

Banquets, Rations et Offrandes Alimentaires au Proche-Orient ancien

10 000 ans d'histoire alimentaire révélée

Daniel Bonneterre

ARCHAEOPRESS ARCHAEOLOGY



ARCHAEOPRESS PUBLISHING LTD
Summertown Pavilion
18-24 Middle Way
Summertown
Oxford OX2 7LG
www.archaeopress.com

ISBN 978-1-78969-974-6
ISBN 978-1-78969-975-3 (e-Pdf)

© Daniel Bonneterre and Archaeopress 2021

Cover illustration: serviteur assyrien (Musée du Louvre), photo de l'auteur

All rights reserved. No part of this book may be reproduced, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying or otherwise, without the prior written permission of the copyright owners.

This book is available direct from Archaeopress or from our website www.archaeopress.com

Citations

Enkidou ne savait rien de la nourriture, car il n'avait pas été éduqué

Gilgamesh III 4-7

L'absence de faim est un drame sur lequel nul ne s'est penché

Amélie Nothomb

Sit down, then. You can't eat standing up

Peter Mayle

Table des Matières

Citations	E
Table des Matières.....	i
Table des cartes	vi
Avant-Propos	vii
Remerciements.....	ix
Notes sur les transcriptions.....	x
Notes sur la chronologie	xi
Cadre géographique	xii
Table des abréviations	xiii
Introduction	xv
Alimentation et identité, cadre culturel.....	1
Ce que manger veut dire.....	3
Comme les dieux le font comprendre à ton ventre.....	8
L'alimentation divinisée et les pouvoirs de la déesse Nisaba.....	11
Temps et lieux du repas	12
La frugalité satisfaite.....	20
Les principes du partage et de l'alliance.....	23
Les lointaines origines de la table. Du sauvage au domestique	40
Comment les dieux décidèrent de faire descendre de la montagne l'orge destinée à Sumer..	40
Un environnement changeant, des ressources insoupçonnées, un mode de vie nomade.....	40
Feu à volonté.....	46
L'importance de la graisse	50
Naissance de l'agriculture, révolution symbolique et alimentaire	56
Le premier repas funéraire de l'humanité.....	62
Le pain quotidien, subsistance ou sophistication ?.....	65
Le cumul alimentaire et ses conséquences.....	70
La première batterie de cuisine : meule, poterie et four	73
L'émergence de la cuisine privée.....	76
Les villes, ces monstres consommateurs	82
Le grain d'importation, l'exemple des colons de Habuba Kabira.....	83
Une bureaucratie centralisée, une économie sacrée	85
Nourrir la cité.....	90
Les rétributions et pensions alimentaires	96
Nourrir ouvriers et artisans	101
Nourrir les voyageurs.....	105
Nourrir les marchands	108
Nourrir les troupes	110

Nourrir les messagers	115
Nourrir le roi en voyage.....	118
Nourrir les dieux en voyage	122
Nourrir le pays	124
Le roi nourricier	125
Les repas du roi	127
Les repas au harem	133
Les repas du maître, table des grands propriétaires : évergétisme avant la lettre?.....	137
Nourrir les dieux.....	139
Nourrir les morts	144
Les durs temps de la famine.....	153
Vivre et survivre dans l'abstinence	157
La disette s'installe dans le royaume	159
Que la fête commence !	164
Ces douceurs qui inaugurent le règne	165
Le pays dans l'assiette	168
Le motif du banquet	170
Voyage au pays des festins exceptionnels	172
Le banquet sous la treille.....	180
La diplomatie et la table	181
La diète et sa perception sur la santé.....	184
Les nourritures royales	189
La nourriture merveilleuse issue du monde sauvage	191
Les délectables crevettes du désert.....	192
Tabous et restrictions alimentaires	194
La chair dangereuse ? Le cuit et le cru	199
L'alimentation végétale	201
La prééminence de l'orge	201
Les céréales secondaires	202
Les farines	203
Du pain sous toutes ses formes.....	203
Lorsque le grain était roi	206
Les légumes et les légumineuses	207
Des fruits porteurs de signification	210
L'alimentation prodigieuse et les substances de transformation.....	222
Le sel, une nourriture idée	222
Aromates, épices et condiments.....	225
Luxe, douceurs et pâtisseries	227
Quoi de plus doux que le miel ?.....	228
Le lait et les produits laitiers.....	231
L'allaitement	236
Les huiles et les graisses	241
L'alimentation carnée	245
La viande bonne à penser	246

