa conservation restait très délicate. Dans l'idéologie royale perse, le lait avait une signification symbolique très importante, il était notamment servi lors de la cérémonie d'intronisation du nouveau roi perse¹⁵.

Le lait pouvait être bu frais et pouvait également entrer dans la composition de différents produits alimentaires : crème, babeurre, beurre et de fromages à base de lait caillé puis séché.

2.2.5. L'ALCOOL DE DATTES

D'après Polyen, le Grand Roi ne consommait de la bière de dattes qu'en Babylonie et à Suse. Les textes d'Abanu montrent que le temple de l'Eanna dut acheminer dans le palais des quantités importantes de bière de dattes de très bonne qualité : « [Jusqu'] au 1^{er} *Dûzu* (iv) de l'an 2 de Cambyse, [r]oi de Babylone et roi des Pays, Bêl-gimilanna, [fi]ls de Madânu-êreš, l'oblat d'Ištar d'Uruk, embarquera 200 jarres-*dannu* de bière fine de dattes depuis l'Eanna qui lui ont été donnés pour la šušbuttu du roi et il les donnera dans le palais royal de la ville d'Abanu » (YOS 7, 129 : 1-8).

Les textes babyloniens attestent que généralement une jarre-*dannu* avait une capacité de 180 litres de bière. Ainsi, l'Eanna dut acheminer au moins 36 000 litres de bière au palais d'Abanu.

*

La Table itinérante du Grand Roi était alimentée par les ressources locales des régions visitées par le roi et sa cour. La présence du roi obligeait l'administration perse locale à réquisitionner une partie de la production agricole de leur province. Ainsi, le gouverneur

de la Babylonie, Gubâru fût particulièrement impliqué dans l'approvisionnement de la Table du palais d'Abanu lors de la visite de Cambyse en Babylonie en 528 avant J-C en prélevant de nombreuses ressources sur le temple de l'Eanna d'Uruk. Ces contributions des temples aux repas du roi faisaient partie intégrante du tribut dû au roi. Les visites du roi dans les provinces de l'empire étaient aussi l'occasion pour lui de déguster des spécialités locales et d'affirmer ainsi sa mainmise sur l'ensemble des ressources des provinces de l'empire.

BIBLIOGRAPHIE

BRIANT P. 1988. Le nomadisme du Grand Roi, *Iranica Antiqua* 23 : 253-273.

BRIANT P. 1994. L'eau du Grand Roi. In : MILANO L. (éd.), *Drinking in Ancient societies. History and culture of drinks in the Ancient Near-East* : 45-65. Padova.

BRIANT P. 1996. *Histoire de l'Empire perse. De Cyrus à Alexandre*, Paris.

CURTIS J. et RAZMJOU S. 2005. The palace. In : CURTIS J. et TALLIS N. (éd.), *Forgotten Empire, The World of Ancient Persia* : 54-107. Londres.

SCHMIDT E. F. 1953. *Persepolis I – Structures, Reliefs, Inscriptions, Oriental Institute Publications* 68, Chicago. L'édition en ligne de cet ouvrage est disponible sur le site de l'institut oriental de Chicago : <http://oi.uchicago.edu/research/pubs/catalog/oip/oip68.html>

SIMPSON, St.J. 2005. The Royal Table. In : CURTIS J. et TALLIS N. (éd.), *Forgotten Empire, The World of Ancient Persia* : 104-111. Londres.

TOLINI G. 2009. Les repas du Grand Roi en Babylonie : Cambyse et le palais d'Abanu. In : FAIVRE X., LION L. & MICHEL C. (éd.), *Et il y eut un esprit dans l'Homme. Jean Bottéro et la Mésopotamie*, Travaux de la Maison René-Ginouvès 6 : 237-254. Paris : De Boccard.

15 - Briant 1996 : 302.

La table des dieux babyloniens

Francis JOANNÈS

(ArScAn-HAROC)

(francis.joannes@mae.u-paris10.fr)

L'un des éléments essentiels du culte en Mésopotamie est la présentation d'un repas d'offrande aux statues ou aux autres formes de manifestations de la présence divine.

Cette pratique traduit une forte conception anthropomorphiste des divinités tutélaires, comme en témoigne, par exemple, le mythe d'Atra-hasis qui en donne une explication ontologique¹. L'Épopée de Gilgameš en fournit même une version critique, dans laquelle les dieux sont présentés comme des mouches². Il en subsiste l'idée que, quelque part,

1 - *Puisque Bêlet-ilî, la Matrice, est ici,
C'est elle qui mettra au monde et produira
L'Homme pour assurer la corvée des dieux!
Interpellant donc la déesse, ils demandèrent:
À la sage-femme des dieux, Mammi-l'experte:
«C'est toi qui seras la matrice à produire les hommes?
Eh bien! Produis le prototype humain:
Qu'il porte notre joug —
Qu'il porte notre joug imposé par Enlil —
Que l'Homme assume la corvée des dieux!»*

...
*Ils confectionnèrent de nouvelles pioches et houes,
Puis édifièrent de grandes digues d'irrigation
Pour subvenir à la faim des hommes
Et à la chère des dieux.
(traduction J. Bottéro)*

2 - *«Alors je dispersai tout aux quatre vents
Et fis un sacrifice
Disposant le repas sur le faite de la montagne!
Je plaçai de chaque côté sept vases-rituels à boire*

les dieux ont une certaine vulnérabilité puisqu'ils dépendent d'une absorption de nourriture pour continuer à être puissants.

Mais c'est aussi, par le biais de la présentation et de l'acceptation de nourriture une relation sociale qui se crée: lorsqu'ils deviennent commensaux, les dieux et les hommes se rapprochent. M. Liverani a montré l'importance structuraliste du mythe d'Adapa, qui accepte les présents « extérieurs » (vêtement, huile), mais refuse les « intérieurs » (eau, pain) qui font intégrer la communauté familiale et lui auraient donné l'immortalité³.

Dans les récits mythologiques sumériens puis akkadiens, la commensalité des dieux commence par eux-mêmes: ils aiment se rassembler pour manger et boire ensemble et la consommation de nourriture est un élément clé de nombreux récits:

Et, en retrait, je versai dans le brûle-parfums
Citronnelle, cèdre et myrte.
Les dieux, humant l'odeur,
Humant la bonne odeur,
S'attroupèrent comme des mouches
Autour du sacrificateur!
Mais, dès son arrivée, la princesse-divine
Brandit le collier de grosses «mouches»
Qu'Anu lui avait fait au temps de leurs amours...»
(traduction J. Bottéro)

3 - LIVERANI 2004

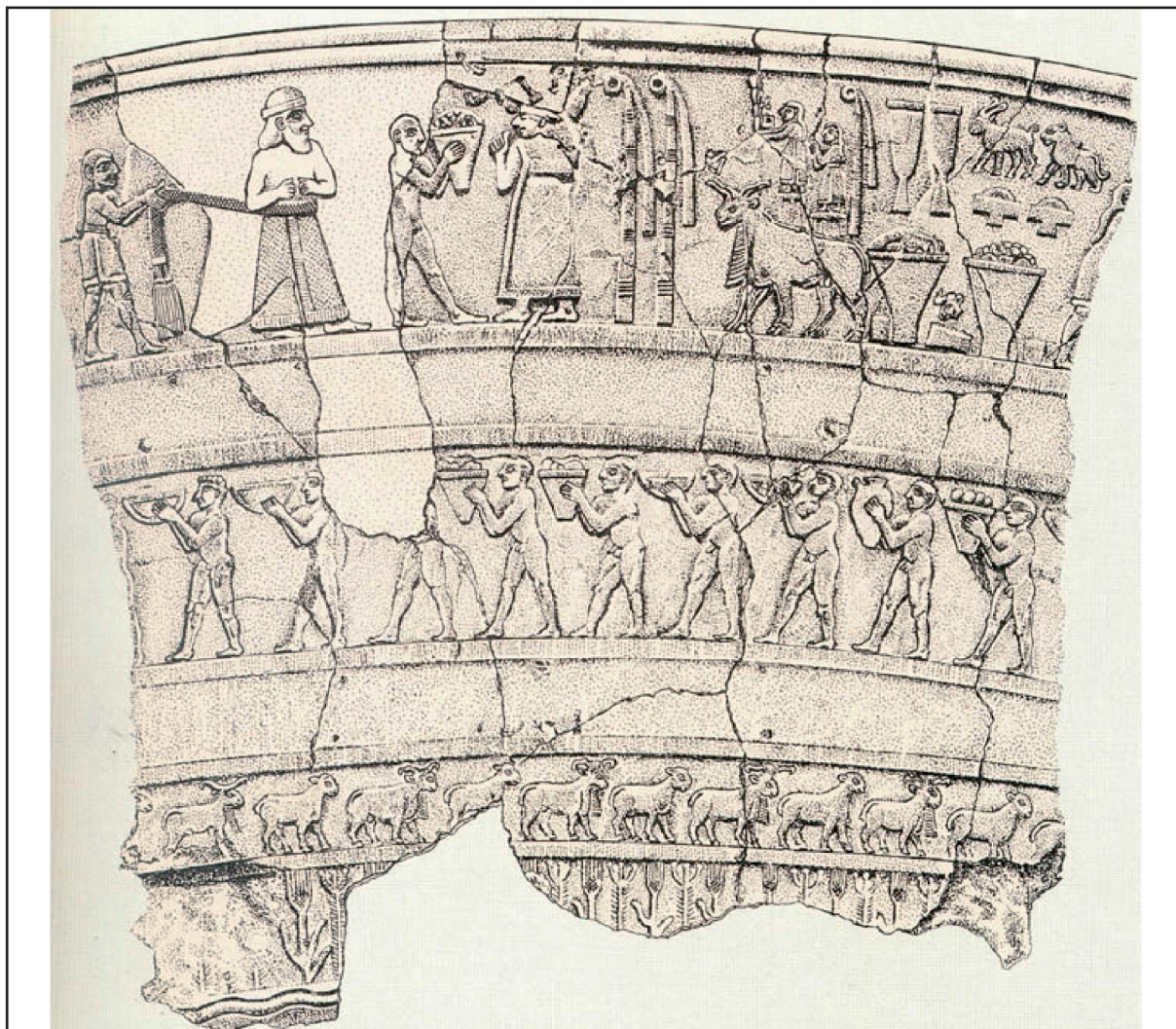


Fig. 1 - Le vase d'Uruk: apport des offrandes à la déesse Ištar

Inanna et Enki par exemple ou bien l'*Enūma eliš*)⁴.

À l'origine du repas d'offrande, il y a donc deux mouvements: une consécration de prémises des récoltes pour remercier les dieux de leur «bonne influence», et une forme de relation sociale sous forme de repas, ce que l'on appelle ensuite le banquet sacré, et qui pose le problème de savoir si hommes et dieux peuvent partager le même

repas, sinon, quelle sorte d'humains est concernée, jusqu'à quel point, et dans quelle mesure elle peut exiger du reste de la communauté d'être, elle aussi, entretenue par le circuit des offrandes (cf. fig. 1 et 2).

Dans ce système de consommation, l'offrande alimentaire emprunte en effet tout de suite et presque exclusivement la voie du repas et non celle du sacrifice. C'est-à-dire que l'aspect important est la préparation et la présentation d'une nourriture transformée, et non la mise à mort d'un animal. Même si, dans la pratique, il y a des règles de répartition (gras et viande grillée pour les dieux) qui rappellent un peu la « cuisine du sacrifice »

4 - «Devant Anshar ils pénétrèrent, furent remplis de joie, s'embrassèrent l'un l'autre, siégèrent en conseil, prirent langue, s'assirent au festin, mangèrent des céréales, s'abreuèrent de forte bière, et de douce cervoise remplirent leurs coupes. A boire de la bière ils avaient le corps repu, ils étaient tout alanguis, leur cœur était joyeux; alors à Marduk, leur vengeur, ils fixèrent le destin.» (traduction R. Labat)



Fig. 2 - Le banquet sacré à Sumer

des Grecs telle que la présentaient P. Vidal-Naquet et J.-P. Vernant, la mise à mort n'appartient pas au cercle culturel. On trouve cependant quelques

rituels dans lesquels on met à mort un animal et ce serait une piste de recherche intéressante que de voir quelle en est la signification culturelle.

Il faut donc considérer que dans leur résidence terrestre, et sous la forme de la statue de culte dans laquelle ils s'incarnent, les dieux consomment, comme les humains, des repas « ordinaires ». Le terme « ordinaire » indique ici seulement qu'il ne s'agit pas de nectar et d'ambrosie, mais bien plus prosaïquement, d'une nourriture dont les registres de raffinement sont très variables, allant d'un régime quasiment « au pain et à l'eau » jusqu'à des spécialités culinaires marquées par la rareté et l'aspect original, comme le loir confit(?) et l'œuf d'autruche; on trouve d'ailleurs à l'origine une séparation entre un temple haut où séjourne la divinité et un temple bas ou temple-cuisine dans lequel est préparée la nourriture d'offrande. Avant que ne se formalise cette dualité sous la forme « temple résidence/ziggurat » comme à Babylone,

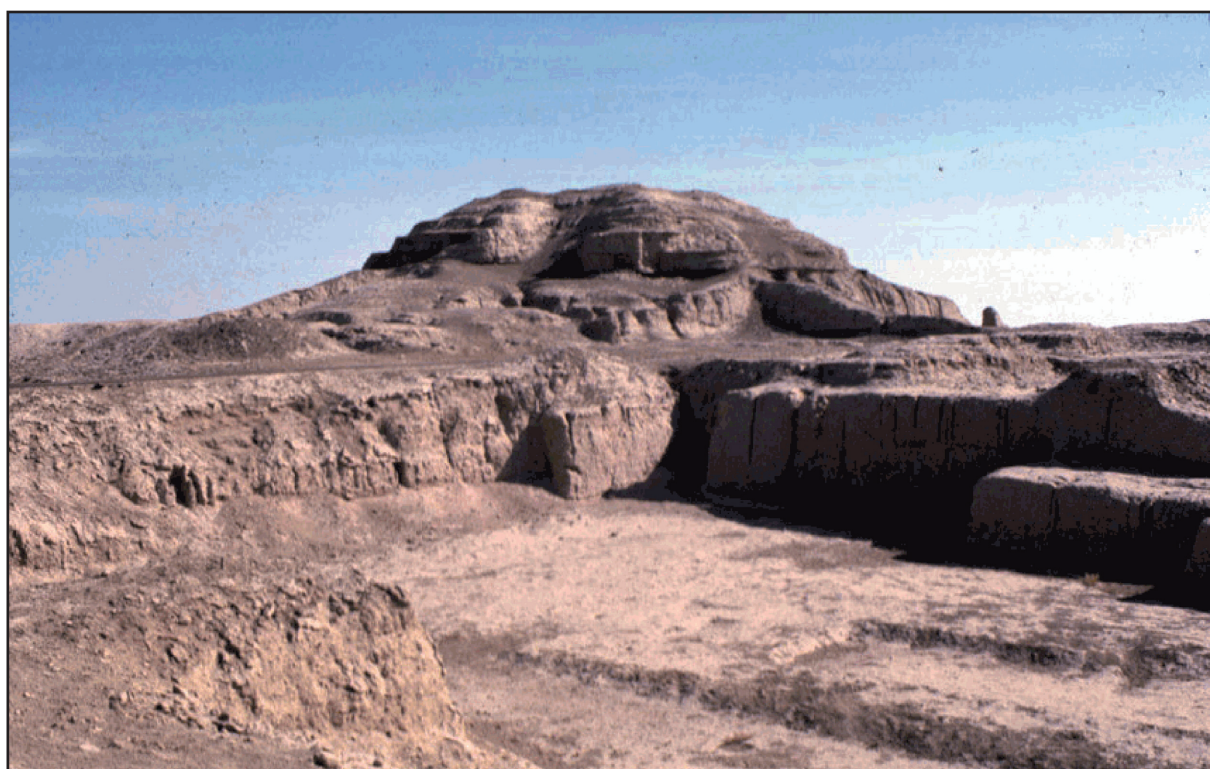


Fig. 3 - Le temple d'Uruk



Fig. 4 - Le temple d'Ur



Fig. 5 - Le temple de Nippur

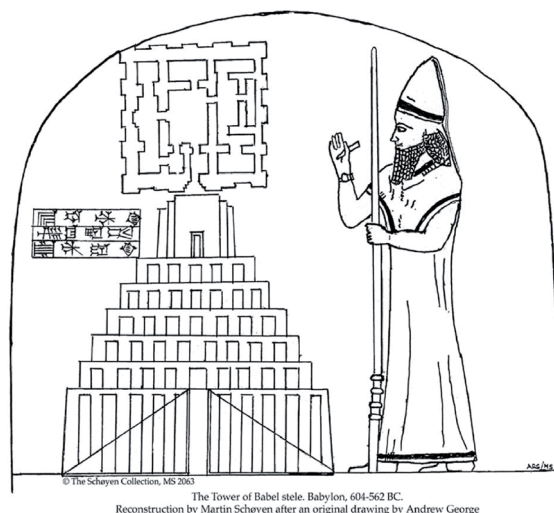


Fig. 6 - La ziggurat de Babylone sous le règne de Nabuchodonosor II

cette distinction est le cas dans plusieurs très grands sanctuaires (Figs. 3 à 6).

