



HAL
open science

Introduction

Béatrice Caseau, Hervé Monchot

► **To cite this version:**

Béatrice Caseau, Hervé Monchot. Introduction. B. Caseau, H. Monchot. Religion et interdits alimentaires, Peeters, pp.7-14, 2022. halshs-03861459

HAL Id: halshs-03861459

<https://shs.hal.science/halshs-03861459v1>

Submitted on 19 Nov 2022

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.

Introduction

Béatrice Caseau et Hervé Monchot

Le dialogue entre disciplines complémentaires s'avère fécond et pour les périodes anciennes de l'histoire, la confrontation des données archéologiques avec les sources textuelles ou iconographiques se révèle particulièrement fructueuse. Le sujet de ce livre porte sur l'histoire de l'alimentation et en particulier sur les interdits alimentaires dans le contexte de différentes religions. Le but de ce livre est à la fois de présenter la littérature normative et de faire réfléchir sur les limites de sa mise en application. Nous avons réuni des spécialistes d'archéozoologie et d'histoire des religions pour orchestrer un dialogue entre leurs approches respectives, pour explorer ensemble les différents types de sources utilisés pour comprendre quelle place occupent les interdits alimentaires dans une société ou un groupe social donné.

Notre but en faisant travailler ensemble spécialistes de zooarchéologie et d'histoire des religions était de mettre en regard ce que nous savons des normes et ce que la matérialité des restes alimentaires révèle des usages alimentaires du passé. Dans chacune des sphères étudiées, nous avons cherché à repérer les différences entre ce que les textes normatifs nous décrivent des pratiques alimentaires qu'ils cautionnent et ce que d'autres sources textuelles ou archéologiques nous font entrevoir sur la mise en pratique effective des interdits alimentaires. Les fouilles mettent en effet au jour des restes de repas qu'il faut interpréter à la lumière de ce que nous pouvons savoir du peuplement d'une région et des religions présentes dans cette aire géographique pour une époque précise. La difficulté est naturellement de fournir une interprétation des résultats quand normes et pratiques ne coïncident pas, car cela peut signifier un changement de populations, ou bien un allègement des contraintes religieuses, ou encore un abandon de ces dernières. Quand normes et pratiques coïncident largement alors que l'on connaît par d'autres aspects de la culture matérielle la diversité religieuse d'un lieu donné, quelles conclusions peut-on en tirer sur le mode de gouvernement de ces régions ou sur la pression sociale.

La fonctionnalité des interdits alimentaires et des restrictions sur la commensalité est de permettre à différents groupes religieux d'établir une frontière entre eux. Ils constituent dans leur discours un « eux » et « nous ». « Eux » désigne ceux qui mangent des aliments interdits, "nous" englobe ceux qui respectent certains interdits alimentaires particuliers ou qui en reconnaissent l'origine religieuse et l'honorent. L'alimentation permet donc à des communautés religieuses de se distinguer d'autres groupes et aussi de limiter l'interaction avec les autres, en interdisant la commensalité avec ceux qui ne respectent pas les mêmes interdits. C'est une arme puissante pour créer au quotidien une identité particulière et en faisant porter sur d'autres un soupçon d'impureté alimentaire, maintenir la cohésion du groupe et limiter l'interaction avec celui qui ne partage pas cette identité. La frontière peut aussi passer à l'intérieur d'un même groupe entre observant et non observant, les premiers critiquant le plus souvent les seconds. Le sujet des prescriptions religieuses touchant à l'alimentation est donc assez incontournable quand on étudie la mise en place d'une nouvelle religion ou la coexistence sur un même territoire d'adeptes de religions différentes.

Le corpus des textes normatifs appartenant aux droits religieux interdisant la consommation d'aliments particuliers a été souvent étudié pour le judaïsme ou l'islam, moins souvent pour les polythéismes, le zoroastrisme ou le christianisme. Or les différentes sociétés des mondes antiques et médiévaux ont à la fois une majorité religieuse qui peut souhaiter le respect de certaines pratiques alimentaires, et des minorités religieuses, ayant leurs propres normes et habitudes alimentaires. L'archéozoologie peut permettre dans certains cas de localiser des minorités religieuses. Toutefois ce postulat pose une question de méthode : car l'absence d'un

aliment interdit peut signifier la présence d'un groupe qui rejette cet aliment au nom de la religion ou elle peut indiquer une assimilation de ce groupe par l'adoption des pratiques alimentaires de la majorité et une absence de respect de l'interdit. Il convient de tenir compte de la chronologie pour produire une analyse pertinente. Ainsi pour le porc, dans le contexte de l'empire romain tardif christianisé, son absence des dépotoirs de zones habitées peut signifier la présence d'une communauté juive. Il convient de maintenir un dialogue entre les sources écrites, car les sources normatives peuvent rester lettres blanches pendant des siècles et resurgir à d'autres époques. L'interdit du vin dans l'islam des premiers siècles n'est pas nécessairement respecté ni considéré comme un interdit majeur. L'archéologie et les textes montrent que du vin était consommé dans les palais omeyyades de Syrie, et que la très petite minorité musulmane avait assez largement adopté les usages alimentaires de la majorité. Mais peut-on extrapoler en partant de ce constat pour l'appliquer à d'autres interdits ? Quand on trouve par exemple des os de porcs en terre d'Islam, pour cette période ancienne de l'empire musulman, cela signifie-t-il nécessairement qu'une communauté chrétienne réside sur place ? La présence d'os de porc en terre d'Islam peut ainsi démontrer soit la présence de populations non musulmanes et non sujettes à l'interdit du porc en un lieu précis, soit le non-respect de cet interdit particulier par des populations en voie de conversion ou juste converties.