La viande sur pattes ou la gestion des cheptels	247
Le bœuf gras	254
La boucherie, animaux purs et sacrifices.....	255
La distribution hiérarchique des viandes	259
Le goût incomparable du gibier.....	263
La part du lion	267
Les viandes d'équidés et de camélidés	272
Cochons des villes, cochons des champs.....	274
Les volatiles et le symbolisme ornithologique.....	281
Les œufs.....	289
Les poissons et autres ressources aquatiques	291
Les tortues.....	300
Les boissons alimentaires	302
L'eau potable	302
Quelques boissons variées, alcoolisées ou non	305
La bière	305
Le vin.....	312
Le vin miellé, un breuvage de souveraineté	318
L'alcool et son influence.....	319
Boire la coupe, un symbole d'engagement, trinquer	322
Santé ! Le choc des coupes à boire	322
Le détour par la cuisine	325
La maison des meuniers.....	326
La maison des fours	329
Cuisiniers, cuisinières, métiers de bouche et échantons	331
Les maîtres du luxe	335
Les rôles multiples de l'échanton.....	339
La cuisine et son héritage.....	341
Un savoir jalousement gardé ?	343
Conclusion	346
Bibliographie sélective	350
Index	383

Table des illustrations

Figure 1.	Couvercle de boîte, Tombe de la reine Puabi, Incrustation en coquille et lapis-lazuli, Trésor d'Ur, Musée de l'Université à Philadelphie, PA (U.10436), photo de l'auteur.....7
Figure 2.	Tablette archaïque, Musée du Louvre. L'idéogramme dans l'espace en bas à gauche désigne le verbe manger (KÛ) (tête + bol). Photo de l'auteur.....7
Figure 3.	Statuette en terre cuite, dite de « la Dame aux fauves », Çatal Höyük, (vers 8000). Musée des civilisations de l'Anatolie, Ankara. Photo N. Dilmen, Free Software Foundation.51
Figure 4.	Un exemple de foyer natoufien -12 500 ans. Substructions d'un bâtiment fait de blocs de basalte. Shubayqa 1, Jordanie. Photo A. Pantos, Crédit Th. Richer.....54
Figure 5.	Göbekli Tepe Wikimedia Commons.60
Figure 6.	Vaisselle peinte, motifs géométriques et animaliers, Suse, 3500, Musée du Louvre. Photos de l'auteur.79
Figure 7.	Vaisselle peinte, motifs géométriques et animaliers, Suse, 3500, Musée du Louvre. Photo de l'auteur.80
Figure 8.	Vaisselle figurine de Yarim Tepe II, Irak, vers 5 000. Dessin de l'auteur d'après R.M. Merpert & N. I. Munchaev, 1987.80
Figure 10.	L'enregistrement des récoltes. Empreinte de sceau (fragment de scellements, argile), époque proto-urbaine (vers 3500), Suse, Louvre (SB 2027, 2141). Dessin de l'auteur d'après P. Amiet, l'Élam, 1966, p. 79.87
Figure 11.	Bivouac, relief néo-assyrien, VIIIe s. Musée du Louvre, Photo de l'auteur.107
Figure 13.	Tablette cunéiforme avec son enveloppe, et ses impressions de sceaux ; époque assyrienne XIXe siècle, Kültepe, hauteur 18,5 cm. Crédit Metropolitan Museum, New York. Wikimedia Commons.....109
Figure 12.	Statuette en ivoire représentant un Nubien, l'homme porte un singe sur l'épaule, une peau de léopard, et conduit un oryx. Époque assyrienne. Fort Salmanazar III (858-824), Nimrud. Hauteur 13,5cm, Crédit Metropolitan Museum of Art, New York. Wikimedia Commons.116
Figure 14.	Relief des portes en bronze de Balawat montrant les gens de Karkémish livrant leur tribut au roi assyrien Salmanazar III (858-824 av. J.-C.). Photo de l'auteur.117
Figure 9.	Vase en argent au nom d'Entemena, roi de Lagash, Louvre,121 Wikimedia Commons.121
Figure 15.	Scène de procession. Kudurru de Meli-Shipak (1186-1172), Suse. Musée du Louvre, photo de l'auteur.123
Figure 16.	Plaque perforée avec scène de banquet, musiciens et buveurs. En dessous, le voyage en barque. Entre les deux registres, des animaux sacrifiés. Dynastie archaïque, Nippur, Musée du Louvre. Wikimedia Commons.....123
Figure 17.	Stèle de l'échanson Mentouoser, XIIe dynastie. Metropolitan Museum, NY. Domaine public.128
Figure 18.	Le banquet d'Assurbanipal relief du palais de Ninive. British Museum. Wikimedia Commons. Crédit Allan Gluck.....181
Figure 22.	Moule à gâteau, palais de Mari représentant la déesse de la fécondité Ishtar, Louvre, photo de l'auteur.190
Figure 40 b et c.	Moules à gâteau du palais de Mari, avec pour motifs, à gauche deux chèvres dressées sur leurs pattes arrière pour se repaître des fruits d'un arbuste, moules forme de poisson et forme de lion. Musée du Louvre, photos de l'auteur.190
Figure 23.	Personnages à la musculature saillante, peut-être des gardes, apportant des tresses de grenades et de criquets au palais de Sennachérib. Kouyundjik, A. H. Layard. Discoveries among the Ruins of Nineveh and Babylon, Harper & Bros, 1853, p. 288.193
Figure 24.	Jujubier avec ses fruits. Crédit Wikimedia Commons.....212