Le mode d'absorption relève du « mystère » : la nourriture est présentée et consommée à l'abri des regards, derrière un écran que l'on tire. Mais elle est ensuite disponible pour être redistribuée et consommée par les officiants.

L'un des aspects intéressants dans l'étude des repas d'offrande servis aux dieux, est le décalque entre des aspects humains et ce que l'on suppose être le mode de vie divin. On leur attribue donc des besoins régis par le principe des rations alimentaires : d'où le nom de *sattukku* donné à leurs repas, qui désigne à l'origine la ration d'entretien (Nippur à l'époque d'Ur III) et finit par désigner l'offrande journalière (Uruk époque néo-babylonienne). Lorsque le culte est à son plus bas niveau par manque de moyens, on se replie sur une simple allocation de pain et de bière, comme le documente la *Sun-Tablet* de Sippar⁵ (Fig. 7).

5 - Extrait montrant l'amélioration du régime des offrandes: «En plus des offrandes anciennes: 1 litre de pain, 1 litre de bière fine, ainsi que les produits du jardin dont le roi Eulmaš-šakin-šumi avait jadis fait don à Ekur-šum-ušabši le Prêtre de Sippar, le devin, sur les pains, la bière fine, la pâtisserie-*mirsu*, la viande de bœuf, la viande de mouton, les poissons, les légumes que selon un nouveau régime Nabu-apla-iddin, roi de Babylone, a établis pour Šamaš, Aia, et



Fig. 7 - la Sun-tablet de Sippar

Même pour une simple opération d'exorcisme, on se concilie la puissance divine en présentant une offrande alimentaire aux dieux, le plus souvent Šamaš (Fig. 8).

Mais l'idéal est de pouvoir calquer le repas divin avec sa composition et son apparat sur le modèle royal: le festin des dieux reproduit le banquet du roi, dans sa composition quantitative et qualitative⁶. Très probablement aussi dans la

Bunene, la moitié de la Part du roi est attribuée en ration au Prêtre, sur les moutons des sacrifices du roi pendant toute l'année, à savoir: une patte, une peau, un arrière-train, les tendons, la moitié de la panse la moitié de l'intestin grêle 2 jarrets 1 cruche de jus de viande...»

6 - Cet extrait du rituel de la fête de l'Akîtu du dieu Anu à Uruk en fournit un bon exemple: «Le 10^{ème} jour: à l'aube, la porte de la cella sera ouverte, puis le nocturne sera défait, puis le prêtre présentera l'eau des mains; l'huile d'onction sera appliquée; le grand repas



Fig. 8 - Table d'offrande avec les produits alimentaires courants (galettes de pain, morceaux de viande divers)

vaisselle qui sert à la présentation de la nourriture. Des inventaires de temples nous montrent qu'elle est au moins aussi précieuse que celle qui a été retrouvée dans les palais royaux néo-assyriens. Normalement la divinité mange seule, mais on

du matin sera offert. Les chantres chanteront. Le grand repas sera desservi, puis le petit sera offert; le petit sera desservi, puis le grand repas du soir sera offert. Les chantres chanteront. Le petit repas du soir sera desservi, puis la porte sera fermée. Le 11^{ème} jour: à l'aube, la porte de la cella sera ouverte, puis le nocturne sera défait, puis le prêtre présentera l'eau des mains. Adad, Sin, Šamaš, Ninurta, Pisangunuqu, Papsukkal, Nusku, Ša et Kusu se lèveront et viendront se placer en face d'Anu dans la Grand'cour; ils prendront place sur des sièges dans la cour, et ils attendront Lugal-marda et Ninsun. Le grand repas du matin sera offert à Anu, Antu et à tous les dieux. Lorsque Lugal-marda et Ninsun seront arrivés, ils entreront dans la cour d'Anu, puis se placeront en face d'Anu. Le grand repas sera desservi, puis le prêtre fera une libation avec un vase d'or à Lugal-marda et Ninsun, et aux autres dieux présents; puis ils retourneront à leurs chapelles et y prendront place».

connaît des rituels de banquets divins, où les statues des dieux festoient ensemble et invitent parfois certains humains (*takultu*).

Cette conception des choses génère donc une partie du culte consacrée au rassemblement, à la préparation et à la présentation d'une nourriture abondante et régulière dans les sanctuaires, faisant de ceux-ci des agents de production économique majeurs en Mésopotamie, jusqu'aux époques les plus récentes. De là naît le système des prébendes et ses implications sociales.

On peut dès lors étudier ce qui figure à la table des dieux sous deux aspects principaux: d'abord d'après la composition du repas, et en notant un certain nombre de particularités «archaïques». Ensuite, on peut étudier les spécificités de la nourriture divine en montrant à la fois son abondance et sa variété, mais aussi son aspect traditionnel: les plats et préparations du II^{ème} millénaire sont encore présents au I^{er} dans les temples, alors qu'ils ont disparu de la consommation courante⁷.

a) le traitement des céréales (Fig. 9) : à Uruk, les produits céréaliers se présentent sous trois formes: pains, gâteaux, farine. La plus grande part de l'offrande est constituée par des pains-*šibtu*, faits d'orge et de blé amidonnier. Vu leur fréquence, il est logique de supposer qu'il s'agit de

7 - Le repas d'offrande des dieux d'Uruk à l'époque séleucide se répartit de la manière suivante, le matin: un *grand repas du matin*, composé de 6 vases de bière d'orge, 5 vases de bière *labku*, 1 vase de bière d'épeautre, 1 vase de bière *zababa*, 1 vase de lait, 8 pains d'orge et de blé, de la farine aromatisée, de l'huile, 7 moutons gras, 1 mouton nourri au lait, 1 bœuf, 1 veau de lait, 10 moutons de seconde qualité, des gâteaux à l'huile, des dattes, des dattes de Dilmun (= Bahrein), des figues, du raisin; et un *petit repas du matin*, qui comprend 6 vases de bière d'orge, 5 vases de bière *labku*, 1 vase de bière d'épeautre, 1 vase de bière *zababa*, 1 vase de lait, 8 pains d'orge et de blé, de la farine aromatisée, de l'huile, 6 moutons gras, 1 mouton nourri au lait, 1 bœuf, 5 moutons de seconde qualité, 8 agneaux, 5 canards, 2 canards de seconde qualité, 3 poulets, 4 sangliers, 30 *marratu* oiseaux sauvages, 30 pigeons, 3 œufs d'autruche, 3 œufs de cane, des gâteaux à l'huile, des dattes, des dattes de Dilmun, des figues, du raisin.



Fig. 9 - Les céréales servies aux dieux

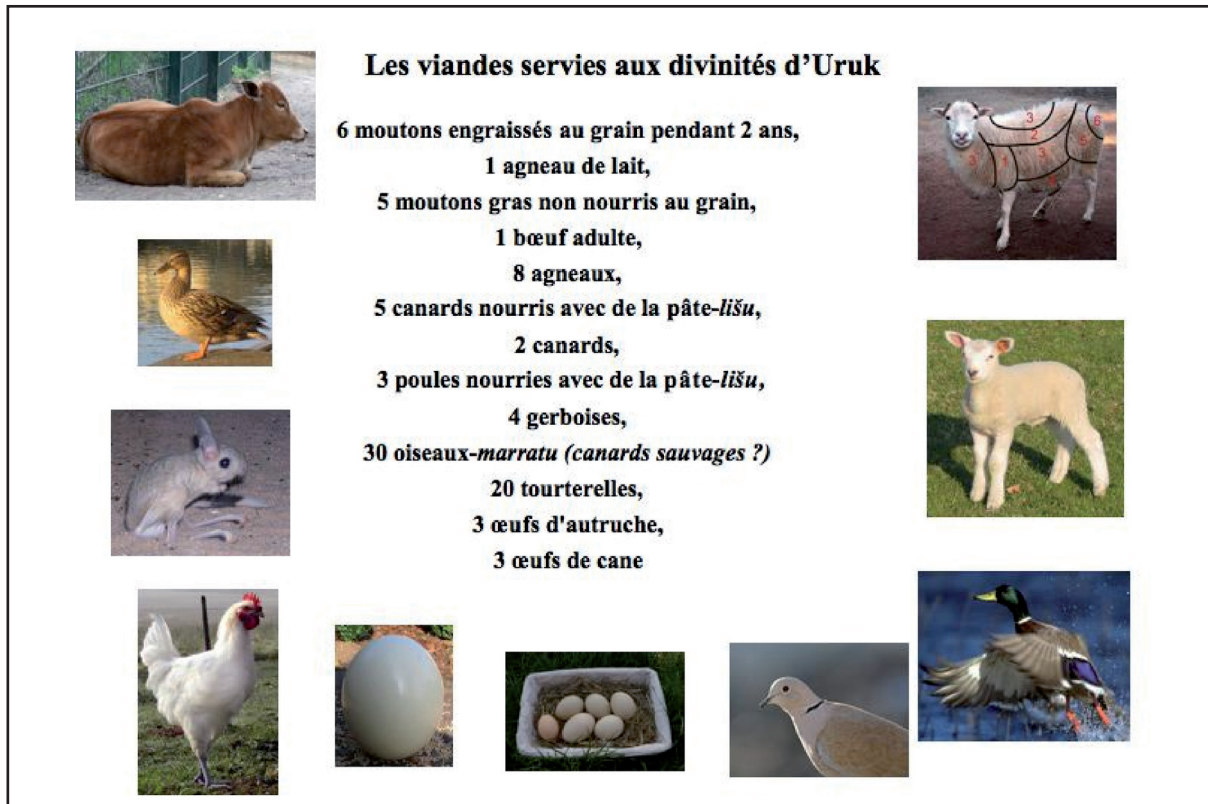


Fig. 10 - Les viandes servies aux dieux

la forme la plus courante du pain d'offrande, celui qui est disposé en piles de galettes accompagnant les morceaux de viande. Il faut y ajouter une préparation particulière, le *mirsu*/ninda-î-dé-a. Bien connu dans les repas du roi à Mari au 18^{ème} siècle, le *mirsu* est aussi documenté dans la littérature culinaire du I^{er} millénaire: on sait qu'il est composé de produits gras (huile, beurre) et de dattes, mélangés à de la pâte, et qu'il peut être rehaussé par des épices. L'ensemble se présente sous une forme pâteuse, qui peut être étendue sur du pain, et peut remplacer à elle seule les préparations sucrées et les pâtisseries. Enfin, on mentionne aussi dans ce contexte d'offrandes alimentaires, la farine-*mašhatu*, placée dans un panier qui lui est approprié, le *masap karé*, mais qui sert surtout à des aspersions.

b) les viandes (Fig. 10) se répartissent d'une manière très proche de celle des repas festifs des souverains d'Assyrie ou de Perse, entre ovins, bovins, et volaille (ou animaux assimilés comme la gerboise). Comme le montrent les textes de prébendes, la viande des offrandes se présente sous deux formes: crue (*baltu*) et cuisinée (*bašlu*). La forme crue est destinée à être grillée devant la statue divine sur le réchaud-*kinūnu*. J. Bottéro avait noté dans son étude sur la «cuisine du sacrifice» que la proportion de viande grillée ou rôtie était particulièrement élevée dans le système des offrandes alimentaires aux divinités, indice selon lui d'une survivance de vieilles traditions. Il semble que ce principe de survivance puisse être élargi et pratiquement étendu à l'ensemble du repas servi aux dieux, tel que nous le documentent les textes séleucides d'Uruk, même si des particularités propres à chaque grand sanctuaire pouvaient se présenter.

c) les boissons comprennent de la bière, toujours d'orge (pas de dattes!), diverses variétés de vin, et du lait

Il y avait par ailleurs des accompagnements végétaux qui pouvaient être inclus dans le repas d'offrande, ce que confirme l'*ordo* des offrandes à Šamaš et Aia de la «SUN-Tablet» de Sippar: des pains (ninda-há), de la bière fine (kaš-sag), du *mirsu*, de la viande de bœuf (uzu gu₄), de la viande de mouton (uzu udu), des poissons (ku₆-meš), des légumes (ú-sar-meš); de même, dans le *kudurru* VS 1 36, daté du règne de Nabû-šum-iškun, le roi attribue au chef des chantres de l'Ezida de Borsippa en ration journalière «6 litres de pain, 6 litres de bière fine, du *mirsu*, de la pâtisserie-*muttaqu*, de la viande de bœuf, de la viande de mouton, des poissons, de la volailles, et des légumes (ú-sar)».

Quand il embellit l'Esagil de Babylone et l'Ezida de Borsippa au début du 6^{ème} siècle, Nabuchodonosor II fait présenter en offrande devant les dieux le même type de repas, simplement en plus grande quantité semble-t-il: de la viande, bœufs gras, plusieurs sortes de moutons, volaille (canard, canard sauvage, tourterelle, oie), loir; des poissons, des œufs, des légumes verts (*arqu*), des fruits variés (outre les différentes sortes de dattes, on trouve des figues et du raisin). Les desserts sont représentés par un ensemble comprenant un condiment malté (*billatu*), du beurre, des gâteaux-*muttaqu*, du lait et de l'huile. Un texte cite des céréales rouges (*ašnan rušša*). La boisson comprend à la fois de la bière de qualité et surtout jusqu'à neuf variétés de vin, distingués par leur lieu d'origine (souvent en Syrie-Palestine⁸). Dans ce qu'il énumère, Nabuchodonosor ne cite pratiquement pas les céréales, et répartit entre produits du jardin (*musarû*) et produits du verger (*šippatu*), ce qui apparaissait dans les menus royaux comme des condiments associés aux viandes et aux pains.

8 - Izalla, Tu'îmu, Šîminu, Hilbunu, Arnabânu, Sûhu, Bît-Kûbati, Upi, Bîtâtu.

Le second aspect sous lequel étudier ce qui figure à la table des dieux, c'est d'après le circuit qui est mis en place après la consommation divine, au profit des prêtres (en Babylonie) et du palais royal (en Assyrie) On peut voir ainsi quelle part est réservée au premier d'entre les desservants, le roi, puis comment un mouton est partagé entre les membres du personnel du temple⁹.

Ainsi, le personnel cultuel peut prospérer et se livrer à des activités religieuses, artistiques ou scientifiques. Mais le destin des hommes chargés de pourvoir à la table des dieux, reste fondamentalement, celui d'une main d'œuvre utilisable à volonté.

BIBLIOGRAPHIE

9 - «Sur le premier mouton d'offrande régulière devant les déesses Ištar d'Uruk et Nanaia de chaque jour, la répartition est la suivante: une épaule, la *rapaštu*, un ensemble de côtes sont la part du Roi; le cœur, un rein, le «fourneau», un morceau d'épaule sont la part du Grand-Prêtre; une épaule, un ensemble de côtes, la poitrine, le *harmil* sont la part des desservants-*ērib bīti*; un extrait d'épaule, un rein, la rate sont (encore) la part des desservants-*ērib bīti*; une cuisse – donation que Nabu-apla-iddin roi de Babylone a faite à Nabû-kuzub-ilâni, fils de Nabû-mukîn-zêri, le conjurateur – et l'arrière sont la part du Roi; une cuisse, à demi, est la part du *šatammu*; une cuisse, à demi, est la part des desservants-*ērib bīti*; la petite *rapaštu*, est la part des cuisiniers; la grande porte est la part du desservant du Char sacré; les pommes sont la part de la chapelle *hilsu*; la nuque est la part du lamentateur; la tête est la part du chantre; un ... des côtes (*gân seli*) est la part du conjurateur; le reticulum est la part du brasseur; le ... et l'omasum sont la part du boulanger; la peau, pour moitié: le 2 et le 15 du mois cette part des rations royales est pour Nabû-kuzub-ilâni, ; le conjurateur, donation de Nabu-apla-iddin; la peau, pour moitié est la part des desservants-*ērib bīti*; le rumen, le *qerbu* l'intestin, l'intestin coloré par le sang, les poumons sont pour moitié ; la part de Nabû-kuzub-ilâni – donation du roi Nabû-apla-iddina – et pour moitié la part des desservants-*ērib bīti*; le ...*mut*, l'AD-RU-UG est la part du berger des moutons d'offrandes; un *gu-lub-bi*, la peau *qulipdu*, le *habsurukku* sont la part du batelier; les (deux?) *gu-lub-bi* sont la part des cuisiniers; un *gu-lub-bi* est la part du blanchisseur; sur la peau, tout ce que le couteau raclera, c'est la part de viande qui reste au boucher» (cf. JOANNÈS 2000).