Ce livre pose donc plus particulièrement la question de l'évolution du respect des interdits alimentaires, ce qui est difficile à établir avec les seules sources littéraires et en partie possible avec l'archéozoologie. On trouve des mentions éparses ici et là dans les textes non normatifs, comme les poésies, qui prouvent le décalage entre les normes religieuses et les pratiques réelles, mais l'on peut aussi parler de licence littéraire, ce qui ne permet pas de tirer de conclusions fermes. Il ne faut pas se cacher que les données sur les animaux consommés dont les os sont retrouvés in situ sont aussi parfois difficiles à interpréter. Toutefois, l'archéozoologie combinée aux autres disciplines archéologiques peut fournir des données sur une relative souplesse dans la manière de suivre les interdits alimentaires religieux. Même si elle nécessite une prudence interprétative, la confrontation des sources littéraires et des données archéologiques s'avère donc importante pour essayer de comprendre tout à la fois la mise en place des interdits alimentaires particuliers à une religion, les limites de la mise en pratique des interdits alimentaires et leur évolution dans le temps. Car un interdit peut ne pas être très suivi à une époque et le devenir plus tard ou l'inverse.

A travers l'étude des interdits alimentaires, il est aussi possible de faire une histoire du goût et du dégoût. Une exploration plus large de la littérature permet en effet de comprendre comment l'interdit adopté et mis en pratique par une société donnée transforme certains aliments en mets réputés dégoûtants, et donc modifie le goût. L'interdit ne réussit pas toujours cette transformation et des aliments ou des boissons pourtant rejetés ne se transforment pas en un objet de dégoût. L'exemple du vin le montre. Cette boisson interdite aux musulmans continue à être jugée attractive et la littérature évoque alors la transgression de l'interdit. Pour transformer la culture alimentaire des convertis, il ne suffit pas d'émettre l'interdit, il faut encore assez souvent un travail de prédication intense. Le fait qu'un aliment interdit soit toujours attractif donne plus de valeur au renoncement. Différentes approches sont donc essayées pour obtenir d'une société donnée son adhésion aux normes religieuses en matière d'alimentation.

Ce livre a été rendu possible par le financement d'un projet de recherche transversal porté par le laboratoire d'excellence Religions et sociétés en Méditerranée (Labex RESMED). L'étude des interdits alimentaires est en effet un projet mené sur plusieurs années au sein de l'un des axes de recherches du Labex RESMED portant sur religions et sociabilités. Cet axe a étudié, en particulier les cérémonies et fêtes religieuses, mais aussi mené des recherches sur les pratiques alimentaires et leur modulation par les religions qui ont vu le jour ou ont été

pratiquées en Méditerranée. Ce Labex, qui a fonctionné de 2011 à 2019, a encouragé les recherches transversales permettant de faire travailler ensemble des chercheurs qui publiaient dans des sphères très séparées, a permis l'embauche de doctorants et de post-doctorants, et fourni des financements pour des fouilles archéologiques, des missions documentaires ainsi que pour l'organisation de rencontres scientifiques et leur publication. L'un des deux signataires de cette introduction a été post doctorant au sein du Labex RESMED et l'autre en a été la coordinatrice. C'est dans ce cadre stimulant qu'est donc né ce projet de collaboration puis la rencontre scientifique publiée dans ce livre. Ce livre réunit en effet des études d'archéozoologues d'un côté et d'historiens de l'autre, qui ont participé au colloque sur "religions et interdits alimentaires", élaboré et financé au sein du Labex RESMED avec le soutien d'autres institutions de recherche de Sorbonne université (anciennement université Paris-Sorbonne), en particulier l'UMR 8167 « Orient & Méditerranée ». Il n'a pas été possible de couvrir tous les siècles et toutes les cultures. Notre sujet d'étude principal porte sur les sociétés qui ont vécu sur les rivages de la Méditerranée entre Antiquité et Moyen âge, même si d'autres mondes ont pu aussi être étudiés à titre de comparaison.

L'ouvrage, organisé chronologiquement et en fonction des religions, commence avec les polythéismes et monothéisme antiques, en Égypte, en Grèce, et en Palestine. Judaïsme et zoroastrisme sont étudiés. L'ouvrage se poursuit par une série d'articles sur le monde médiéval, celui des États chrétiens en Occident comme à Byzance et celui des États musulmans. La dernière section de ce livre traverse les siècles et l'espace et se penche sur des interdits particuliers, comme la consommation du cheval, du dromadaire ou de l'homme et se termine par une ouverture sur l'Asie avec les interdits propres au chamanisme coréen.