Figure 25.	Grenades, cliché de l'auteur	217
Figure 26.	Scène de laiterie. Frise incrustée avec figures, bitume et calcaire, Ur. Dessin réalisé par P. Gouin.....	234
Figure 43.	Relief hittite de Karatepé illustrant l'allaitement d'un enfant debout, Courtesy of Tayfun Bilgin	237
Figure 27.	Passoire à fromage. IIe millénaire. Photo domaine public. https://library.artstor.org/api/ accès le 28 juin 2018.	240
Figure 29.	cène de procession. Palais de Mari. Musée du Louvre, photo de l'auteur.	253
Figure 28.	Tête de buffle coiffant le haut d'une lyre, Or, argent, lapis-lazuli, nacre et bitume, Tombe royale d'Ur, Musée de l'Université, Philadelphie, photo de l'auteur.....	253
Figure 30.	Scène de boucherie. Relief en calcaire. Temple funéraire d'Hatshepsout (1473-1453), Moyen Empire, XVIIIe dynastie, Metropolitan Museum of Art, Musée de Richmond, VA, Photo de l'auteur.	259
Figure 32.	Bouquetin dressé sur ses pattes arrière pour consommer les feuilles d'un bosquet. Cimetière royal d'Ur, or, argent, lapis-lazuli, cuivre, nacre, bitume. Musée de l'Université, Philadelphie (U.12357), photo de l'auteur.	266
Figure 40.	Moules à gâteau du palais de Mari, forme de lion. Musée du Louvre, photos de l'auteur.....	269
Figure 21.	Moule à gâteau, palais de Mari représentant un lion attaquant du bétail, Louvre, photo de l'auteur.	269
Figure 33.	Récipient en terre cuite en forme de sanglier. Musée du Louvre. Photo de l'auteur.	278
Figure 34.	Impression de sceau de Jézaniah, haut fonctionnaire royal évoqué dans l'Ancien Testament, présentant un coq de combat, vers 586. Wikipedia Domaine public.....	286
Figure 35.	Bateau de pêche, marins, plongeurs et poissons. Relief néo-hittite de Karatepe, photo Tayfun Belgin.	292
Figure 36.	ersonnage revêtu d'un vêtement de poisson. Relief sculpté du temple de Ninurta à Kalhu, (Nimrud), règne de Assurbanipal II (883-859). Dessin de A. H. Layard, Discoveries among the Ruins of Nineveh and Babylon, Harper & Bros, 1853, p.360	299
Figure 37	Bas-relief hittite d'Ibriz représentant un dieu des vendanges et des moissons face à un souverain. Dessin extrait de G. Perrot & Ch. Chipiez, Histoire de l'art, tome IV, Hachette 1844, p. 725.	316
Figure 42.	Coupe et bol verseur en or (H 9.4 & 8cm, L 13 & 10cm), Cimetière d'Ur (env. 2000), Musée de l'Université, Philadelphie. Photo de l'auteur	324
Figure 41.	Cuisine simple, relief égyptien. Musée du Louvre, photo de l'auteur.	326
Figure 38.	Relief du palais d'Assurnasirpal II à Kalhu (883- 859). Dessin (Saint-Elme Gautier) extrait de G. Perrot & Ch. Chipiez, Histoire de l'art, tome IV, Paris, Hachette 1844, p. 342.	332
Figure 40.	Moules forme de poisson. Musée du Louvre, photos de l'auteur.....	336