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

LIVERANI M. 2004. Adapa, Guest of the Gods, in M. Liverani (Ed.), *Myth and Politics in Ancient Near Eastern Historiography* : 3-23. New York :Ithaca.

Nourrir les morts, d'après la documentation épigraphique

Brigitte LION

(Université François Rabelais, Tours)

(brigitte.lion@univ-tours.fr)

Se nourrir est une nécessité vitale, mais en Mésopotamie cette nécessité s'étend au-delà d'une vie humaine : les morts sont supposés mener eux aussi une forme de vie dans l'Au-delà ; ils doivent s'alimenter ou plutôt être alimentés par les vivants.

Au terme d'une vie humaine, chaque individu, selon l'expression akkadienne consacrée, « va à son destin ». Les textes littéraires emploient aussi l'expression « (re)devenir argile », plusieurs anthropogonies montrant que les premiers humains ont été modelés par les dieux à partir d'argile. Ces mêmes récits indiquent qu'ils possèdent en eux un élément divin (sang et chair d'un dieu doué de *tēmu*, « raison » dans le poème d'*Atra-hasīs*, ou sang du dieu Kingu dans le *Poème babylonien de la Création*). La présence de cette part divine explique que la mort ne soit pas une fin absolue : si le corps disparaît, il en subsiste une trace matérielle, le squelette (*ešemtu*, « les os ») et surtout « l'esprit » (*ešemmu*) du mort, qui survit dans un monde séparé de celui des vivants.

Les descriptions du monde des morts le présentent comme terne, obscur et sans joie, infertile et désolé ; il reflète celui des vivants, mais les morts y mènent une existence dégradée. Ce topos existe dans plusieurs textes littéraires

sumériens et akkadiens¹. Le début de la *Descente d'Ištar aux Enfers* est souvent cité à ce propos (cf. texte 1) ; les morts mangent, mais fort mal et, pour améliorer leur ordinaire et être moins malheureux, ils ont besoin des offrandes faites par les vivants².

Luc Bachelot examine dans ce volume les données archéologiques relatives à la nourriture des morts. Les sources épigraphiques sur le sujet sont de natures diverses :

– des textes mythologiques et littéraires ; outre la *Descente d'Ištar*, on peut citer *La Mort d'Ur-Nammu*, *Le Messager* et *la Jeune Fille*, etc.

– des textes rituels pour les morts de la famille royale : le plus ancien connu, trouvé à Mari, date de l'époque de Samsî-Addu (cf. texte 2) ; un autre, également d'époque paléo-babylonienne, concerne les rois de la première dynastie de Babylone (cf. texte 3) ; un troisième, provenant d'Ugarit et datant du 13^e siècle, consiste en un appel des rois

1 - Katz 2003 : 212-223.

2 - Bottéro 2002 : 183-188 (chapitre « la table des morts »). Sur le sujet précis de la nourriture des morts, il y a peu d'études spécifiques, mais des développements figurent souvent dans les travaux généraux sur le monde des morts. Dans une bibliographie extrêmement fournie, on pourra consulter Alster 1982 ; Bottéro 1982 ; Bottéro 1983 ; Cassin 1982 ; Tsukimoto 1985 ; Scurlock 1995 ; Katz 2003 ; deux ateliers tenus à Berlin sur ce thème sont publiés dans la revue *AoF* 27, 2000 et *AoF* 30, 2003 ; van der Stede 2007 ; Laneri 2008.

morts et évoque des offrandes³.

– une prière pour les morts dans une famille de particuliers, d'époque paléo-babylonienne, trouvée à Sippar (texte 4).

– des rituels contre les revenants (étudiés notamment par J. Bottéro).

– des textes comptables, petits billets ou récapitulatifs, enregistrent des livraisons alimentaires pour les rois défunts et leur famille ; beaucoup d'exemples sont connus à l'époque d'Ur III (21^e siècle av. J.-C. cf. texte 5) et à Mari (18^e siècle av. J.-C. cf. texte 6).

– quelques lettres évoquent le rituel pour les morts et les approvisionnements en aliments à cette occasion (cf. textes 7 et 8).

Ces sources montrent que la nourriture était fournie aux défunts en diverses circonstances et donnent quelque éclairage sur la nature, les quantités et le rythme des offrandes alimentaires.

1. LE DÉPART POUR L'AU-DELÀ : LA NOURRITURE DÉPOSÉE DANS LA TOMBE

Les archéologues trouvent parfois dans les tombes, à proximité du défunt, de la vaisselle ayant contenu de la nourriture, dont l'emplacement laisse supposer que les aliments étaient destinés au mort. J. Bottéro a proposé d'y voir une « première provision alimentaire pour le défunt, en attendant le rythme régulier du *kispu* et des autres offrandes »⁴. Il s'agirait donc en quelque sorte de provisions de voyage ; dans la même logique, on peut donner aux morts des sandales et, dans les tombes royales d'Ur, les chars avaient peut-être la même fonction. Dans les rituels contre les fantômes, ces derniers reçoivent parfois de la nourriture qu'ils doivent probablement emporter dans le monde des morts.

Les aliments eux-mêmes n'ont pas été

retrouvés, mais seulement leurs contenants : assiettes, pots, plats, parfois en grand nombre. Quand des analyses ont permis d'identifier le contenu des récipients, les résultats sont très variés : viande, poisson, orge, bière, fruits (dattes et pommes), pois chiches, yoghourt...⁵

On ne sait si le mort est supposé consommer tout ce qu'il emporte avec lui, ou s'il doit en offrir une partie aux divinités infernales pour s'assurer leur bienveillance. Cette dernière hypothèse s'appuie en particulier sur le texte sumérien *La mort d'Ur-Nammu* : lorsque le roi arrive aux Enfers, il y sacrifie des bœufs et des moutons et offre un banquet aux fantômes, dont l'ordinaire est constitué de nourriture amère et d'eaux boueuses⁶.

Lors des funérailles, les vivants participent aux cérémonies : famille, invités, prêtres, chanteurs, pleureuses... Lorsque des aliments sont évoqués dans ce contexte, il est parfois difficile de savoir comment ils sont répartis entre les vivants et le mort. D. Katz a étudié en détail les funérailles de Geme-Lama, grande-prêtresse de Baba à Girsu et épouse d'un gouverneur de Lagaš à l'époque d'Ur III⁷. Cette femme appartient à une élite sociale et le rituel, très élaboré, n'est pas forcément représentatif. L'information provient des documents qui enregistrent les dépenses pour son enterrement. Le premier jour, elle est pleurée chez elle, où ont lieu deux repas pour la déploration, qui comprennent 2 litres de beurre, 1/3 litre de miel, 4 litres de bonnes dattes, 4 litres de fromage, 4 litres de poires (?), 4 litres de pommes séchées, 4 litres de raisins, 4 litres de grenades et des figes. Deux autres repas, le lendemain, se déroulent dans sa chapelle funéraire, avec les mêmes produits, livrés en mêmes quantités. Le troisième jour, au moins un repas est mis dans sa tombe : son contenu est

3 - Pardee 2000 : 818.

4 - Bottéro 1983 : 191 et n. 124.

5 - Scurlock 1995 : 1884 ; Pollock 2003 : 26.

6 - Katz 2003 : 330-334 ; Katz 2008 : 170 et n. 16.

7 - Katz 2008 : 168, 173, 181-182.

d'un litre de beurre, 2/60 litre de miel, 2 litres de bonnes dattes, 2 litres de fromage, 2 litres de poires (?), 2 litres de pommes séchées, 2 litres de raisins, 2 litres de grenades et des figues. Selon D. Katz, ces quantités indiqueraient que ces offrandes sont destinées à l'esprit de Geme-Lama, supposé se trouver encore dans son corps après l'enterrement ; il quitterait la tombe après le repas et les offrandes funéraires proprement dites devraient commencer le jour même de l'enterrement, pour le second repas. Néanmoins les quantités semblent élevées et on ne peut exclure totalement qu'une partie de la nourriture ait été destinée aux vivants.

K. R. Veenhof a récemment publié un dossier d'époque paléo-assyrienne concernant la mort d'Ištar-lamassī, trouvé dans une maison de Kaniš⁸. Plusieurs dépenses alimentaires (des oignons, un mouton et de nombreuses jarres de bières) sont enregistrées « le jour de la lamentation » ou le lendemain et pourraient correspondre à des repas pris par les membres de la famille et les proches, mais on ignore si la défunte en a reçu une part.

2. L'APPROVISIONNEMENT EN NOURRITURE DANS LE CADRE DU RITUEL

Les provisions éventuellement placées dans la tombe ne suffisent pas à la subsistance du défunt dans l'Au-delà. Pendant les jours, mois, années qui suivent le décès, les vivants accomplissent pour leurs morts un rituel dont les deux composantes essentielles sont « l'offrande de nourriture et l'appel du nom » (cf. texte 3). Le premier aspect du rituel, l'offrande de nourriture, semble lui avoir donné son nom :

– en sumérien, le mot employé est *ki-a-nag*, « endroit où on verse de l'eau » pour les libations aux défunts. Par extension, ce terme désigne la

cérémonie au cours de laquelle on fait ces libations et aussi d'autres types d'offrandes.

– en akkadien, le rituel s'appelle le *kispum*. Ce mot viendrait de la racine KSP, « rompre (le pain) » : le partage d'un repas, geste d'alliance par excellence, réunirait le temps du rituel morts et vivants. L'équivalent sumérien est *ki-si-ga*, dont la traduction reste problématique : « poser à terre » selon J. van Dijk⁹, « endroit silencieux » selon W. G. Lambert¹⁰.

L'importance de l'offrande de nourriture est perceptible dans les textes rituels, comme celui de Babylone (cf. texte 3) qui appelle ainsi les morts : « venez, mangez cela, buvez cela ». Dans la prière à Sîn (cf. texte 4), on demande au dieu à deux reprises, à propos de la famille décédée : « laisse-la libre de (venir) manger son pain et boire son eau » (l. 5 et 35-36).

Les mentions du rituel dans la documentation administrative font référence aux produits alimentaires livrés en cette occasion. À l'époque d'Ur III, la documentation de Drehem, l'antique Puzriš-Dagan, concerne la gestion du bétail pour l'empire ; de multiples billets y enregistrent des sorties d'animaux, surtout des agneaux, destinés au *ki-a-nag* des rois morts¹¹. On trouve aussi des mentions de « livraisons » (*mu-túm*) pour un roi défunt, dont on indique le nom (cf. texte 5), alors que les livraisons pour le roi régnant ne donnent pas son nom mais se présentent sous la forme *mu-túm lugal*. Ces offrandes ne se font pas nécessairement au tombeau du roi, car il y a des *ki-a-nag* du roi Ur-Nammu à Ur, Nippur et Uruk, des *ki-a-nag* de Šulgi à Ur et Nippur... D. Katz suggère qu'il y ait eu, dans les grandes villes, des chapelles funéraires où le roi serait représenté

8 - Veenhof 2008 : texte J, p. 112 et 115.

9 - van Dijk 1967 : 242, n. 44.

10 - Lambert 1987 : 403-404.

11 - Sigrist 1992 : 182-184.

par sa statue¹². Des ensí (gouverneurs civils), des gouverneurs militaires, des militaires, des prêtres, des intendants des temples doivent livrer des agneaux aux différents sanctuaires du pays, pour Šulgi, après sa mort. À Mari, environ 70 petits comptes mentionnent le *kispum* ; ils enregistrent les livraisons « pour les rois et les *mālikū* » (cf. texte 6), membres de la famille royale qui n'ont pas régné¹³.

3. LE RYTHME DES OFFRANDES

À l'époque d'Ur III, les livraisons à l'occasion des cérémonies pour les rois morts sont régulières et ils reçoivent des repas chaque jour, comme les vivants. Ainsi, Ur-Nammu reçoit des livraisons quotidiennes dans le temple d'Enlil à Nippur. Il en va de même pour Šulgi, comme l'indique le texte 5 qui récapitule la livraison de 29 moutons pour 29 jours, soit un mouton par jour. On y ajoute un mouton pour le 15 du mois (pleine lune), et pour la fin du mois (nouvelle lune).

À Mari, le rituel de l'époque de Yasmah-Addu est exécuté « au mois de *nigallum*, dans le courant du premier jour » ; le début de ce mois (viii* dans calendrier de l'époque de Samsī-Addu) correspond à l'équinoxe de printemps. La documentation économique notant les livraisons pour le *kispum* montre aussi des attributions massives vers le début du même mois, plus d'autres, moins importantes, vers le 15. Pour les autres mois également, il y a des livraisons, non pas tous les jours comme à Ur, mais autour du premier du mois (cf. texte 6) et du 15, donc en fonction du cycle lunaire, qui évoque celui de la vie : la lune naît, grandit, puis décroît et

disparaît pour renaître chaque mois.

La documentation paléo-babylonienne du sud confirme ces dates. Ainsi une lettre (AbB 1 106 : 17-18) mentionne le *kispum* de la nouvelle lune. La prière de Sippar est datée du 3 du mois iv (juin/juillet) et la prière est probablement adressée à Šîn, le dieu-Lune (cf. texte 4).

4. QUE MANGENT LES MORTS ?

Selon la richesse et le rang, les offrandes sont plus ou moins abondantes et fréquentes. À l'époque d'Ur III, le défunt roi Šulgi reçoit un mouton par jour (cf. texte 5), ce qui est énorme : un mouton nourrit à peu près 60 personnes. Dans les archives de Drehem, seule apparaît l'alimentation carnée ; cela tient à la nature des sources, Drehem étant un centre de gestion du bétail.

À Mari en revanche, les offrandes sont beaucoup moins fréquentes et les quantités plus modestes. Ils s'agit toujours des mêmes produits à base de végétaux : différentes sortes de farines, pains, gâteaux, huile, bière... la viande est absente, mais là encore c'est l'origine de la documentation qui est en cause : il s'agit des produits livrés par un bureau particulier, ou par la partie des cuisines qui gère ces produits, la viande dépendant d'un autre bureau. Le phénomène est identique pour les livraisons à la table du roi (vivant).

D'autres indications figurent dans deux lettres royales paléo-babyloniennes qui réclament la fourniture de denrées alimentaires pour le *kispum*. Une lettre d'Ammi-ditana, roi de Babylone, à Šumma-ilum fils d'Iddin-Marduk, demande du lait et du beurre, des vaches devant être amenées à Babylone pour y fournir du lait frais (cf. texte 7). Une autre lettre, trouvée à Sippar et envoyée par le roi Samsu-ditana à un destinataire dont le nom est perdu (cf. texte 8), fait état d'un menu un peu plus surprenant, puisque deux espèces de

12 - Katz 2008 : 169. On peut noter peut-être un parallèle avec le rituel de Mari (texte 2) qui mentionne des offrandes de moutons aux *lamassātu* de Sargon et Naram-Sîn, rois d'Akkad (xxiv^e-xxiii^e siècles), dont se réclame la dynastie de Samsi-Addu : les *lamassātu* pourraient être les statues des rois.

13 - Jacquet 2002 : 51-68.

tortues doivent être livrées¹⁴. À Sippar, dans un texte économique du règne d'Ammi-ditana, un berger livre une chèvre pour un sacrifice « devant la chaise » d'une femme (cf. ci-dessous § 5), puis une brebis pour le *kispum*¹⁵ ; on ignore le lien de ce berger avec le palais, mais l'existence de textes administratifs ne se conçoit que dans le cadre des grands organismes ou des plus riches demeures.