Cet ouvrage débute par deux articles sur l'Égypte antique. Grâce aux apports associés de l'étude des textes et des images, avec l'appui des données archéozoologiques très récemment analysées, il est possible de mettre en lumière des aspects significatifs des discours sur les animaux, et de juger de leur place dans l'alimentation de l'Égypte antique. Dans un premier article, **Youri Volokhine** discute de la présence des ovins dans le système religieux de l'Égypte ancienne, en abordant tout particulièrement la question d'éventuels interdits liés aux moutons. Il s'appuie sur des témoignages grecs qui portent un regard sur les discours et les pratiques pharaoniques. Ainsi, si le mouton est le deuxième animal le plus présent derrière les bovins dans la hiérarchie agricole, il n'est pas connu dans les scènes de boucherie et sa viande n'est jamais citée dans les offrandes alimentaires, et logiquement, il n'est pas mentionné non plus parmi les animaux offerts en sacrifice aux dieux. On touche ici un point crucial qui souligne le décalage entre le goût de l'élite sociale et celui du peuple, qui n'est pas, en toutes circonstances, tenu de respecter les usages alimentaires, les goûts et les dégoûts promulgués par l'élite. L'idée de confronter les données textuelles à la documentation archéozoologique pour voir ce qu'il en est sur le terrain archéologique a rencontré un obstacle : il est très difficile de distinguer les restes osseux d'un mouton de ceux d'une chèvre, surtout lorsque ceux-ci sont représentés par des débris, le plus souvent calcinés, qu'ils soient issus restes de repas ou d'offrande. L'auteur propose cependant un tableau comparatif concernant le statut des porcs et des moutons. Le seul véritable point de convergence entre ces deux espèces est l'absence de représentation de l'animal dans les scènes de boucherie. Or, contrairement aux moutons, nous savons que l'absence du porc dans ces scènes ne signifie nullement que le porc n'était pas mangé.

L'archéozoologue **Louis Chaix** présente les données des restes fauniques issues des fouilles de deux quartiers de Karnak au statut social bien différent, le quartier des prêtres et celui des artisans. Les principaux résultats de cette étude montrent tout d'abord l'importance du bœuf

dans l'alimentation des prêtres. Les bovins sont abattus jeunes et fournissent une viande tendre. Il s'agit essentiellement de bœufs et de taureaux ; les vaches sont absentes, ce qui pourrait être lié à une interdiction en lien avec le culte d'Isis. On note ensuite, parmi les caprinés domestiques, l'absence du mouton, animal emblématique du temple d'Amon à Karnak, et donc interdit de consommation. Enfin, le porc est absent, car il est interdit aux prêtres durant leur période de service, alors que cet animal est abondant dans divers contextes civils. Tout ceci conforte les données textuelles évoquées précédemment par Youri Volokhine. On voit par ces deux articles comment les disciplines se complètent.

Quittons l'Égypte pour la Grèce. **Andréa Fesi** travaille sur les interdits alimentaires chez les pythagoriciens, avec cet article sur le pythagorisme des « carnivores » et des « végétariens », il nous propose un thème très actuel. Au sein de la ville de Kroton, l'actuelle Crotona en Italie, se développe à partir de la deuxième moitié du VI^e siècle avant J.-C. une société de savants, caractérisée par une série de particularismes dans les domaines religieux, politique et philosophique. De cet ensemble d'érudits, réunis autour de la figure de Pythagore de Samos, qui donnera par la suite le nom d'école pythagoricienne, les sources littéraires soulignent un aspect assez singulier : la réglementation alimentaire, qui distingue les aliments « bons » à manger et ceux « interdits » et « prohibés » à l'égard d'Apollon Génétôr, dieu auquel était dédié un autel où étaient consacrées les offrandes. Cet article analyse les éléments fondamentaux qui permettent de cerner les différents refus alimentaires et les multiples manières d'interpréter cette réglementation, en définissant deux théories qui, toutefois, cohabitent à l'intérieur de la même école, celle du « végétarisme », représentée par Pythagore et celle du « carnivorisme », représentée par Milon de Crotona.

L'ouvrage se poursuit avec un article de **Katerina Trantalidou** sur la Grèce antique qui souligne que les sources écrites ou visuelles et les données archéologiques ne se recoupent pas toujours, mais qu'elles sont complémentaires. Elle étudie aussi bien les données ostéologiques de la faune des lieux sacrés en Thessalie, Attique, dans les Cyclades et en Crète, que les restes fauniques de zones de repas communs. Les vestiges fauniques ne correspondent pas strictement aux images que l'on trouve sur les vases grecs qui privilégient souvent les bovidés quand en fait très souvent on consommait surtout du petit bétail (des chèvres principalement). Un second aspect de l'étude porte sur les sacrifices, avec une analyse des espèces, une estimation de l'âge au moment du sacrifice. On reconnaît les animaux sacrifiés aux traces sur les os. L'auteur étudie ce que les textes révèlent des animaux préférés pour le sacrifice dans certains sanctuaires. Les divinités grecques avaient donc leurs animaux de prédilection pour les sacrifices et parfois, il était interdit de sacrifier certains animaux à une divinité particulière. Ainsi pas de suidés pour Aphrodite, un goût marqué pour les chèvres dans le cas d'Artémis, pour les porcs dans le cas de Déméter. On offrait de préférence un côté de l'animal au dieu et un autre côté aux héros. L'archéozoologie confirme que certaines parties étaient en effet offertes et consommées par le feu : on retrouve ainsi très peu d'os de la région lombaire-sacrée et quasiment pas de fémur, car ils ont été brûlés.