Pour les particuliers, on dispose de beaucoup moins d'informations, du fait notamment de l'absence de textes administratifs. Selon J. Bottéro, on offre « surtout de la boisson (...), que l'on pouvait acheminer plus directement en la versant sur la tombe, dans un conduit qui y était éventuellement ménagé et que l'on appelait l'*arūtu* (...), et de la nourriture »¹⁶. L'eau semble le liquide le plus fréquemment versé et des malédictions prévoient par exemple que le coupable, après sa mort, ne recevra pas d'eau par son tuyau à libations (voir p. ex. CAD A/2 : 324b, sub *arūtu*). La prière à Sîn trouvée à Sippar (cf. texte 4), mentionne le pain et l'eau. Une lettre paléo-babylonienne, AbB 1 106, réclame pour le *kispum* d'une famille l'achat d'ail, d'oignons et de poisson-*sirbittum*.

Dans un texte littéraire sumérien, dit *Le messager et la jeune fille*, une jeune fille accomplit un rituel pour un mort qui n'a pas trouvé de repos et lui prépare des offrandes : des gâteaux, diverses espèces de fruits, de l'orge, de la bière, du vin et du miel, de la crème et du lait, de l'eau chaude et froide ; elle lui fournit aussi des objets et des meubles : un harnais, un fouet, un vêtement propre, une chaise, et un lit. Elle accomplit des libations d'eau sur le sol pour qu'il boive¹⁷.

14 - Dans une autre lettre très cassée, AbB 5 267, il est question d'envoyer à Babylone, sans doute depuis Sippar où la lettre a été trouvée, 2 tortues-*raqqu* et 20 tortues-*seleppū* pour le mois ne-ne-gar, peut-être dans les mêmes circonstances.

15 - Goetze 1957 : 36-37, texte n° 27.

16 - Bottéro 1983 : 182-183.

17 - Katz 2008 : 168.

Les offrandes minimales seraient donc, dans les familles ordinaires, de l'eau, du pain, et quelques aliments plus élaborés ; les morts des familles royales bénéficieraient des « menus » beaucoup plus riches et variés, combinant viande et produits végétaux, avec diverses sortes de pains et de gâteaux. Le monde des morts, en cette occasion comme en d'autres, serait à l'image de celui des vivants.

5. LES PARTICIPANTS

L'organisation du *kispum*, chez les particuliers, revient aux membres de la famille : on le voit par la prière de Sippar (cf. texte 4). J. Bottéro cite à cet égard un rituel contre les revenants : « Ô vous, esprits de ma famille... tous autant que vous êtes à reposer en terre ! Je vous ai préparé un repas-funéraire et je vous ai versé à boire ! Je vous ai traités avec soin, avec honneur, avec respect ! »¹⁸.

En revanche, les rituels royaux peuvent avoir une visée plus large. Celui de Babylone concerne non seulement les ancêtres de la dynastie, mais aussi toute une partie de la population du royaume (cf. texte 3).

On sait que la nourriture offerte aux divinités et placée devant leurs statues est finalement redistribuée entre les humains, mais qu'en est-il de la nourriture destinée aux morts dans le cadre du *kispum*, comme les moutons offerts aux rois d'Ur ? Sont-ils mangés, et par qui ? Sont-ils brûlés complètement ? La viande est-elle déposée quelque part et abandonnée, s'il faut prendre au mot le terme sumérien *ki-si-ga*, « poser à terre » ?

À Mari, le terme traduit par « repas sacrificiel », *nì-gub* (*naptanum*) suggère un repas auquel participent le roi et ses invités. Les sacrifices ont lieu dans la « salle des trônes » : si le rituel se déroule dans le palais de Mari, cette structure

18 - Bottéro 1983 : 173 et 183.

pourrait correspondre à la salle 65, l'un des plus grands espaces couverts, qui peut contenir beaucoup de monde. Ce lieu prestigieux, à la structure architecturale particulière, se trouve à la jonction de la Maison du Roi et de la zone des temples. Son plan ressemble à celui d'un lieu saint, avec un podium au bout de la salle ; elle se trouve de plus très proche des cuisines et J. Margueron l'a interprétée comme la « salle des banquets ». En fait, les grandes réunions dans le palais de Mari, comme dans celui de Babylone, ont lieu dans les cours, mais si la salle 65 est le lieu du *kispum*, elle a pu accueillir un type de banquet particulier, qui rassemble morts et vivants. Les « trônes » ou « sièges » qui se trouvent dans cette salle peuvent être compris soit comme ceux du roi et de ses invités pendant le banquet, soit comme ceux des statues divines, voire des esprits, puisque les sièges des esprits semblent jouer un rôle important dans les rituels funéraires. De plus, toujours d'après le rituel trouvé à Mari, il y a aussi des sacrifices aux divinités¹⁹.

On trouve certaines données comparables à l'époque d'Ur III, dans quatre rituels funéraires pour Šu-Sîn, pour lesquels sont livrés 152 animaux²⁰. Certains sont destinés à la tombe, d'autres à des divinités, notamment celles du monde infernal. Une chèvre est livrée « pour l'autel de bois des esprits assis », peut-être les esprits des ancêtres, rassemblés pour accueillir le mort. D'autres sacrifices sont faits « pour l'esprit » (de Šu-Sîn), pour les esprits qui « entrent et sortent », et pour de nombreuses divinités, personnelles, familiales et infernales.

*

La nourriture est donc probablement répartie entre les morts, les vivants et les divinités. La découverte récente de l'hypogée royal sous le palais de Qatna a apporté sur ce point des éléments radicalement nouveaux²¹. La pièce 1 de l'hypogée, la plus grande et celle qui desservait les trois autres, contenait de nombreux récipients en céramique, de même que des ossements d'animaux, surtout de bœufs et de moutons, qui ont été interprétés par les fouilleurs comme des restes d'offrandes aux morts ou de repas funéraires ; de plus deux petites tablettes trouvées dans la même pièce portaient une inscription identique, « 1 (litre) de lait cuit »²². Les archéologues, qui ont mis ces découvertes en rapport avec le rituel du *kispum*, en déduisent que ces offrandes étaient portées à l'intérieur même de l'hypogée, qui a dû être ouvert à de nombreuses reprises puisque les restes de plus d'une quinzaine de personnes ont pu être identifiés. Dans cette même pièce 1, des bancs de pierre permettaient à plusieurs personnes de prendre place ; les os d'animaux trouvés sous ces bancs seraient les restes du repas qui rassemblait vivants et morts. Il en irait de même pour les os d'animaux et la vaisselle trouvés dans la pièce 4. Dans ce cas, les repas auraient donc eu lieu non dans la pièce située au-dessus de la tombe, mais à l'intérieur même de celle-ci, les vivants prenant place auprès des défunts. Quant à la pièce 3, elle ne contenait pas de restes humains, mais les traces d'un lit de bois et les fouilleurs proposent d'y voir la place réservée aux esprits des morts pendant les cérémonies ; les ossements d'animaux (dont une mâchoire de porc) et de la vaisselle trouvés dans la pièce seraient les restes des offrandes alimentaires

19 - Pour les diverses propositions de localisation du rituel à Mari, voir Durand et Guichard 1997 : 63-64.

20 - Katz 2008 : 174-177 et 182 ; le texte est YBC 4190, publié par Sigrist 1999 : 111-148.

21 - Voir notamment al-Maqdissi, Dohmann-Pfälzner, Pfälzner et Suleiman 2003 et Pfälzner 2007 qui donne l'abondante bibliographie antérieure sur la question.

22 - Richter 2003 : 183.

dont ils auraient bénéficié.

TEXTES

1. LE MONDE DES MORTS, SELON LA DESCENTE D'ĪŠTAR AUX ENFERS

Traduction de Bottéro et Kramer 1989 : 319,

l. 3-9

« Elle décida de se rendre, la fille de Sîn,
En la Demeure obscure, la résidence d'Irkalla,
En la Demeure d'où ne ressortent jamais ceux
qui y sont entrés

Par le chemin à l'aller sans retour

En la Demeure où les arrivants sont déprivés
de lumière

Ne subsistant plus que d'humus, alimentés de
terre

Affalés dans les ténèbres, sans jamais voir le
jour »

2. FRAGMENT D'UN RITUEL TROUVÉ À MARI, 18^E SIÈCLE AV. J.-C.

D'après Durand et Guichard 1997 : 19-78.

« Au mois de *nigallum* (viii*) dans le courant
du premier jour, ce sera le *kispum* dans la ville et
les alentours. Le repas sacrificiel sera aux dépens
du palais. Un mouton sera sacrifié dans la salle des
trônes aux *lamassatum* de Sargon et de Narâm-
Sîn. Un mouton sera sacrifié à l'autel. Le sacrifice
de la salle des trônes sera accompli avant que le
roi ne bouge. La chair sera cuite. Les prémices de
la chair seront présentées à Šamaš. Tant qu'elles
n'auront pas été présentées à Šamaš, le *kispum*
ne sera pas accompli. Une fois qu'elles auront été
présentées à Šamaš, le *kispum* sera pour Sargon
et Narâm-Sîn, pour les bédouins *yarādum*, ceux
du Numhâ, et les divers autres. Ce *kispum* sera
accompli. Le sacrifice du roi et des particuliers sera
offert dans les temples des dieux et des déesses.

Les particuliers offriront le rituel aux morts avant
qu'au petit matin le roi ne sorte par la porte du
palais [...] au temple de [...]

Il ne faut pas qu'ils soient offerts le jour de
l'apparition de la nouvelle lune. Ils seront brûlés
devant Sîn des cieux. Les repas du dieu ou des
déesses seront apportés au *kissikkum* (...) »

3. RITUEL DES ROIS DE BABYLONE, 17^E SIÈCLE AV. J.-C.

D'après Finkelstein 1966 : 95-118.

(Le texte commence par une liste de 28 noms,
ancêtres de la dynastie ; les derniers sont ceux de
rois de Babylone, jusqu'à Ammi-ditâna)

« Tour des gens de l'Amurru. Tour des gens
du Hana. Tour <des gens> du Gutium. Tour <de
ceux> qui ne sont pas écrits sur cette tablette ainsi
que du soldat qui est tombé dans les épreuves de
son maître, (qu'il s'agisse de) fils de roi, filles de
roi, (ou de) tout humain, depuis l'Ouest jusqu'à
l'Est, qui n'a personne qui lui fasse l'offrande de
nourriture et l'appel du nom.

Venez, mangez cela, buvez cela, et bénissez
Ammi-šaduqa, fils d'Ammi-ditâna, roi de
Babylone! »

4. PRIÈRE POUR LE CULTE DES MORTS, SIPPAR, ARCHIVES PRIVÉES, VERS 1650 AV. J.-C.

D'après Wilcke 1983 : 49-54.

« Ô Sîn, tu es le dieu du ciel et de la terre! Pour
la famille de Sîn-nāšir, le fils d'Ipqu-Annunîtum,
le matin, je répands de l'eau (en libation) pour toi.
La famille de Sîn-nāšir, fils d'Ipqu-Annunîtum,
laisse-la libre de (venir) manger son pain et de
boire son eau.

(Suivent les noms de 27 membres de la famille
de Sîn-nāšir, avec leurs liens familiaux, sur 5
générations).

La famille de Sîn-nāšir, le fils d'Ipqu-

Annunîtum, laisse-la libre de (venir) manger son pain et de boire son eau.

Le 3 / iv / Ammi-ditâna 33.»

5. UN TEXTE DE PUZRIŠ-DAGAN / DREHEM, 21^E SIÈCLE AV. J.-C.

Sigrist 1992 : 202.

« 29 moutons gras, livraison complète pour 29 jours ; 1 mouton gras, le 15 ; livraison faite le 22 ; 1 mouton gras pour la nouvelle lune, le 27. Livraison régulière pour Šulgi, dépense de Šulgi-aamu. »

6. UN TEXTE DE MARI, 18^E SIÈCLE AV. J.-C. (ARM 12 431).

« 18 litres de pain-*kum*, 4 litres de pain levé, 14 litres de gâteau, 10 litres de *šipku*, 2 litres d'huile : pour le *kispum* des rois.

3 litres de pain-*kum*, 2 litres de gâteau, 15 sicles d'huile : pour les membres défunts de la famille royale.

Le 1 du mois *ab*. »

7. AbB 14, 7 (= TCL 1, 7) : LETTRE D'AMMIDITANA, ROI DE BABYLONE (1683-1647), À ŠUMMA-ILUM FILS D'IDDIN-MARDUK.

« Pour le *kispum* (KI.SÌ.GA) du mois NE.NE.GAR (v) sont requis du lait et du beurre. Lorsque tu verras ma tablette, que l'un de tes *bēl pihāti* prenne 30 vaches et 1 (PI) de beurre et vienne à Babylone pour que le lait soit disponible, jusqu'à ce que le *kispum* ait été accompli. »

8. AbB 6, 51 (= VS 16, 51) : LETTRE DE SAMSU-DITANA, ROI DE BABYLONE (1625-1595), À UN DESTINATAIRE DONT LE NOM EST PERDU, TROUVÉE À SIPPAR.

« Pour le *kispum* du mois NE.NE.GAR (v) sont requises des tortues-*raqqu* (BA.AL.GI.KU₆) et des tortues-*šeleppû* (NÍG.BÚN.NA.KU₆.[HI.A]).

Lorsque tu verras ma lettre, que les [*batelie*]*rs*² du service de Rīš-Marduk ... qui se trouvent au quai de Sippar-Yahrurum pêchent des tortues-*raqqu* et *šeleppû*. »

BIBLIOGRAPHIE

AL-MAQDISSI M., DOHMANN-PFÄLZNER H., PFÄLZNER P. et SULEIMAN A. 2003. Das königliche Hypogäum von Qatna. *Mitteilungen der Deutschen Orient-Gesellschaft* 135 : 189-218.

ALSTER B. (éd.). 1982. *Death in Mesopotamia, XXV Rencontre Assyriologique Internationale*. Copenhague : Akademisk Forlag.

BOTTÉRO J., 1982. Les inscriptions cunéiformes funéraires. In : GNOLI G. et VERNANT J.-P. (éd.) *La mort, les morts dans les sociétés anciennes* : 373-406. Cambridge : Cambridge University Press.

BOTTÉRO J. 1983. Les morts et l'au-delà dans les rituels en accadien contre l'action des « revenants ». *Zeitschrift für Assyriologie* 73 : 153-203.

BOTTÉRO J. 2002. *La plus vielle cuisine du monde*. Paris : Louis Audibert.

BOTTÉRO J. et KRAMER S. N. 1989. Lorsque les dieux faisaient l'homme. Paris : Gallimard.

CASSIN E. 1982. Le mort : valeur et représentation en Mésopotamie ancienne. In : GNOLI G. et VERNANT J.-P. (éd.) *La mort, les morts dans les sociétés anciennes* : 355-372. Cambridge : Cambridge University Press.

DURAND J.-M. et GUICHARD M. 1997. Les rituels de Mari. In : *Florilegium Marianum III* : 19-78. Paris.

FINKELSTEIN J. J. 1966. The Genealogy of the Hammurapi Dynasty. *Journal of Cuneiform Studies* 20 : 95-118.

GOETZE A. 1957. Old Babylonian Documents from Sippar in the Collection of the Catholic University of America. *Journal of Cuneiform Studies* 11 : 15-40.