Sans revenir sur l'ensemble et l'origine incertaine des règles alimentaires du judaïsme (cacherout), assez complexes, **Emmanuel Friedheim** nous explique que le rapport des Juifs et de leurs maîtres spirituels vis-à-vis des interdits alimentaires est en adéquation avec la réalité historique de l'antiquité hellénistique et romaine. Ce rapport évolue en fonction de conjonctures historiques changeantes et dynamiques. Ainsi, les sources d'avant 70 font état d'une coercition législative se radicalisant, par l'intervention d'institutions juives influentes comme le Temple, dans le but de maintenir l'isolement social des populations judéennes de leurs voisins et d'autres ethnies. Cette fermeté s'est affirmée notamment dans la promulgation de lois interdisant tant les aliments que la commensalité avec des non-Juifs. Ce n'est qu'après 70 et les lourdes conséquences historiques qui s'en suivirent, que l'édifice religieux et

identitaire des Judéens se fissura, notamment dans le cadre des interdits alimentaires. Afin de colmater la brèche, certains aux vues conservatrices proposèrent davantage de la rigueur comme le refus de la consommation des aliments préparés par d'autres groupes religieux et par un rejet de la commensalité dans le but d'interdire aussi les intermariages), tandis que d'autres, conscients d'une réalité sociale évolutive, traitèrent le problème en adoptant des positions bien plus souples. Ainsi l'alimentation devient une marque identitaire et sert à prémunir les Juifs d'une "assimilation sociale et religieuse aux cultures environnantes". Les recherches archéozoologiques dans la région de Jérusalem confirment, en général, l'absence d'animaux illicites dans les restes retrouvés. Les interdits étaient donc effectivement respectés jusqu'à la chute du Temple, alors qu'ensuite ils sont assouplis pour certains d'entre eux comme l'huile ou le vin et qu'une forme de commensalité dans des relations de bon voisinage est envisagée.

Dans ces régions de Palestine et d'Égypte, où se développe le christianisme naît une forme particulière de vie chrétienne : la vie monastique. S'il existe peu d'interdits alimentaires dans le christianisme, ceux-ci sont fortement respectés. Il s'agit de l'interdiction de consommer des offrandes faites aux idoles et du sang. Le christianisme essaie d'imposer aussi d'autres contraintes : la pratique du jeûne certains jours ou certaines semaines, la mesure dans la consommation – la frugalité- et le partage avec les pauvres. Cette nouvelle attitude à propos de l'alimentation va contre les traditions antiques du banquet et se trouve assez peu adoptée au sommet de la société. L'empereur et son aristocratie se doivent de montrer leur richesse par le faste alimentaire. Un groupe particulier compense en quelque sorte ces excès d'abondance de l'aristocratie : les moines. Il y a en effet chez les moines une culture de l'ascèse alimentaire et du partage. Deux articles, l'un sur l'Orient et l'autre sur l'Occident nous permettent de suivre comment les milieux monastiques imposent des restrictions alimentaires à leurs membres et composent aussi avec les interdits de consommer de la viande.

Maria Mossakowska-Gaubert et Ewa Wipszycka nous entraînent dans une discussion portant sur les pratiques alimentaires des moines égyptiens de l'antiquité tardive. Comme le soulignent judicieusement les auteures, ceci peut paraître étrange dans un volume dédié aux interdits et interdictions alimentaires, puisque les seuls interdits alimentaires que les moines étaient tenus d'observer, étaient ceux formulés dans la Bible, et plus précisément une partie de ceux-ci, car les chrétiens n'acceptaient pas toutes les normes prescrites par l'Ancien Testament, mais les moines devaient suivre un régime alimentaire ascétique particulier. La confrontation entre sources textuelles et restes archéologiques est fructueuse car les vestiges archéologiques révèlent les aliments réellement consommés par les moines égyptiens, qu'ils soient cénobites ou anachorètes. Un écart important existe entre l'idéal présenté par la littérature ascétique et la consommation des ascètes que révèlent les restes archéologiques.

Toutefois, il ne serait pas juste de tirer des conclusions générales pour tous les moines à partir de la présence de volaille, par exemple, dans les restes archéologiques. En effet, on ne peut pas parler d'un régime alimentaire unique pour tous les ascètes égyptiens. En fait, le menu dépendait de l'état de santé des moines, de leur âge, ainsi que des règlements internes et de l'organisation de la communauté où ils vivaient. Si le pain, les légumes et les fruits constituaient la base de la nourriture des moines, on constate une consommation importante de poissons et de sauces de poisson. Les règlements concernant les produits laitiers varient d'une communauté à l'autre. La présence de la viande cause le plus de controverses : la viande était interdite aux moines, sauf en cas de maladie ou d'affaiblissement. Le vin n'était ni interdit ni déconseillé, même si certains textes ne mentionnent que de l'eau comme boisson. Toutes les restrictions en matière d'alimentation ne sont pas des interdictions absolues, mais elles visent plutôt à limiter la quantité et la fréquence de la consommation. Les limitations imposées aux moines trouvent leur source non seulement dans la Bible, mais aussi

dans des idées formulées par des médecins antiques, comme la théorie de quatre « humeurs », popularisée par le *Corpus hippocratique*.

Nous venons de voir que la consommation de viande était un sujet de controverses pour les moines égyptiens. Indicateur de distinctions sociales, religieuses, morales, culturelles, ou encore « civilisationnelles », la viande apparaît comme l'aliment le plus lourdement chargé sémiologiquement. Il n'est donc pas surprenant de le rencontrer plus souvent que n'importe quel autre aliment au cœur des interdits alimentaires. **Emmanuelle Raga** se propose de continuer le débat en discutant de l'interdiction de la viande à la table monastique dans l'Occident durant l'Antiquité tardive et donne à son article un sous-titre évocateur « un bricolage normatif autour de la problématique du plaisir ». L'auteure part ainsi du constat que la suppression de la viande du régime des moines allait de soi et *que* la mention de la viande ne survient que lorsqu'il s'agit de laisser place à une exception, en cas de maladie (Benoît, Césaire, Règle du Maître). La suppression de la viande fait sens pour plusieurs raisons : la viande est « forte » donc énergétique pour qui est assez fort pour la digérer ; la viande est délicieuse, enfin la viande est l'aliment par excellence du banquet, lieu destiné à l'alimentation superflue et voué au plaisir. La réintroduction de la viande en cas de maladie est cependant contradictoire avec la tradition médicale ambiante (Oribase et Anthime) puisque justement la viande était déconseillée aux malades et aux faibles car trop « forte ». Toutefois, une lecture attentive des discours relatifs à la maladie chez le moine permet de constater que, notamment chez Augustin et chez Cassien, l'enjeu n'est pas d'augmenter les rations alimentaires pour apporter de l'énergie calorifique mais bien d'augmenter le plaisir. Le discours médical finit par être modifié pour s'adapter à cette nouvelle culture ascétique.