- JACQUET A. 2002. Lugal-meš et malikum. Nouvel examen du kispum à Mari. In : CHARPIN D. et DURAND J.-M. (éd.), *Florilegium Marianum* 6, *Receuil d'études à la mémoire d'André Parrot* : 51-68. Paris : SEPOA.
- KATZ D. 2003. *The Image of the Netherworld in the Sumerian Sources*. Bethesda : CDL Press.
- KATZ D. 2008. Sumerian Funerary Rituals in Context. In LANERI N. (éd.) 2008. *Performing Death. Social Analyses of Funerary Traditions in the Ancient Near East and Mediterranean*. Chicago : 167 - 188. The Oriental Insitute of the University of Chicago.
- LAMBERT G. W. 1987. CR de TSUKIMOTO A. 1985. *Untersuchungen zur Totenpflege (kispum) im alten Mesopotamien*, *Orientalia Nova Series* 56 : 403 - 404. Neukirchen-Vluyn : Butzon & Bercker.
- LANERI N. (éd.) 2008. *Performing Death. Social Analyses of Funerary Traditions in the Ancient Near East and Mediterranean*. Chicago : The Oriental Insitute of the University of Chicago.
- PARDEE D. 2000. *Les textes rituels. Ras Shamra-Ougarit* 12. Paris : ERC
- PFÄLZNER P. 2007. Archaeological Investigations in the Royal Palace of Qatna. In : MORANDI BONACOSSO D. (éd.), *Urban and Natural Landscapes of an Ancient Syrian Capital. Settlement and Environment at Tell Mishrifeh/Qatna and in Central-Western Syria* : 29-64. Udine : University of Udine.
- POLLOCK S. 2003. Feasts, Funerals and Fast Food in Early Mesopotamian States. In : BRAY T. L. (éd.), *The Archaeology and Politics of Food and Feasting in Early States and Empires*: 13-38. New York : Kluwer Academic/Plenum Publishers.
- RICHTER T. 2003. Das "Archiv des Idanda". *Mitteilungen der Deutschen Orient-Gesellschaft* 135 : 167-188.
- SCURLOCK J. A. 1995. Death and the Afterlife in Ancient Mesopotamian Thought. In : SASSON J. (éd.). *Civilizations of the Ancient Near East* : 1883-1893. New-York : Scribners.
- SIGRIST M. 1992. *Drehem*. Bethesda : CDL Press.
- SIGRIST M. 1999. Livraisons et dépenses royales durant la Troisième Dynaste d'Ur. In : CHAZAN R., HALLO W. W. et SCHIFFMAN L. H. (éd.). *Ki Baruch Hu : Ancient Near Eastern, Biblical, and Judaic Studies in Honor of Baruch A. Levine* : 111-148. Winona Lake, IN : Eisenbrauns.
- TSUKIMOTO A. 1985. *Untersuchungen zur Totenpflege (kispum) im alten Mesopotamien*, *Alter Orient und Altes Testament* 216. Neukirchen-Vluyn : Butzon & Bercker.
- VAN DER STEDE V. 2007. *Mourir au Pays des Deux Fleuves. L'Au-delà mésopotamien d'après les sources sumériennes et akkadiennes*. Louvain : Peeters.
- VAN DIJK J. 1967. VAT 8382 : Ein Zweisprachiges Königsritual. In : EDZARD D. O. (éd.), *Adam Falkenstein zum 17. September 1966*, Heidelberg, *Studien zum Alten Orient* : 233-268. Wiesbaden : Otto Harrasowitz.
- VEENHOF K. R. 2008. The death and burial of Ishtarlamassi in Karum Kanish. In : VAN DER SPEK (éd.). *Studies in Ancient Near Eastern World View and Society presented to Marten Stol on the occasion of his 65th birthday, 10 November 2005, and his retirement from the Vrije Universiteit Amsterdam* : 97-119. Bethesda MD : CDL Press.
- WILCKE C. 1983. Nachlese zu A. Poebels Babylonian Legal and Business Documents From the Time of the First Dynasty of Babylon Chiefly from Nippur (BE 6/2). Teil 1. *Zeitschrift für Assyriologie* 73 : 48-66.

Le matériel funéraire lié à l'alimentation (des morts ?)

Luc BACHELOT
(ArScAn-HAROC)
(luc.bachelot@mae.u-paris10.fr)

Le matériel céramique retrouvé dans les tombes a régulièrement été interprété comme étant le témoignage d'offrandes de nourriture faites au défunt. Cela semblait si naturel que fut occultée la première question qui doit nécessairement être posée en de telles circonstances : ce matériel, s'il est évidemment lié à la consommation de nourriture, l'est-il réellement à celle des morts ? Un rapide survol de la documentation, ou plutôt la mise en perspective de quelques cas, de différentes époques et de différentes régions de la Mésopotamie, permettra peut-être d'apporter à l'image traditionnellement élaborée quelques retouches.

1- RAPPEL DE QUELQUES ÉVIDENCES.

Dans le contexte mésopotamien, la présence de matériel funéraire à l'intérieur des tombes est loin d'être systématique. De très nombreuses tombes, quels que soient les périodes, les zones et les sites considérés, ne comportent aucun matériel funéraire. Et parmi celles qui en sont pourvues, un certain nombre seulement contiennent du matériel lié à la consommation alimentaire. On peut, en effet, trouver dans ces tombes des outils, des armes, des éléments de parures, etc., mais pas de vaisselle. Ainsi dans la nécropole à incinérations de Tell Shiukh Fawqani (Haut Euphrate syrien),

datant de la fin de l'Âge du bronze et de l'Âge du fer, une majorité de sépultures ne contiennent pas de matériel céramique, hormis celui qui servait seulement de contenant aux dépôts funéraires¹. Le fait qu'il s'agisse de crémations, ce qui aboutit sinon à la disparition du moins à une dégradation importante du corps, n'explique nullement cette absence de vaisselle normalement utilisée pour le sustenter puisque d'autres tombes du même type et de la même nécropole en étaient pourvues.

Il est par ailleurs extrêmement difficile d'évaluer à l'échelle régionale, ne serait-ce que grossièrement, la proportion des tombes pourvues de matériel et celle des tombes qui n'en ont pas, les premières ayant évidemment été très largement privilégiées dans les publications. Celles qui sont vides de matériel font parfois l'objet d'une simple mention dans le texte d'un rapport préliminaire et disparaissent totalement dans la publication finale et lorsqu'elles sont signalées, dessins, photos et relevés font souvent défaut. Dans d'autre cas, ces tombes simples ne sont pas même mentionnées. Les données qui nous sont accessibles étant loin d'être, statistiquement au moins, représentatives, on ne saurait généraliser et assurer que nourrir les morts renvoyait à un dogme essentiel de l'eschatologie mésopotamienne et sûrement pas,

¹ - Tenu et Bachelot 2005 : 11-15.

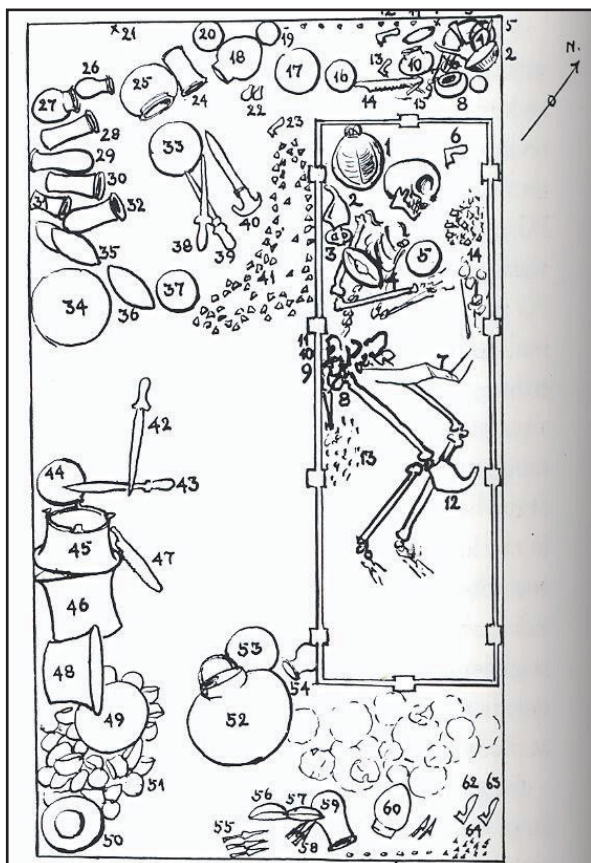


Fig. 1 - Tombe du roi Meskalam-Dug; cimetière royale d'Ur (III^e mil. av. J.-C.),

en tout cas, que cette pratique était généralisée.

Le manque de matériel céramique dans les tombes a par ailleurs souvent été interprété comme étant simplement le témoignage d'une impossibilité économique, indépendante de toutes les conceptions que l'on pouvait avoir du monde des morts. Les tombes pourvues d'un abondant matériel céramique seraient « riches » et celles qui n'en avaient pas « pauvres ». Ces dernières témoigneraient seulement de l'indigence du défunt ou de ses proches qui n'auraient pas eu les moyens de construire pour leur défunt une sépulture coûteuse et d'y déposer les offrandes auxquelles il avait droit. Cette confusion entre la richesse de la tombe et celle de ceux qui l'ont aménagée est maintenant bien reconnue et à juste titre rejetée². En effet, certaines tombes sont de

véritables monuments, construits à grands frais, mais comportant peu de matériel (par exemple celles de Tchoga Zanbil, en Iran, de l'époque médio-élamite). D'autres sont très modestes, souvent de simples fosses en pleine terre, mais pourvues d'un matériel abondant. Les contextes culturels différents déterminent à cet égard des situations diamétralement opposées, comme l'avait bien mis en évidence un colloque tenu à Sens en 2003 qui regroupait des spécialistes de différentes cultures, archéologues, historiens et anthropologues³. Rappelons enfin que dans le contexte mésopotamien, la poterie est produite en abondance et présente dans les demeures les plus modestes. Son dépôt dans une tombe ne saurait donc être considéré comme trop dispendieux pour celle que couche de la société que ce soit.

2 - L'INTERPRÉTATION DU MATÉRIEL CÉRAMIQUE RETROUVÉ DANS LES TOMBES

A qui était donc été destiné ce matériel céramique ?

Trois réponses sont possibles :

a- La vaisselle témoignerait de l'offrande de nourriture faite au mort.

b- La vaisselle serait déposée dans la tombe, au côté du défunt, tout simplement parce qu'elle faisait partie de ses biens personnels, ce qui n'implique nullement qu'elle devait servir à ses repas. C'est ce que l'on appelle maintenant le « matériel d'accompagnement ». Il accompagne dans la mort la personne inhumée comme il l'accompagnait de son vivant. Rappelons que mettre dans une tombe les objets ayant appartenu au défunt est une pratique encore largement attestée dans de très nombreux contextes culturels.

c- La vaisselle ne serait pas destinée à la

2 - Testart 2001/2004.

3 - Baray, Brun et Testart 2007.



Fig. 2 - Tombe à crémation de Tell Shiukh Fawqâni (Âge du fer) avec matériel d'accompagnement (creuset en basalte). Photo L. Bachelot.

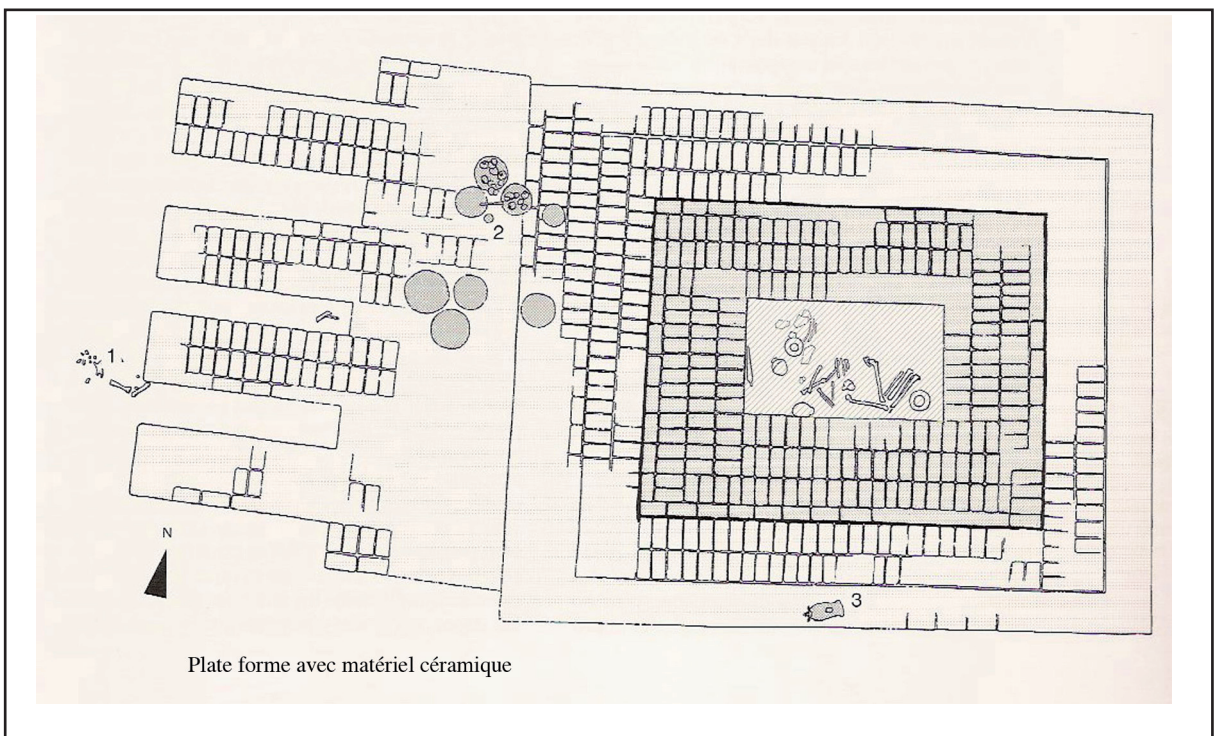


Fig. 3 - Tombe de Kheit Qasim. Les quatre murets parallèles à l'ouest de la tombe supportaient un plate forme où se trouvaient plusieurs poteries (dessin de J.-D. Forest).

nourriture du mort, ni ne lui aurait nécessairement appartenu, mais témoignerait du banquet funéraire auquel le défunt pouvait fort bien ne pas participer.

La première hypothèse, après avoir été très longtemps privilégiée, ne l'est plus actuellement, alors que les deux autres sont fréquemment avancées. Pour certaines tombes, de bons arguments existent pour considérer que ce matériel appartenait au défunt et qu'il s'agit bien de matériel d'accompagnement. Ainsi à Ur, la vaisselle de luxe dans la tombe de Meskalam Dug déposée parmi une quantité d'autres objets (armes, parures notamment), nullement associés à la prise de nourriture, est-elle là car elle appartenait, comme tout les autres objets présents dans la tombe, au défunt roi (fig. 1). Dans plusieurs tombes de Tell Shiukh Fawqani, dans un tout autre contexte puisqu'il s'agit d'incinérations datées du XII^e au VII^e siècle av. J.-C. (fig. 2), le matériel céramique est associé à du matériel de broyage en basalte, qui, même s'il fait partie des instruments mis en œuvre dans la préparation alimentaire, ne sert aucunement lors du repas; mais il appartenait au disparu.

Dans d'autres cas, en revanche, le témoignage du banquet funéraire est assez clair.

Une troisième catégorie de sépultures enfin présente à la fois les deux types du matériel : celui d'accompagnement et celui du banquet funéraire.

3 - LE BANQUET FUNÉRAIRE OU KISPU

Dans la conception mésopotamienne du monde et de son fonctionnement, comme dans celle de très nombreuses autres cultures de l'Antiquité, il existe une continuité entre le monde des morts et celui des vivants, si bien qu'il convient de s'assurer de la bonne marche du premier pour que celle du second ne soit pas perturbée. Les morts doivent donc être bien traités, c'est-à-dire

avoir une sépulture décente et être régulièrement honorés, notamment à l'occasion du banquet funéraire commémoratif, le *Kispu*⁴. Un rapide examen des plans de certaines grandes nécropoles mésopotamiennes et de l'aménagement des tombes permet de prendre toute la mesure du soin que les Mésopotamiens accordaient à l'organisation terrestre du monde des morts. Par ailleurs, la lecture des textes relatifs au culte des morts confirme et complète ce que mettent en évidence les recherches de terrain. Participer au *kispu* était un devoir et ne pas le faire était considéré comme une faute grave qui pouvait entraîner de fâcheuses conséquences, dues principalement au mécontentement du disparu. Celui-ci, ne pouvant désormais agir que sous l'espèce de son esprit (*I'etemmu*), pouvait venir persécuter les vivants, pour avoir été ainsi maltraité⁵. Au seul constat de la présence de vaisselle dans les tombes et à la lecture des textes, on pourrait être facilement convaincu que le mort était nourri ou même qu'il se nourrissait. Bols, assiettes, récipients de toutes tailles et de toutes catégories, sont régulièrement retrouvés à côté de la dépouille mortelle. À Tell Rijim (région de Mossoul en Irak) une trentaine de petits bols déposés dans le coin d'une tombe du III^e millénaire av. J.-C. (période de ninivite V) évoque bien sûr la participation d'autant de personnes à un banquet ainsi que celle du défunt lui-même qui tient également dans sa main un bol qu'il semble porter à la bouche. Ce cas qui est loin d'être unique indique clairement que si cette vaisselle pouvait recevoir la nourriture offerte au défunt, elle était aussi destinée à ceux qui venaient partager avec lui un repas.

Le *kispu* pouvait en effet se tenir dans, ou à proximité immédiate de la tombe. En Iraq à

4 - Cf. l'article de B. Lion dans ce volume.

5 - Bottéro 1983 : 153-203.

Kheit Qasim⁶, par exemple, dans la région du Hamrin en Irak, du matériel céramique (début du III^e millénaire av. J.-C.) se trouve à l'intérieur, mais également et surtout à l'extérieur, de la tombe sur de larges plates-formes, ce qui n'est pas fréquemment attesté. Ces sépultures étaient complètement fermées et ne disposant d'aucun dispositif permettant la communication entre l'intérieur et l'extérieur, les poteries découvertes en dehors de la tombe évoquent bien la prise d'un repas commémoratif (fig. 3) à l'extérieur de la dernière demeure de celui qui y était enfermé et donc exclu du banquet. En Mésopotamie centrale et méridionale, sont malgré tout bien attestées les tombes contenant une abondante poterie. C'est le cas de toutes les grandes nécropoles telles Khafadja, Ur, pour ne citer que les plus connues. Les récentes découvertes des fouilles de sauvetage dans la haute vallée de l'Euphrate en Syrie témoignent de la même pratique. À Jerablous Tahtani⁷, sur la rive droite de l'Euphrate, non loin de la frontière turque, c'est plus d'une centaine de coupes qui furent déposées dans une tombe monumentale. Durant ces mêmes campagnes de sauvetage fut mise au jour à Tell Banat (à une cinquantaine de kilomètres de la frontière turque, sur la rive gauche de l'Euphrate), une sépulture (Tomb 2) contenant plus de quatre-vingt-dix pots !⁸ Les tombes bien connues de Karkemish (au bord de l'Euphrate sur la frontière syro-turque), fouillées au début du siècle et datant de la même période, présentent les mêmes caractéristiques. Cinquante-cinq coupes avaient été placées dans l'une d'entre elles. À l'évidence, une telle quantité de vaisselle ne pouvait être destinée à l'usage unique du défunt. Elle servait également à ses proches, venus banqueter pour lui et parfois avec



Fig. 4 - Panneau dit de la paix de l'étendard royal d'Ur.

lui.

Le *kispu* pouvait également se tenir à quelque distance de la tombe. Des maisons ont même pu être (de façon permanente ou occasionnellement ?) réservées au rite du *kispu* (*bit kispim*). C'est ce qu'indique, par exemple, une tablette retrouvée à Terqa commémorant la construction par le roi Samsi-Addu (1796-1775 av. J.-C.) de l'E.KISIGA (une *bit kispim*) dédié au Dieu Dagan⁹. De telles maisons ont sans doute existé dans d'autres villes et dès le III^e millénaire av. J.-C. Tel est semble-t-il le cas à Djerablous Tahtani, à l'instant mentionné, où les nombreux pots retrouvés dans la tombe monumentale n'ont guère pu être utilisés sur place en raison de l'exiguïté du lieu qui n'aurait pu, selon le fouilleur, accueillir autant de personnes qu'il fut exhumé de coupes ! Le banquet funéraire avait donc dû se tenir ailleurs que dans la tombe ou à proximité immédiate de cette dernière, peut-être dans un *bit kispim*. Notons également que la quantité de vaisselle déposée exclut ici la possibilité qu'il puisse s'agir du seul matériel d'accompagnement.

4 - LES REPRÉSENTATIONS DE KISPU

Si la poterie trouvée dans, ou à proximité,

6 - Forest 1996 : 196-199.

7 - Peltenburg 1999 : 427-442.

8 - McClellan and Porter 1999 : 107-116.

9 - Grayson 1972 : 24-25.



Fig. 5 - Poterie peinte de Khafadja (III^e mill. Av. J.-C.) avec motifs animaliers

des tombes témoigne de la célébration du *kispu*, certaines images peuvent être interprétées comme étant des représentations iconographiques de cette manifestation commémorative. La plus célèbre d'entre elles est peut-être celle que l'on peut admirer sur "l'étendard d'Ur", trouvé dans l'une des tombes royales du cimetière de cette grande métropole (2600-2400 av. J.-C.) (fig. 4). Il s'agit incontestablement d'une scène de banquet sur un objet de luxe, peut-être la caisse de résonance d'un instrument de musique, fait d'éléments précieux ou semi-précieux (d'incrustations de coquillages sur un fond composé de fragments de lapis lazuli, cornaline, etc.). Banquet funéraire ou seulement destiné à célébrer la victoire d'une campagne militaire dont les épisodes sont illustrés sur un autre panneau de l'objet ? Les deux interprétations ont été proposées, mais rien ne justifie qu'on doive les considérer comme exclusives l'une de l'autre. Le banquet a pu être celui que l'on organisait pour fêter la victoire et en même temps celui de la commémoration des soldats tombés sur le champ de bataille. En tout cas, la qualité exceptionnelle

de cet objet et de sa décoration le désigne comme étant une pièce unique, n'ayant probablement d'autre destination que la tombe royale où il fut déposé. Cette image pourrait bien représenter la célébration de la victoire et, du fait du contexte particulier dans lequel elle se trouve, le rappel que le banquet c'est aussi ce qui maintient, dans le cadre funéraire, la liaison entre le souverain et son peuple, au-delà de la mort.

Le *kispu* est une manifestation symbolique et rituelle ce qui implique régularité et répétition. Textes et découvertes archéologiques témoignent donc ensemble du désir de maintenir ce lien entre les vivants et les morts, mais aussi trahit l'inquiétude de le voir un jour se rompre. La seule institution d'un rite, celle du *kispu* comme les autres, si elle vise au maintien et à la régularité de ce dernier, ne peut garantir sa pérennité en toutes circonstances. Une défaillance est toujours possible. Pour pallier cette éventualité et faire en sorte que, quoi qu'il puisse arriver, le *kispu* soit célébré, on a pu imaginer qu'il pourrait l'être symboliquement ; c'est du moins ainsi que nous pouvons interpréter les images qui décoraient certains pots déposés dans les tombes. La céramique des tombes de la première moitié du III^e millénaire, en Mésopotamie du Nord (culture du ninivite V) présente souvent des motifs peints que l'on ne peut considérer comme de simples décors, destinés à embellir un objet utilitaire. Il s'agit de motifs naturalistes qui pouvaient représenter des figures humaines mais surtout des animaux. La particularité de ces représentations est que dans chaque tombe n'apparaît qu'une seule espèce animale parmi toutes celles qui composaient habituellement le bestiaire de l'iconographie de l'époque (à Tell Ridjim de notamment). Dans certaines tombes¹⁰ la région de la Diyala, à Khafadja (fig. 5 et 6) par exemple, il en est de même. L'élection d'une

10 - Bielinski 2005 : 493-511.

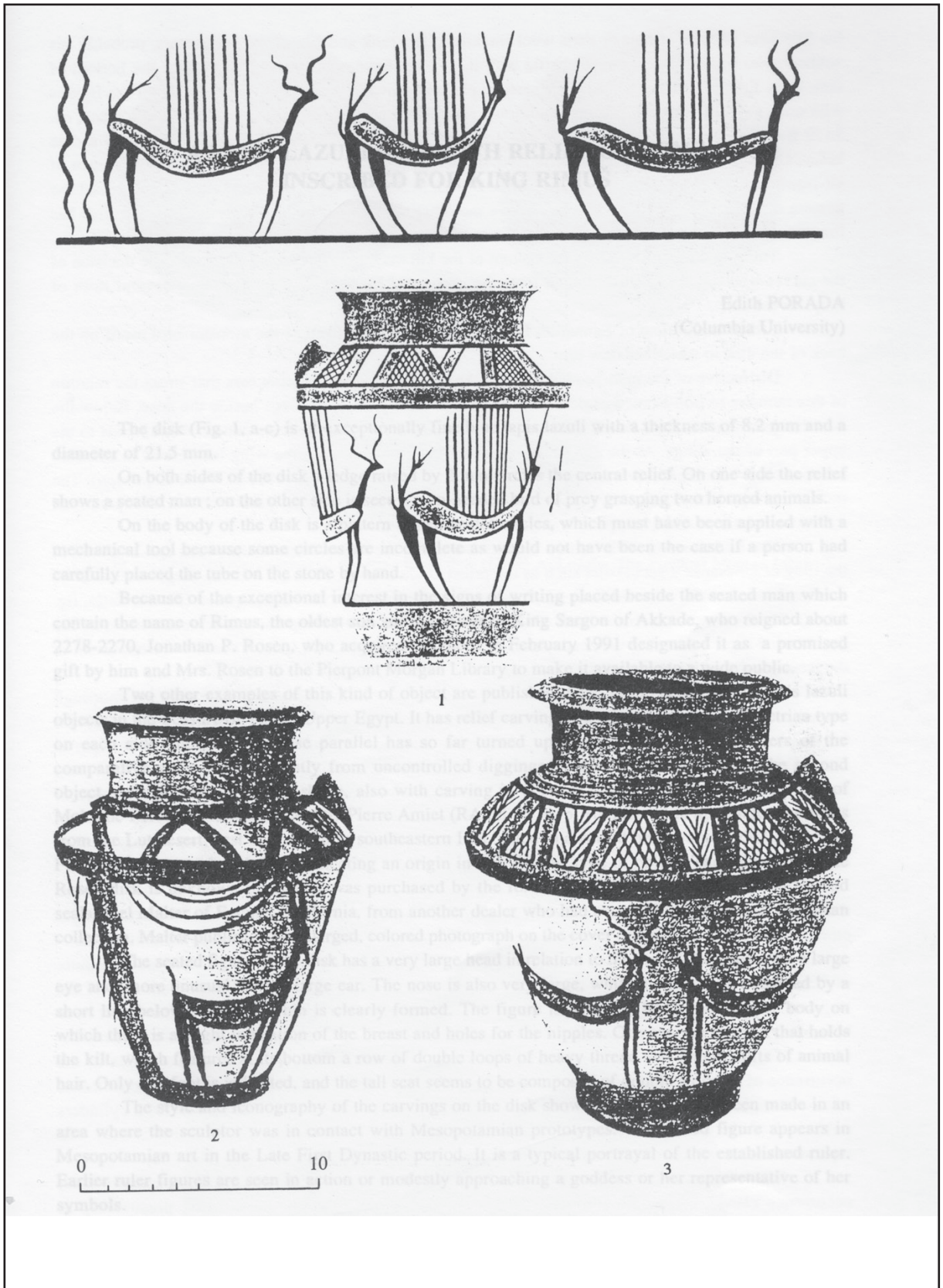


Fig. 6 - Poterie peinte de Khafadja (IIIe mill. Av. J.-C.) avec motifs animaliers.

espèce animale particulière, pour être déposée dans une tombe, fût-ce sous forme d'images, pourrait renvoyer à l'identité ou au statut du défunt. Un animal symboliserait une personnalité, un rang, une fonction, un clan, dans un système de références de type totémique. La représentation de l'animal emblématique, assurerait la présence du groupe auquel appartenait le mort.

Mais cette représentation pouvait avoir aussi une fonction strictement équivalente à celle du repas réellement consommé¹¹. En effet, l'anthropologie a depuis longtemps établi l'identité fonctionnelle du "voir" et du "manger", de la perception visuelle et de l'absorption effective d'aliments. Ainsi, dès qu'il y a vision, il y aurait dévoration. Cette équivalence est présente dans la quasi-totalité des cultures. Sans doute, peut-on penser que rien n'imposait la présence d'images pour évoquer le repas funéraire, le *kispu*, la poterie déposée auprès du mort suffisant à ce rappel. Certes, mais ce ne pouvait être que le rappel d'une manifestation qui s'était déroulée dans un passé plus ou moins lointain. L'image, en revanche, ne cessant jamais d'être visible, nourrit de son contenu et sans interruption. Elle n'est pas seulement l'élément décoratif d'un ustensile grâce auquel on peut manger, elle est elle-même nourriture, inépuisable pour autant qu'elle soit vue. Sa présence dans les tombes assurait ainsi symboliquement la permanence du *Kispu*.

CONCLUSION : L'ÉCLAIRAGE CONTRASTÉ DES DIFFÉRENTS TYPES DE DOCUMENT

À confronter le matériel funéraire et les informations fournies par la documentation textuelle (tout ce qui relève du *kispu*), on peut constater que l'univers de la tombe n'est pas

seulement celui des morts, mais également celui des vivants. Le mort peut se nourrir puisque nous avons vu qu'il tient parfois en main une coupe, mais il le fait sans doute une dernière fois, en compagnie des siens au cours d'un ultime repas en commun. Si les survivants participent régulièrement au *kispu*, en l'honneur du défunt, rien ne laisse supposer que celui-ci fut convié à ces agapes. Certains textes ne mentionnent-ils pas que les morts sont condamnés à se nourrir de boue ? Il faut, par ailleurs, préciser que les dispositifs techniques prévus pour apporter ou faire passer régulièrement de la nourriture au mort sont extrêmement rares.

Rappelons pour résumer que dans la très grande majorité des cas les céramiques découvertes dans les tombes représentent soit un matériel d'accompagnement, soit un témoignage du *kispu*. La valeur utilitaire de ces objets est alors estompée au profit de leur valeur testimoniale. Enfin, pour certains d'entre eux au moins, quand ils sont porteurs d'une iconographie, ils se présentent comme symbole de la pérennité du *kispu*. Une sorte de *kispu* symbolique maintenant, quoi qu'il advienne, sa permanence, c'est-à-dire le lien entre le monde des vivants et celui des morts.

Les conceptions véhiculées par la documentation textuelle pourraient donc être le reflet d'une vision du monde des morts qui, pour être attestée, n'était peut-être pas aussi répandue dans la société que l'on pourrait l'imaginer, ou plus précisément, n'était pas à ce point ancrée dans les esprits qu'elle pouvait déterminer les pratiques funéraires courantes. La prise en compte des données de terrain incite en tout cas à le penser. Ainsi, l'éclairage que notre documentation porte sur la culture mésopotamienne est-il fortement contrasté selon que l'on considère les textes ou les autres données archéologiques.

11 - Bachelot 1992 : 53-68.

BIBLIOGRAPHIE

- BACHELOT L. 1992. « Iconographie et pratiques funéraires en Mésopotamie au III^e mil. av. J.-C. » dans CHARPIN D. et JOANNÈS F. (éd.), *La circulation des biens des personnes et des idées dans le Proche-Orient ancien* : 53-68. Paris, Éditions Recherches sur les Civilisations.
- BIELINSKY P. 2003. « Ninivite 5 Burials at Tell Rijim ». In ROVA E. et WEISS H. (éd). *The Origins of North Mesopotamian Civilization : Ninivite 5 Chronology, Economy, Society. Subartu IX* : 493-511. Turnhout : Brepols.
- BOTTÉRO J. 1983. Les morts et l'au-delà dans les rituels en akkadiens contre l'action des 'revenants'» *Zeitschrift für Assyriologie* 73 : 153-203.
- BARAY L., BRUN P. et TESTART A. 2007. *Pratiques funéraires et sociétés, nouvelles approches en archéologie et anthropologie sociale*. Dijon : Ed. universitaires de Dijon.
- FOREST J.-D. 1996. *Mésopotamie, l'apparition de l'État*. Paris : Méditerranée.
- GRAYSON K. 1972. *Assyrian Royal Inscriptions*. Wiesbaden : Otto Harrassowitz.
- MACCLELLAN T. et PORTER A. 1999. « Survey of Excavations at Tell Banat: funerary practices ». In DEL OLMO LETE G. and MONTERO FENOLLÓS J.-L. (eds) *Archaeology of the upper Syrian Euphrates The Tishrim Dam Area* :107-116. Barcelona : Editorial AUSA.
- PELTENBURG E. 1999. The living and the Ancestors : Early Bronze Age mortuary Practices at Jerablous Tahtani. In DEL OLMO LETE G. et MONTERO FENOLLÓS J.-L. (éd.) *Archaeology of the upper Syrian Euphrates The Tishrim Dam Area* : 427-438. Barcelona : Editorial AUSA.
- TENU A. et BACHELOT L. 2005. La nécropole de Tell Shiukh Fawqani, *Ktéma* 30 : 11-15.
- TESTART A. 2001. Deux politiques funéraires. In *Trabalhos de Antropologia e Etnologia* 41 (3-4) : 45-66. [réédité in BARAY, L. (éd.) : TESTART 2004 *Archéologie des pratiques funéraires. Actes de la table ronde des 7 au 9 juin 2001 (Glux-en-Glenne)*, Glux-en-Glenne : BIBRACTE, Centre archéologique européen : 303-316].