Encore centré sur la consommation et la préparation de la viande, les interdits alimentaire religieux byzantins sont étudiés par **Béatrice Caseau** qui réfléchit dans un premier à ce qui constitue un interdit alimentaire religieux, culturel ou médical, et qui explique comment les interdits alimentaires byzantins se composent d'une combinaison des trois types d'interdits. La mise en place d'interdits temporaires sous forme de jours de jeûnes montre l'importance aux yeux des Byzantins de s'abstenir de viande lors de la préparation à une rencontre spirituelle avec Dieu, dans la liturgie. Pour les moines cet interdit est permanent, même si comme on l'a vu dans l'article sur les moines égyptiens, il peut exister des raisons de contourner la règle. Pour les laïcs, les clercs et les moines, les grandes fêtes religieuses sont donc précédées d'un temps de jeûne dont les produits d'origine animale mais principalement la viande sont exclus. Au cours du Moyen âge, le nombre de périodes de jeûne augmente non sans débat et résistance d'une partie de la société, jusqu'à ce que dans les controverses religieuses avec les Latins s'insinue la notion d'une piété byzantine supérieure car davantage respectueuse des interdits alimentaires. Ces derniers deviennent alors un élément identitaire qui campe le christianisme byzantin comme plus proche des recommandations néotestamentaires que le christianisme latin.

Bruno Laurioux dans son article qui passe en revue l'ensemble des interdits, des interdictions, et des prescriptions alimentaires au moyen-âge en Occident. À l'inverse du judaïsme, de l'islam et même du christianisme oriental, la chrétienté latine de l'Occident médiéval semble avoir rapidement renoncé à tout interdit de nature alimentaire. Mais cela ne signifiait nullement que les fidèles – et a fortiori les hommes d'Église – étaient parfaitement libres de manger tout ce qu'ils voulaient et encore moins tout ce qu'ils désiraient. Pour dénouer l'écheveau des interdictions et prescriptions alimentaires qui affectaient au quotidien les chrétiens d'Occident, de nombreux travaux récents ont porté leur attention sur la typologie révélée par des sources variées tant il est vrai qu'on peut difficilement comparer pénitentiels, canons, recueils épistolaires et récits littéraires. Ainsi est-on en mesure de comprendre comment cet écheveau s'est progressivement construit, par une série de choix

étalés sur de nombreux siècles et de portées très différenciées. Par ailleurs, cet examen minutieux de la typologie documentaire a permis d'approcher l'application de ces interdictions et prescriptions, c'est-à-dire la question, capitale pour l'historien, de l'articulation entre les normes et les pratiques alimentaires.

Les articles suivants nous permettent de traverser les siècles depuis l'époque romaine jusqu'au monde islamique médiéval. L'article de **Joanita Vroom** se propose de tracer les changements dans les pratiques alimentaires sur une longue période en prenant la céramique comme témoin. Elle centre cette étude de l'archéologie des habitudes culinaires et des restrictions alimentaires sur le sud-est de la Turquie et le nord de la Syrie, traversant les siècles depuis la période romaine jusqu'au début de l'Islam (ca III^e - IX^e siècles). Les questions relatives à ce qui a été consommé et à la manière dont les aliments ont été préparé sont abordées d'un point de vue de la céramologie, en regardant notamment les différentes formes de casseroles présentes dans cette région. Le but de cet inventaire est de clarifier comment la découverte de la poterie en combinaison avec des sources imagées et écrites peut contribuer à la compréhension des techniques de cuisson romaine / byzantine et du début de l'Islam, de voir leurs changements au cours du temps et, par conséquent, des modifications de forme et de fonction des récipients, plats et autres ustensiles utilisés pour la préparation des aliments. L'objectif de cet article n'est pas d'atteindre une quelconque forme d'exhaustivité, mais bien d'établir si une étude plus détaillée de différentes formes de céramique constitue une approche fructueuse pour expliquer la relation entre les changements à long terme dans les découvertes de poterie et les restrictions alimentaires dans les pays en développement, techniques de cuisine.

Une autre étude traverse les siècles depuis l'époque romaine, celle de **Tarek Oueslati** qui porte sur le site de Rirha, au Maroc. Il y constate la lenteur des changements dans les pratiques alimentaires en repérant que le recul du porc est progressif. Il représente encore 28% des animaux consommés aux IX^e-X^e, alors qu'il tombe à 4,5% aux XII^e-XIV^e siècle. Tarek Oueslati en conclut que le tabou du porc a été introduit tardivement, en lien avec le régime islamique rigide des Almohades, mais on pourrait aussi bien en conclure qu'une large partie de la population était encore chrétienne jusqu'au X^e siècle et continuait à manger du porc. C'est toute la difficulté de l'interprétation des données archéologiques : quand on constate un décalage entre les interdits de la religion dominante et les données des animaux consommés, on peut soit considérer que le changement religieux ne s'est pas produit dans la région, ou seulement pour une partie de la population ou bien on peut considérer que l'interdit alimentaire est peu respecté. Il convient alors d'expliquer pourquoi il le serait dans une région comme Beyrouth, mais non au Maroc, avec le même discours religieux. L'auteur penche pour deux formes d'islamisation différentes, l'une plus rigide que l'autre.

Plusieurs articles portent sur le monde musulman médiéval à partir de la conquête du VII^e siècle. Il convient de se souvenir que les musulmans sont alors une très petite minorité.

Parmi les populations conquises, il ne faut pas oublier les zoroastriens qui formaient la majorité de la population dans l'empire sassanide. L'article de **Touraj Daryaee**, plus avant dans le livre, évoque cette religion. Plus à l'ouest, les régions conquises sont majoritairement peuplées de chrétiens. Peut-on utiliser l'archéozoologie pour montrer la progression des conversions à l'Islam ? L'analyse des restes alimentaires qui montre un déclin du porc indique-t-il une conversion à l'Islam de ces populations ou un changement dans l'élevage ou les deux ?

La grande prudence nécessaire pour l'analyse des pratiques alimentaires à partir des sources archéologiques, évoquée plus haut, est également mise en avant par Tarek Oueslati dans son article sur la présence du porc en Terre d'Islam dans les territoires de l'actuels Liban et Maroc en raison du caractère cosmopolite de ces régions. En effet, on ne connaît que rarement la

religion de tous les occupants d'un site fouillé pour les époques au cours desquels coexistaient des adeptes de différentes religions. On peut préciser les espèces consommées, détecter l'absence de porc mais la difficulté est d'en tirer des conclusions. Les sites étudiés se trouvent au Liban, durant l'époque omeyyade, à Beyrouth ville cosmopolite, et à Yanouh en contexte chrétien. Le déclin du porc a commencé à la période byzantine dans l'espace fouillé, ce qui peut faire penser qu'il s'agissait d'un quartier juif. Le déclin du porc s'accroît encore à la période omeyyade, tandis que la consommation de veau augmente. On peut en conclure qu'il y a une réorganisation de l'élevage dans un contexte de changement religieux lié à la conquête arabe. Toutefois, cette constatation est atténuée en contexte chrétien à Yanouh. Le porc décline mais reste un animal consommé. Par rapport à l'époque hellénistique, la nourriture de cette population chrétienne inclut davantage de poisson et d'animaux de basse-cour. On peut relier la consommation de poisson aux exigences du jeûne, qui interdit la viande pendant les périodes de jeûne mais autorise le plus souvent le poisson et parfois les volatiles.

Cette discussion autour du rôle de la viande et de ses éventuelles interdictions religieuses se poursuit avec l'article de **Marianne Brisville** qui nous propose de voir comment on préparait et consommait la viande dans l'Occident musulman au moyen âge. Les prescriptions alimentaires islamiques sont tirées d'une part du Coran et d'autre part, des Hadith. Par exemple, le verset coranique (II, 173) souligne combien les interdits alimentaires musulmans portent pour l'essentiel sur le régime carné. Ainsi la chair animale devient un aliment licite (*ḥalāl*), si elle ne provient pas d'une espèce interdite (*ḥarām*), comme le porc, mais il faut que la viande soit obtenue au moyen d'une mise à mort ritualisée (*ḍakā'a*), ceci en raison de l'interdit du sang (*dam*), auquel s'ajoute la qualification de pratiques répréhensibles et blâmables (*makrūh*). Ces prohibitions coraniques impliquent donc des modalités spécifiques pour obtenir, préparer et consommer la viande. À partir des sources textuelles de nature juridique, culinaire et diététique, l'étude considère les normes ayant trait à l'alimentation carnée dans l'Occident islamique, en s'interrogeant sur les possibles relations entre les discours alimentaires à l'époque médiévale.

L'autre interdit alimentaire qui a retenu notre attention est celui du vin. Pour **Jean-Baptiste Humbert**, l'interdit scripturaire du vin dans l'islam a des causes que l'on peut rechercher dans le contexte historique des deux premiers siècles de l'Hégire. La prohibition s'est imposée en opposition radicale avec la vénération du dieu du vin dans l'Antiquité. Paradoxalement, une poésie bachique se développe dès le second siècle de l'Hégire et prend même un tour mystique jusqu'en plein Moyen Âge : cependant, le chant de l'amour humain et l'ivresse n'y dépassent pas le stade de la métaphore. La littérature en fournit les étapes et l'archéologie en donne des traces. Le premier islam syrien fut largement composé de chrétiens convertis. Il y eut un siècle où les deux religions étaient mêlées, un christiano-islam où l'islam prit le temps de définir ses marques identitaires. L'interdiction du vin qui était au cœur du culte chrétien a été probablement l'une des raisons de son rejet par les musulmans pour renforcer la séparation entre les deux communautés religieuses.