L'alimentation des morts en Anatolie au II^e millénaire av. J.-C. : une étude préliminaire

Julie PATRIER

(Université de Strasbourg, UMR7044
et Université Ca'Foscari de Venise)
(patrierj@yahoo.fr)

L'alimentation des morts sera définie ici comme comprenant à la fois les offrandes déposées dans les sépultures lors des funérailles d'un défunt, le ou les banquets funéraires pratiqués à cette même occasion et les rites effectués par la suite lors de la commémoration du défunt pour l'alimenter. En effet, les Anatoliens du II^e millénaire croyaient en une certaine forme de survie du défunt après la mort et celui-ci devait donc être nourri. Les offrandes funéraires sont déposées lors des funérailles et sont réservées au mort alors que le banquet funéraire fait référence à des aliments consommés par les vivants en l'honneur du défunt. Il s'agit par conséquent de mener une réflexion sur les contextes dans lesquels une consommation d'aliments – symbolique ou non – a lieu.

L'alimentation des morts en Anatolie au II^e millénaire s'avère être un sujet assez complexe qui n'a pas encore été traité dans une perspective de synthèse.

Cette étude a pour but de proposer une présentation préliminaire des données les plus marquantes concernant les offrandes alimentaires

faites aux défunts¹. Si les exemples cités se veulent représentatifs, ils ne sont pas exhaustifs.

Après avoir fait un rapide état de la question et des sources disponibles et avoir rappelé l'importance qu'avait l'alimentation des morts dans ces sociétés antiques, je me concentrerai sur les funérailles puis sur la commémoration des ancêtres.

1. ETAT DE LA QUESTION

Les coutumes funéraires du Proche-Orient ancien ont principalement fait l'objet d'études dans le cadre de la Mésopotamie². Quant à l'Anatolie,

1 - Le présent article est rédigé dans le cadre de l'ANR ViGMA (Vivre, grandir et mourir dans l'Antiquité : Rites de passage individuels au Proche-Orient ancien ; <http://vigma.misha.fr/accueil.htm>) dirigé par Alice Mouton, CNRS, Strasbourg. En charge de l'étude de l'alimentation des morts en Anatolie et en Syrie du Nord au II^e millénaire av. J.-C., les recherches présentées ici sont donc une réflexion préliminaire sur le sujet. Je remercie A. Mouton pour ses relectures mais je reste seule responsable des erreurs qui subsisteraient.

2 - Voir, par exemple, Alster 1980 ; Campbell et Green 1995 ou Lanieri 2008.

les pratiques d'inhumation sont relativement bien connues pour l'âge du Bronze Ancien³. Pour le II^e millénaire, les principales études dont on dispose concernent la documentation écrite, notamment le rituel *šalliš waštaiš*, qui met en scène les funérailles des rois et reines hittites. Les vestiges archéologiques ont principalement été publiés site par site⁴ avec certains essais de comparaisons⁵. En revanche, les offrandes alimentaires associées aux sépultures ou lieux d'incinération ont très peu été étudiées.

L'alimentation des morts n'a donc que très peu été abordée pour le domaine anatolien (si ce n'est par G. Del Monte en 1975). Ceci est probablement dû, au moins en partie, à un problème de sources.

2. LES SOURCES

Nous rencontrons plusieurs difficultés relatives aux sources archéologiques en Anatolie : tout d'abord, les vestiges sont assez pauvres en comparaison des autres périodes ou aires géographiques. En effet, seule une petite trentaine de sites à tombes sont, pour l'instant, recensés pour le II^e millénaire. En outre, une grande disparité est à noter parmi eux. A côté de nécropoles comme celles de Gordion, Ilica ou Osmankaya, plusieurs sites ne recèlent qu'une seule sépulture (Karaoğlan, Polatlıhöyük ou Maşat Höyük). De plus, un grand nombre de tombes a été partiellement, si ce n'est complètement, pillé (Büget-Ferzant, Kazankaya

3 - Pour une synthèse générale sur les pratiques funéraires en Anatolie à l'âge du Bronze Ancien, voir Sagona et Zimansky 2009 : 212-220. Voir aussi Stech-Wheeler 1974.

4 - W. Orthman, dans son article « Grab (III. Kleinasien) » dans le *Reallexikon der Assyriologie* 3 (1957-1971) : 603-605, se limite à donner une liste et une bibliographie succinctes de sites à tombes ; on en compte 12 pour l'ensemble de l'Anatolie du Bronze Moyen et Récent, parmi lesquels les plus connus sont : Kültepe, Gordion et Osmankaya.

5 - Voir par exemple Emre 1978 et 1991, Mellink 1956 et Özgüç 1948 ou encore l'étude succincte de Deliyannis 1997.

ou des tombes de Kültepe).

Les sépultures ne sont pas toujours publiées de manière intégrale et les objets mis au jour à l'intérieur ne font souvent l'objet que d'un catalogage typologique. Dans le cadre de cette étude, il serait pourtant intéressant de disposer d'analyses chimiques, par exemple, qui pourraient nous renseigner sur la nature du contenu de certaines poteries⁶.

Quant aux sources écrites, se pose la question de leur disponibilité et de leur relation avec les vestiges archéologiques. On constate, là encore, une grande disproportion entre les informations contenues dans les textes et la réalité : les sources paléo-assyriennes nous renseignent principalement sur la vie des marchands provenant d'Aššur, alors que les sources hittites documentent presque uniquement la sphère royale. A cela s'ajoute le fait qu'aucune tombe royale hittite n'a été découverte à ce jour. Enfin, on doit tenir compte de l'existence de cimetières hors les murs, comme le faisait déjà remarquer A. Tenu⁷. Or, les fouilles se concentrent plutôt sur les sites urbains et plus particulièrement sur leur acropole.

L'iconographie du II^e millénaire n'est pas d'un grand secours contrairement à celle développée sur les stèles funéraires connues pour la période néo-hittite.

Enfin, plusieurs questions persistent quant aux datations de certaines nécropoles (notamment sur leur durée d'utilisation) et les différences régionales et culturelles sont encore difficiles à discerner avec certitude faute de documentation suffisante. Pour le II^e millénaire anatolien, le phénomène des colonies assyriennes de Cappadoce

6 - Ce type d'analyse chimique a été pratiqué, par exemple, par P. McGovern et son équipe (Beck *et al.* 1999) et a permis de reconstituer les denrées consommées lors du banquet funéraire du roi Midas (?) : un repas épicé à base de mouton ou de chèvre et de légumineuses. Cette équipe a aussi identifié une boisson fermentée.

7 - Tenu 2005 : 44.

et les mouvements de populations sont également à prendre en considération.

3. IMPORTANCE DE L'ALIMENTATION DES MORTS

De manière générale, l'entretien des âmes des morts est une notion très importante, quelle que soit la civilisation concernée⁸. Celles-ci peuvent agir de manière bénéfique ou maléfique dans le monde des vivants. Des textes relatent les persécutions que les « âmes » non satisfaites font subir aux vivants, insatisfaction souvent due au fait que les rites funéraires (principalement des dons d'offrandes alimentaires) ne sont pas ou plus effectués⁹. Or, le défunt dépend des vivants pour son alimentation. La question du bien-être des défunts est à ce point préoccupante qu'elle apparaît même dans des songes du roi hittite. Un compte rendu fait, en effet, mention d'argent et de moutons à offrir aux « âmes des morts lésées » à la suite d'un rêve vu par le souverain¹⁰.

La question n'est donc pas, à mon sens, de savoir qui doit-on nourrir mais bien plutôt quand, où, et comment le faire ? Quel est le régime alimentaire approprié ? Qui se charge des offrandes ? Je vais essayer de répondre à au moins une partie de ces questions, à commencer par la première : à quelle(s) occasion(s) « nourrit-on » un défunt ?

On peut distinguer deux temps dans l'alimentation des morts : tout d'abord, au cours des funérailles ; puis, lors de la commémoration des ancêtres.

8 - Pour une présentation générale de la question en relation avec la Mésopotamie, voir B. Lion dans ce volume. Pour les marchands paléo-assyriens, voir Michel 2008.

9 - M. Kapelus (2007 : 222-223) mentionne aussi « la colère de Šuppiliuma défunt », privé de vin depuis 2 ans.

10 - Cf. Mouton 2007 : 244-255 texte 93, notamment p. 255, col. iv, l. 36'-38'.

4. LES FUNÉRAILLES

Les gestes rituels effectués lors des funérailles sont identifiables à la fois par les vestiges archéologiques (offrandes de vaisselle et ossements d'animaux) mais aussi par les sources écrites.

4.1. LES VESTIGES ARCHÉOLOGIQUES

4.1.1. LA VAISSELLE

La vaisselle découverte dans les cimetières du II^e millénaire est en général assez pauvre. On peut toutefois noter que des dépôts de vaisselle en céramique sont répertoriés pratiquement partout, quel que soit le type (crémation ou inhumation) ou le mode (ciste, jarre ou pleine terre) de traitement du défunt. La localisation de ces dépôts varie grandement en fonction des sites, les céramiques pouvant être placées à l'intérieur (comme à Gordion¹¹), à l'extérieur (à Yanarlar par exemple¹²), voire à la fois à l'intérieur et à l'extérieur des jarres ou des cistes (les trois possibilités pouvant être représentées sur un même site comme c'est le cas au cimetière Arıbaş, à côté d'Acemhöyük¹³). Les formes comprennent principalement des pichets, cruches et bols. En revanche, les informations fournies dans le contexte d'une crémation ne sont pas toujours suffisantes pour réussir à déterminer s'il s'agit de dépôts primaires ou secondaires. La nature du contenu original de ces céramiques nous est également inconnue¹⁴.

Le *kārum* de Kültepe représente, quant à lui, une situation un peu particulière, peut-être en raison de la présence d'une population assyrienne :

11 - Mellink 1956 : 48.

12 - Emre 1978 : 88.

13 - Öztan 1998 : 170.

14 - Dans le cadre d'une étude plus approfondie, il faudra également prendre en compte la nature des céramiques (décors, etc.) et leurs dispositions dans la tombe.

les inhumations se font principalement dans le cadre domestique, sous le sol des habitations¹⁵, et, souvent, semble-t-il, sous la cuisine de celles-ci¹⁶. Les offrandes déposées dans les tombes (en ciste ou en jarre) paraissent plus riches et semblent bénéficier d'un matériel plus varié (ce qui n'est pas nécessairement le cas dans tous les *kārū*¹⁷) avec notamment de la vaisselle métallique¹⁸. La vaisselle de ces tombes particulières a, en outre, des formes plus diversifiées. Enfin, il est possible que certains récipients aient eu une fonction exclusivement funéraire¹⁹.

Il apparaît donc que les offrandes de vaisselle sont très courantes, même si celle-ci est le plus souvent représentée par de la céramique de cuisine commune. Toutefois, il n'est pas toujours aisé de déterminer la fonction de cette poterie au sein des sépultures²⁰.

On peut aussi se demander si les objets ont été créés spécifiquement pour le contexte funéraire, comme cela pourrait être le cas pour certains récipients de Kültepe, ou s'il s'agit de réemplois de la vie courante. Le cas échéant, il s'agit de s'interroger sur la symbolique véhiculée par ces récipients.

4.1.2. LES OSSEMENTS D'ANIMAUX

Il arrive que des ossements d'animaux soient retrouvés dans les tombes comme, par exemple, au cimetière d'Arıbaş ou à Osmankayaşı. Dans cette dernière nécropole, les espèces concernées sont des bovins, des ovins, des cochons et des chiens mais

aussi des ânes et des chevaux²¹. Il n'est alors pas toujours aisé de définir la fonction rituelle de ces animaux. Si l'âne et le cheval passent pour avoir une fonction purement symbolique, la question reste entière en ce qui concerne les autres espèces. Pour certains savants, il s'agit indubitablement d'offrandes alimentaires, alors que pour d'autres, comme T. Bryce²², un doute subsiste. Il pourrait tout aussi bien s'agir de restes de banquets funéraires que de vestiges de sacrifices aux morts.

4.2. LES SOURCES ÉCRITES

4.2.1. LES SOURCES PALÉO-ASSYRIENNES

La question des rites funéraires en vigueur chez les marchands assyriens a récemment été abordée par C. Michel (2008). On doit noter que les préoccupations des paléo-assyriens semblent avant tout se placer au niveau des dépenses à effectuer lors des funérailles, indiquant parfois « l'achat de nourriture consommée dans le cadre de la cérémonie mortuaire »²³. Des libations d'eau et de bière peuvent également être mentionnées mais le contexte exact dans lequel elles interviennent reste d'interprétation délicate²⁴.

Un dossier de textes publié par K. R. Veenhof (2008) indique que la cérémonie funéraire incluait un rite particulier : celui de placer le ou la défunt(e), ici en l'occurrence Ištar-Lamassī et ses deux fils morts peu de temps après elle, « sur une chaise, sans doute pour partager le repas funéraire avec les vivants, et peut-être utilisée aussi pour son transport »²⁵.

La pratique de placer – symboliquement ou non – le ou la défunt(e) sur un siège afin de le faire

15 - Pratique également attestée par les textes, cf. Michel 2008.

16 - Emre 1991 et Öztan 1998 : 167.

17 - Deliyannis 1997.

18 - Voir par exemple Emre 2008.

19 - Özgüç 2003 : 114.

20 - Pour des pistes d'interprétation possible, voir Bachelot dans ce volume.

21 - Bittel *et al.* 1958 : 60-80. Une partie au moins de ces offrandes se retrouve dans les sources écrites (cf. ci-dessous).

22 - Bryce 2002 : 178.

23 - Michel 2008 : 183. Voir aussi Veenhof 2008.

24 - Michel 2008 : 186.

25 - Michel 2008 : 185.

participer au repas funéraire n'est pas inconnue, puisqu'elle est évoquée lors du rituel du *kispum*²⁶. Mais elle n'est pas sans rappeler aussi, à mon sens, certains passages du rituel hittite *šalliš waštaiš*.

4.2.2. LE RITUEL HITTITE ŠALLIŠ WAŠTAIŠ

Ce rituel, bien connu, a fait l'objet de nombreuses publications car il présente des similitudes avec les funérailles de Patrocle dans l'*Iliade* (chants XXIII et XXIV). Les points de comparaison sont surtout valables pour les deux premiers jours du rituel, impliquant principalement un bûcher et des offrandes²⁷.

Le *šalliš waštaiš*, à comprendre « grande faute », met en scène les funérailles du roi ou de la reine hittites, voués à devenir dieux à leur mort. La cérémonie dure quatorze jours mais la compréhension de certaines séquences rituelles la composant n'est pas toujours aisée à cause de nombreuses lacunes. En effet, sur les quatorze jours, seuls huit sont en partie connus.

Ne pouvant m'intéresser au texte dans son ensemble, ce qui dépasserait de loin le cadre de cet article, je me contenterai d'en donner ici un résumé succinct avec les principales informations concernant l'alimentation des morts.

On peut ainsi dire que l'alimentation du défunt royal, sous différentes formes, tient une place essentielle dans ce rituel. La volonté de conserver au roi son rang, ses prérogatives terrestres et son autorité oblige son successeur à lui prodiguer tout ce qui lui sera nécessaire dans son autre vie. On lui fournit notamment différents aliments et outils : céréales, troupeaux, vigne, charrue et oiseaux qui sont incinérés. Le roi défunt est présent durant toute la durée des funérailles de manière

symbolique, sous forme d'effigie trônant, celle-ci étant déplacée pour suivre l'intégralité des dons d'offrandes. L'effigie du mort n'est pas la seule bénéficiaire de sacrifices : différentes divinités, telles que la déesse Soleil de la Terre (= déesse du monde souterrain) et l'ensemble des ancêtres reçoivent des offrandes quotidiennes. Van den Hout a ainsi comptabilisé un minimum de dix bovins et de soixante-sept moutons sacrifiés de manière explicite, mais aussi des oiseaux, des chevaux, un bouc et des mules qui, eux, étaient brûlés²⁸. D'autres denrées sont également présentes : pour les liquides, on peut citer l'eau, la bière, le vin et l'huile fine ainsi que de la boisson *walhi-* ; pour les aliments solides, olives, figues, raisins, fromages, viande et de nombreux pains sont utilisés.