L'article de **Phidae Bachari** montre l'attractivité des boissons interdites pour les musulmans si l'on se fie aux poèmes des IX^e et X^e siècle qui célèbrent les visites aux monastères chrétiens d'Égypte lors des fêtes religieuses ou à d'autres occasions. Ces visites à la campagne permettaient d'enfreindre les interdits religieux, de boire et d'apprécier le vin produit localement. Se rendre au monastère était une manière de rejoindre un espace libre des interdits alimentaires. Cette transgression, du moment qu'elle fut ponctuelle, semblait acceptable puisqu'elle est chantée dans des poèmes connus à la cour des Fatimides. Il ne faut pas prendre à la lettre cette littérature poétique qui s'inspire aussi des descriptions du Paradis

dans le Coran pour décrire les délices du vin dans des lieux de beauté. Il y a une dimension littéraire qui valorise les jeux de l'esprit. Toutefois, la présentation positive qui est faite des boissons et de l'hospitalité des membres de l'autre communauté montre que la différence peut aussi être source d'appréciation. Phidae Bachari met en lumière la perméabilité des deux communautés chrétiennes et musulmanes, en cette époque où la population reste majoritairement chrétienne en Égypte.

La seconde partie de ce livre porte précisément sur des animaux dont la consommation est réprouvée et parfois interdite et sur le cannibalisme. On entre alors dans une réflexion sur la frontière entre interdit religieux et interdit culturel.

Hocine Benkheira propose de "se départir de l'attitude rationaliste qui établit un lien de causalité mécanique entre un texte prohibitif et l'observance d'un interdit." Il discute de la distinction à faire entre interdits culturels et interdits religieux, mais il considère qu'existe une autre forme d'interdit religieux que ce qui est mis formellement par écrit. Ainsi ne pas manger de chien, parce que c'est un animal domestique et un "ami" relève d'une forme de sacré, si par sacré on indique ce qui est mis à part. C'est la familiarité avec l'animal, compagnon de l'homme, qui interdit qu'on le mange. En fait, explique l'auteur, toute la classification animale dans le Coran est faite en fonction de la relation de chaque animal à l'homme et non, comme dans le judaïsme en fonction de caractéristiques morphologiques. Toutefois, le porc est interdit car il est carnassier et assimilé aux animaux "munis de crocs et de serres" qui sont tous interdits à la consommation.

L'auteur analyse et date les interdits alimentaires contenus dans le Coran. Il fait remarquer que pour les musulmans, il est licite de manger de la nourriture préparée par des juifs ou des chrétiens (sauf du porc chez ces derniers), sans leur imposer le mode d'abattage des Musulmans, toutefois dans la société française contemporaine, ce libéralisme est mal reçu, faisant de la nourriture carnée "une frontière rituelle". À l'intérieur d'un cadre commun, les différentes écoles juridico-religieuses ont introduit des nuances, des interdits particuliers ou le contraire. Des croyances locales viennent s'ajouter pour renforcer certains interdits particuliers, comme le lien établi entre animaux et démons.

Les études archéozoologiques menées en Europe occidentale depuis ces dernières années ont largement abordé la question de l'hippophagie, de l'ailurophagie et de la cynophagie aux périodes protohistoriques et historiques, en l'abordant sous l'angle culturel. C'est le sujet choisi par **Benoît Clavel** et **Sébastien Lepetz** qui proposent l'étude de nombreux sites du Nord de la France. Le schéma général historique proposé et couramment admis est celui d'une discontinuité d'usages, impliquant le cheval et le chien de manière habituelle dans les pratiques alimentaires des Gaulois, puis d'une rupture au début de la période romaine, avec un arrêt de la consommation des chevaux et des chiens, d'une reprise de celle des équidés, mais en revanche d'un abandon complet de la recherche de viande de chien à partir du haut Moyen Âge. Or, ce tableau demande à être nuancé. En effet, des découvertes récentes, même si elles demeurent sporadiques, révèlent que l'on doit envisager que la consommation de ces espèces était effective à toutes les époques. On abordera aussi dans cette optique le cas du chat dont certains restes indiquent qu'il a pu être mangé à la période médiévale même si cette pratique est fustigée comme mue par le vice.

Ainsi la présence de traces d'équarrissage de chevaux ou d'écorchage de chats ne signifient pas pour autant une consommation de ces espèces. Toutefois, on voit qu'en France au XV^e siècle, on a pu manger des animaux comme du chat, du chien et des chevaux pour échapper à la famine. Ce ne sont pas des aliments interdits, mais plutôt des aliments socialement peu acceptables, consommés seulement en cas de grave nécessité, des viandes « honteuses » comme le soulignent les deux auteurs. Il peut exister une consommation occasionnelle lors de

la fête de la "Tue-chat" à Paris ou lorsqu'un boucher peu scrupuleux utilise d'autres animaux que le bœuf, le porc ou le mouton pour compléter ses revenus, comme cela a été prouvé dans un dépotoir de boucherie de la fin du Moyen âge à Saint Quentin. La peau de chat est aussi utilisée comme fourrure contre le froid.

Sylvain Leteux explore pour sa part la frontière entre interdit culturel et interdit religieux en matière alimentaire et plus particulièrement à propos de la consommation de viande de cheval (hippophagie). Seul le judaïsme exclut le cheval des viandes propres à la consommation, car il n'a pas le sabot fendu. Dans le monde musulman, manger du cheval n'est pas interdit, mais le cheval, comme l'âne ou l'onagre restent des viandes rarement consommées, sauf en cas de disette. On a donc bien ici un interdit culturel plutôt que religieux. Il est toutefois repris par certaines écoles juridiques comme l'a montré M. Benkheira et il devient alors un interdit religieux. Confronté à des pratiques alimentaires anciennes, et antérieures à la conversion à l'islam, l'interdit religieux est peu respecté par exemple par les populations Kazakh ou Kirghizes habituées à manger du cheval et à consommer le sang animal. Dans la sphère chrétienne, les accusations d'hippophagie sont liées à celles de pratiques barbares et païennes. Aussi les deux papes grecs du haut Moyen âge qui ont interdit de consommer de la viande de cheval dans le monde latin n'ont pas eu un impact durable dans la mesure où soit l'hippophagie n'était pas pratiquée, soit sans être fréquente, elle était culturellement acceptée, au moins de manière ponctuelle. Dans le débat entre religions et cultures, ces dernières l'emportent dans le cas de l'hippophagie.

Hervé Monchot montre que la viande de dromadaire interdite à la consommation dans le judaïsme ne l'est pas dans l'Islam, ni dans le christianisme. Toutefois comme cette viande est régulièrement consommée lors de fêtes musulmanes, certains chrétiens tant dans le passé byzantin que dans le présent refusent de la consommer pour se distinguer des musulmans. Cet article permet de mettre le doigt sur l'importance des interdits alimentaires pour établir des frontières entre les groupes religieux, au-delà même des interdits propres à chaque tradition religieuse. Tarek Oueslati l'avait déjà noté et Hervé Monchot le confirme : on constate une appropriation des interdits alimentaires religieux par nos contemporains dans un but de se distinguer des voisins qui relèvent d'une autre culture religieuse. Alors même que certains aliments ne sont pas interdits, ils ne sont pas consommés par méfiance à l'égard de la culture religieuse de ceux qui en consomment régulièrement.

Quel tabou plus « horrible » que celui de la consommation de la chair humaine, et comme le soulignait Sigmund Freud, le tabou de la chair humaine serait fondamental pour la quasi-totalité des civilisations du monde ; la violation de cet interdit serait considérée comme un crime ou un acte de folie dans ces civilisations. C'est le thème abordé par **Agnès Nagy** dans un article très suggestif, intitulé « Le cannibale, ce monstre fascinant ». Les termes anthropophagie et cannibalisme, utilisés comme des synonymes, désignent ici une pratique alimentaire humaine régulière ou exceptionnelle, consistant à ingérer la chair, le sang, les os et/ou d'autres parties du corps humain sous n'importe quelle forme. L'archéologie préhistorique est partagée entre deux courants opposés en ce qui concerne les pratiques de cannibalisme : celui qui considère celles-ci comme largement répandues jusqu'à une période récente et celui qui réfute cette théorie. Agnès Nagy propose des pistes de réflexions en s'écartant des domaines les plus controversés, par l'analyse de deux exemples où la fausseté de l'accusation n'est plus à démontrer : la prétendue consommation de sang humain lors de l'eucharistie rituelle de chrétiens, et les meurtres rituels dont des juifs sont accusés. Ces deux cas, pourtant souvent écartés du débat scientifique, rappellent en effet que personne n'est à l'abri d'une fausse accusation et qu'une réputation de cannibale peut avoir – et ce jusqu'à nos

jours des répercussions réelles négatives sur les communautés concernées. L'étude du cannibalisme nécessite donc la plus grande prudence et de la rigueur scientifique, car il ne s'agit pas d'un objet d'étude anodin : il faut examiner avec soin toutes les autres hypothèses possibles avant de se tourner, en dernier lieu, vers celle du cannibalisme.

Dans le monde du zoroastrisme, le cannibalisme est aussi mentionné comme le montre l'article de **Touraj Daryaee**. Il souligne que l'idée de la consommation de viande apparaît dans les vestiges les plus anciens de la tradition poétique iranienne, à savoir les Gāthās de Zarathoustra. Dans ces hymnes, il y a une référence au héros de la culture primordiale, Yima / Jamšīd, qui a introduit la consommation de viande. Cependant, à l'époque des commentateurs zoroastriens de la fin de l'Antiquité, Yima est absous de ce péché et le méchant Aži Dahaka / Zohhak est blâmé pour être devenu cannibale, piégé par Ahreman, l'Esprit du Mal dans la tradition zoroastrienne.

Pour terminer ce recueil, l'article de **Patrice Josset** et **Lee Mi-Ok** nous mène loin de la Méditerranée avec une étude sur les interdits alimentaires dans le chamanisme coréen. Dans ce pays, le chamanisme est une pratique religieuse qui remonte au moins à l'Antiquité. Si les interdits alimentaires ne font pas partie de la culture coréenne, il existe cependant, dans la pratique des chamanes, des prescriptions et des interdits alimentaires. Aujourd'hui, les chamanes coréennes assurent trois types d'activité : la divination, les petits rituels ou les grands rituels nommés Gut. Lors de la préparation des Gut et pendant leur déroulement, quelques exclusions alimentaires sont pratiquées. Avant le rituel, la chamane ne mange ni viande ni poisson et ne consomme pas d'alcool. Pendant le rituel, les interdictions peuvent concerner soit la nourriture et les boissons des chamanes, soit le choix des offrandes. Certaines offrandes sont particulièrement appréciées par les dieux, notamment le porc, alors que certains poissons sont écartés. Pour les autres offrandes – le riz et ses gâteaux ainsi que les alcools –, les prescriptions sont complexes et difficiles à comprendre, même pour les pratiquantes. Ces prescriptions semblent liées à des oppositions de couleurs : blanc / rouge, transparent / coloré, et à une gamme de couleurs. Ce sujet, qui a soulevé peu d'intérêt jusqu'à présent, mérite d'être étudié plus profondément.