Le partage de ces agapes par la famille proche, notamment par l'héritier dont un des devoirs fondamentaux est la commémoration des ancêtres, n'est jamais évoqué²⁹. Seuls certains assistants du culte (principalement des femmes) reçoivent des aliments et semblent prendre part à l'un ou l'autre repas du défunt.

Malheureusement, les possibilités de faire correspondre ce témoignage écrit avec les vestiges archéologiques sont bien maigres, la majeure partie des offrandes se déroulant hors de la tombe dans des endroits qui ne sont pas connus de nous. Il faut également se souvenir que certaines de ces offrandes étaient brûlées et n'ont, par conséquent, laissé que des traces extrêmement ténues.

Un « bâtiment de pierre » (É-NA₄), peut-être équivalent du É *haštiyaš*, littéralement « maison des os », est mentionné dans les textes hittites de Hattuša³⁰. L'identification précise de cet édifice, tombe ou temple funéraire, ainsi que celle de toutes les autres institutions mentionnées comme

26 - Cf. B. Lion dans ce volume.

27 - Voir Christmann-Franck 1971 (pour une traduction en français) ; Kapelus 2007 ; Kassian *et al.* 2002 (pour la dernière édition avec la bibliographie antérieure) ; Rutherford 2008 et Testart 2005.

28 - Van den Hout 1994 : 63.

29 - Pour cette question voir Van den Hout 1994 : 63 et 70.

30 - Van den Hout 1994 : 48.

ayant un rapport avec le culte des ancêtres reste encore bien floue.

5. LA COMMÉMORATION ET LE CULTE DES ANCÊTRES³¹

Un certain nombre de rituels sont prescrits pour apaiser le défunt.

Si la réalisation du *kispum* est parfois mentionnée dans la documentation paléo-assyrienne³², les principaux témoignages relatifs à un culte des ancêtres que nous ayons pour le II^e millénaire anatolien proviennent de la période hittite. Les ancêtres sont vénérés tout au long de l'année.

5.1. LES LISTES D'OFFRANDES

Le culte des ancêtres est d'abord connu par le biais de listes royales de deux types. D'après Haas, « The first group lists offerings only for Great Kings who once ruled. The second group names the Great Kings, Great Queens, and other members of their families. (...) The offering lists for deceased kings and members of their families called for sacrifices of oxen and sheep »³³, probablement effectués à intervalles réguliers³⁴. Des listes d'offrandes indiqueraient quels étaient les récipients requis pour la commémoration des ancêtres³⁵.

5.2. LES DIFFÉRENTES INSTITUTIONS

Pour Haas, il y aurait quatre institutions en

31 - La commémoration (acte de se souvenir) et le culte (acte de vénérer, de prier) des ancêtres sont deux notions indissociables dans le cadre du traitement des ancêtres. Il est souvent difficile, faute de précisions suffisantes dans les textes, de placer une limite claire entre l'une et l'autre.

32 - Michel 2008 : 186, Michel à paraître et Veenhof 2008 : 98.

33 - Haas 2000 : 2029.

34 - Bryce 2002 : 182.

35 - Bryce 2002 : 183.

relation avec le culte des ancêtres³⁶ : le bâtiment sacré *hešta*, le temple *hekur* (^{NA4} *hekur* [SAG.UŠ]), la « maison du/des grand(s)-père(s) » et le temple du dieu de l'Orage du Hatti, auxquelles on peut ajouter le « bâtiment de pierre », déjà mentionné, et la chapelle « É *karimi* ». Ces institutions ou les fêtes religieuses qui leur sont associées font encore l'objet de débats et il existe une abondante littérature sur le sujet. Il ne me sera pas possible d'entrer dans les détails, car l'étude d'offrandes alimentaires dans ce cadre nous forcerait à une analyse poussée des différentes cérémonies religieuses qui y sont associées.

5.3. LES EFFIGIES ROYALES

D'après les textes, des statues étaient érigées en l'honneur des rois ou des reines défunts. Elles semblent représenter « l'objet central du culte »³⁷. Placées dans divers endroits, comme les temples *hekur* par exemple, elles prenaient place à côté des statues divines et étaient nourries régulièrement. L'effigie de Hattušili III, par exemple, aurait bénéficié de libations effectuées par son fils Tudhaliya IV³⁸.

Pour le moment, aucune statue royale hittite n'a été retrouvée, sauf peut-être à Alaca Höyük, où une statue colossale en pierre pourrait en réalité représenter un roi défunt³⁹.

Nous connaissons, en revanche, des stèles ou des représentations gravées qui ont pu jouer le même rôle, comme celles de Tudhaliya IV à Yazılıkaya. On peut aussi mentionner les stèles retrouvées dans trois petites « chapelles » comprises dans l'enceinte du temple V à Boğazköy, notamment celle d'un grand roi Tudhaliya (I ?) portant une tiare à cornes.

36 - Haas 2000 : 2028.

37 - Gonnet 1992 : 208.

38 - Gonnet 1995 : 193.

39 - Hawkins 1980 : 214.

La période postérieure dite néo-hittite offre, quant à elle, de nombreuses attestations d'offrandes alimentaires aux défunts, que ceux-ci soient rois⁴⁰ ou particuliers⁴¹, par le biais de reliefs ou de stèles funéraires. On aurait également découvert des statues de tailles colossales à fonction funéraire⁴².

5.4. LES LIEUX DE CONTACT AVEC LE MONDE SOUTERRAIN

Pour terminer ce tour d'horizon, il faut envisager l'accès aux ancêtres et à leurs demeures, appelées aussi la « maison du (fantôme/âme du) mort » (É.GIDIM ou É ŠA GIDIM)⁴³. Celui-ci était possible par un grand nombre de lieux : les fosses et les puits, par exemple, mais aussi les voies d'eau : sources, rivières, lacs⁴⁴. Ainsi, des rituels variés font intervenir ces éléments, certains pouvant être liés aux défunts. Des sacrifices propitiatoires (impliquant mouton, vin, bière, pain, etc.) étaient effectués dans une fosse. Ils nous sont connus par les textes et semblent être principalement destinés à forcer les esprits des morts à demeurer dans le monde souterrain, leur domaine.

De tels rituels pourraient être discernables dans certaines installations. D'après Gonnet, cupules, rigoles et bassins « formaient des lieux sacrés et servaient au culte de l'eau étroitement lié aux rituels agraires et au culte des ancêtres chez les Hittites »⁴⁵. Ce type d'installations a été repéré dans

un bon nombre de sites anatoliens – hittites et néo-hittites – (à divers endroits du site de Boğazköy, à Yazılıkaya bien sûr mais aussi à Beyköy, Karkemiš, Zincirli, etc.). Ces cupules devaient effectivement avoir une fonction culturelle, en lien avec des libations, sans qu'une relation avec le culte des ancêtres soit toujours démontrable. Leur interprétation me semble à adapter en fonction de leur localisation. Une fonction funéraire pourrait, par exemple, être envisagée pour les cupules de Yazılıkaya et d'Osmanakaya⁴⁶.

*

Si l'on a pu démontrer l'importance des offrandes alimentaires faites aux morts dans l'Anatolie du II^e millénaire av. J.-C., cette présentation n'en reste pas moins préliminaire. Une étude globale reste à faire, notamment d'un point de vue archéologique. Un bon nombre de questions se posent encore comme par exemple : quels étaient les aliments composant les banquets funéraires ? Vivants et défunts partageaient-ils les mêmes aliments ou des offrandes spécifiques étaient-elles réservées aux défunts ? Quel était le statut du défunt, notamment celui des ancêtres royaux ? Les rites variaient-ils en fonction des croyances religieuses ou non ? Quelle est la raison de l'utilisation de la crémation plutôt que l'inhumation ? Les rites rattachés à ces deux pratiques funéraires sont-ils nécessairement liés à des croyances différentes ? Les offrandes alimentaires faites aux défunts étaient-elles toujours réalisées de manière effective ou pouvait-on leur substituer des objets (représentations figurées par exemple) ou des actes symboliques ?

L'étude que je mènerai dans le cadre de l'ANR ViGMA permettra, je l'espère, de répondre au moins en partie à ces questions.

40 - Par exemple la stèle dite d'Ispekçür représente le roi Arnuwanti II, à droite, offrant « une libation à son ancêtre homonyme Arnuwanti I^{er} (petit-fils de Kuzi-Tešub de Karkemiš), au centre, et à sa grand-mère, à gauche » (Gonnet 1995 : 194).

41 - Voir la stèle de « Kuttamuwa, serviteur de Panamuwa », découverte en 2008, à Zincirli ; cf. http://news.uchicago.edu/news.php?asset_id=1486.

42 - Hawkins 1980 et 1989.

43 - Haas 2000 : 2023.

44 - Voir, pour plus d'informations sur l'eau en contexte culturel, Erbil et Mouton à paraître.

45 - Gonnet 1993 : 165.

46 - Voir Ussishkin 1975 : 100-101.

BIBLIOGRAPHIE

- ALSTER B. (ed.) 1980. *Death in Mesopotamia, XXVI^e Rencontre assyriologique internationale (Copenhague July 1979)*, Mesopotamia 8. Copenhague : Akademisk Forlag.
- BECK C.W., BUTRYME D., EXNER L.J., GLUSKER D.L., MCGOVERN P.E., MOREAU R.A., NUNEZ A., SIMPSON E. ET STOUT E.C. 1999. A Funerary Feast Fit for King Midas. *Nature* (Londres) 402 (6764) : 863-864.
- BITTEL K., HERRE W., OTTEN H., RÖHRS M. ET SCHAEUBLE J. 1958. *Die hethitischen Grabfunde von Osmankayasi*, Wissenschaftliche Veröffentlichung der Deutschen Orient-Gesellschaft 71. Berlin : Gebr. Mann.
- BRYCE T. 2002. *Life and Society in the Hittite World*. Oxford : Oxford University Press.
- CAMPBELL J.S. et GREEN A. (eds) 1995. *The Archaeology of Death in the Ancient Near East*, Oxford Monograph 51. Oxford : Oxford University.
- CHRISTMANN-FRANCK L. 1971. Le rituel des funérailles royales hittites. *Revue hittite et asianique* XXIX : 61-111.
- DELIYANNIS Y. 1997. Les pratiques funéraires en Anatolie durant la 1^{ère} moitié du II^e millénaire. *Haluka. Histoire et Archéologie du monde hittite* 2 : 4-11.
- DEL MONTE G. 1975. La fame dei morti. *del'Instituto Universitario Orientale di Napoli* 35 : 319-346.
- EMRE K. 1978. *Yanarlar. A Hittite Cemetery near Afyon*, TTKY VI-22. Ankara : Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- EMRE K. 1991. Cemeteries of Second Millenium B. C. in Central Anatolia. In : MIKASA H.I.H.P. T. (ed.) *Essays on Ancient Anatolia and Syria in the 2nd and 1st Millenium B.C.*, Bulletin of the Middle Eastern Culture Center in Japan IV : 1-15. Wiesbaden : Harrassowitz.
- EMRE K. 2008. A Group of Metal Vessels from *Kārum Kültepe/Kaneš*. In : C. MICHEL (ed.) *Old Assyrian Studies in Memory of Paul Garelli*, Old Assyrian Archives, Studies 4 : 3-12. Leyde : NINO.
- ERBIL Y. ET MOUTON A. à paraître. Water as a Passageway into the "Other World" in Ancient Anatolian Religions: An Archaeological and Philological Inquiry on the Hittite Evidence.
- GONNET H. 1992. Les espaces hittites du sacrifice, leur aménagement et leur utilisation. In : AKURGAL E., ERTEM H., OTTEN H. et SÜEL A. (eds) *Sedat Alp'a Armağan/Festschrift für Sedat Alp. Hittite and Other Anatolian and Near Eastern Studies in Honour of Sedat Alp* : 199-212. Ankara : Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- GONNET H. 1993. Systèmes de cupules, de vasques et de rigoles rupestres dans la région de Berköy en Phrygie. In : MELLINK M.J., PORADA E. ET ÖZGÜÇ T. (eds) *Aspects of Art and Iconography: Anatolia and its Neighbors. Studies in Honor of Nimet Özguç* : 215-224. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- GONNET H. 1995. Le culte des ancêtres en Anatolie hittite au II^e mill. avant notre ère. *Anatolica* XXI : 189-195.
- HAAS V. 2000. Death and Afterlife in Hittite Thought. In : SASSON J.M. (ed.) *Civilizations of the Ancient Near East* : 2021-2030. Peabody (Mass.) : Hendrickson Publishers (1^{ère} ed. 1995).
- HAWKINS D. 1980. Late Hittite Funerary Monuments. In : ALSTER 1980 : 213-225.
- HAWKINS D. 1989. More late Hittite Funerary Monuments. In : EMRE K., HROUDA B., MELLINK M.J. et ÖZGÜÇ N. (eds) *Anatolia and the Ancient Near East. Studies in Honor of Tashin Özgüç* : 189-197. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- KAPELUS M. 2007. La « maison (le palais) des ancêtres » et les tombeaux des rois hittites. *Res Antiquae* IV : 221-230.
- KASSIAN A., KOROLEV A. ET SIDEL'TSEV, A.

2002. *Hittite Funerary Ritual* šalliš waštaiš, AOAT 288. Münster : Ugarit-Verlag.
- LANIERI N. (ed.) 2008. *Performing Death. Social Analyses of Funerary Traditions in the Ancient Near East and Mediterranean*, Oriental Institute Seminars 3. Chicago : University of Chicago.
- MELLINK M. 1956. *A Hittite Cemetery at Gordion*, Museum Monographs. Philadelphie : University of Philadelphia.
- MICHEL C. 2008. Les Assyriens et les esprits de leurs morts. In : C. MICHEL (ed.) *Old Assyrian Studies in Memory of Paul Garelli*, Old Assyrian Archives, Studies 4 : 181-197. Leyde : NINO.
- MICHEL C. à paraître. Femmes et Ancêtres : le cas des femmes d'Assur. *Topoi Supplément X*.
- MOUTON A. 2007, *Rêves hittites. Contribution à une histoire et une anthropologie du rêve en Anatolie ancienne*. Culture and History of the Ancient Near East 28. Boston et Leyde : Brill.
- ORTHMAN W. 1957-1971. Grab (III. Kleinasien), *Reallexikon der Assyriologie* 3 : 603-605.
- ÖZGÜÇ T. 1948. *Die Bestattungsbräuche im vorgotischen Anatolien*. Ankara : Universität von Ankara.
- ÖZGÜÇ T. 2003. *Kültepe Kanish/Nesha : The Earliest International Trade Center and the Oldest Capital City of the Hittites*. Tokyo: The Middle Eastern Culture Center in Japan.
- ÖZTAN A. 1998. Preliminary report on the Aribaş Cemetery at Acemhöyük. In : MIKASA H.I.H.P. T. (ed.) *Essays on Ancient Anatolia in the Second Millennium B.C.*, Bulletin of the Middle Eastern Culture Center in Japan IV : 167-181. Wiesbaden : Harrassowitz.
- RUTHERFORD I. 2008. Achilles and the *Sallis Wastais* Ritual: Performing Death in Greece and Anatolia. In : LANIERI 2008 : 223-236.
- SAGONA A. ET ZIMANSKY P. 2009. *Ancient Turkey*. Londres et New York : Routledge.
- STECH-WHEELER T. 1974. Early Bronze Age Burial Customs in Western Anatolia. *American Journal of Archaeology* 78 : 415-425.
- TENU A. 2005. La pratique de la crémation en Syrie : un usage marginal ? *Ktéma* 30 : 37-46.
- TESTART A. 2005. Le texte hittite des funérailles royales au risque du comparatisme. *Ktéma* 30 : 29-36.
- USSISHKIN D. 1975. Hollows, « Cup-Marks », and Hittite Stone Monuments. *AnSt* 25 : 85-103.
- VAN DEN HOUT T.J.P. 1994. Death as Privilege. The Hittite Royal Funerary Ritual. In : BREMER J.M., VAN DEN HOUT T.J.P. et PETERS R. (eds) *Hidden Futures. Death and Immortality in Ancient Egypt, Anatolia, the Classical, Biblical and Arabic-Islamic World* : 37-75. Amsterdam : Amsterdam University Press.
- VEENHOF K.R. 2008. The Death and Burial of Ishtarlamassi in Karum Kanish. In : VAN DER SPEK R.J. (ed.) *Studies in Ancient Near Eastern World View and Society: presented to Marten Stol on the Occasion of his 65th Birthday* : 97-119. Bethesda : CDL Press.