Table des cartes

Carte 1. Les sites de la haute préhistoire au Proche-Orient	46
Carte 2. Le Proche-Orient au Néolithique	61
Carte 3. Le Proche-Orient vers 2000 av. J.-C.	89
Carte 4. Le Proche-Orient entre 1900 et 1750.	91
Carte 5. Le Proche-Orient au 1er millénaire	91

Avant-Propos

De prime abord, il peut paraître futile de s'intéresser à l'alimentation des antiques populations du Proche-Orient. Se nourrir, en effet, est un acte biologique si ordinaire qu'on estime tout savoir à son sujet. De fait, on en oublie souvent les dimensions d'ordre social, et on en ignore même les multiples transformations et interactions qui sont en jeu à l'intérieur des groupes humains. Or l'alimentation est bel et bien un fait social qui n'échappe en rien à l'Histoire.

À l'origine des civilisations, à une époque si lointaine qu'il n'existait que des moyens rudimentaires pour assurer la subsistance quotidienne, il fallut développer des stratégies adaptées pour répondre aux besoins essentiels des sociétés. C'est au Proche-Orient, dans une des régions les plus pauvres du monde en matières premières, que les communautés humaines se sont regroupées et se sont sédentarisées. Elles ont domestiqué plantes et animaux et, en relativement peu de temps, ces communautés villageoises ont édifié des centres complexes, puis des cités-États. Un grand nombre de villes jadis florissantes sont aujourd'hui réduites au rôle de simples villages ou bien si déchuës qu'elles ne forment plus que des monceaux de ruines abandonnées que nous appelons des tells. C'est le terrain de l'archéologie. Celle-ci nous apprend que ces cités antiques ne se réduisaient pas à de spectaculaires résidences royales, ou à des centres religieux, les découvertes ne montrent pas simplement des villes complexes comptant des dizaines de milliers d'habitants avec leurs visées de conquête et d'expansion, elles permettent de mieux appréhender comment et pourquoi les stratégies mises en place pour assurer les approvisionnements en grain les plus réguliers possibles ont contribué à la formation des premiers États*. Les questions des rendements agricoles, celles des moyens de transport, des sélections et des améliorations des espèces domestiquées, et l'absolue nécessité de remédier aux pénuries induisaient des formes d'organisation sociale élaborées. Dans cette lutte pour la survie, une gestion efficace s'est révélée primordiale. Pour faire vivre des milliers de personnes, les autorités ont, vers 3300, développé une administration comptable avec un système d'écriture performant pour gérer les stocks de grain et les troupeaux de belle taille, pour réguler les flux et les échanges, pour distribuer des surplus, prodiguer les repas collectifs. C'est de cette aventure dont il est question dans ce livre.

Pour rendre compte de ces événements, il est nécessaire de recourir à des témoignages variés. Il y a les données archéologiques directes, telles que les traces laissées sur le sol, les vestiges des installations antiques, les foyers, les fours, les restes osseux, les récipients de pierre, de poterie, les graines calcinées. Il y a ensuite les documents écrits sur des tablettes d'argile qui ont été conservés jusqu'à aujourd'hui. Ce sont des archives officielles, quelquefois privées, relativement bien conservées et lisibles (quatre millénaires plus tard), parfois fragmentaires et par conséquent assez difficiles. Ces archives contiennent des documents divers et multiples dont la lecture nécessite un savoir particulier. On y trouve de façon classique des inventaires, des listes, des bordereaux de livraison, des contrats, des textes juridiques, des exercices scolaires, des brouillons, des projets d'inscriptions, des lettres échangées entre la Maison du roi et les sujets. On estime à approximativement à un million le nombre total des tablettes cunéiformes découvertes, conservées et cataloguées dans des musées. Ces sources constituent un corpus totalisant au moins 300 000 textes publiés pour les trois millénaires que dura cette civilisation entre 2500 et 35 av. J.-C.

Sur la base de ces sources, nous comprenons mieux le quotidien, les fêtes occasionnelles et les événements exceptionnels. Les textes, surtout les récits mythologiques, évoquent des banquets fastueux propres à faire rêver tous les ventres creux. Ils mentionnent les prescriptions alimentaires en lien avec le calendrier cultuel, la diète, les interdits, le rôle des intervenants, les règles de l'étiquette entre hôtes et convives. La correspondance entre les gouverneurs de province et le palais royal fait état de conquêtes, de butins et d'acquisitions diverses mettant en jeu à chaque fois l'importance du fait alimentaire. Les textes de la correspondance témoignent de crises régulières, de famines graves et des stratégies mises en place pour conserver le contrôle des approvisionnements. Les carences visibles sur les corps sont notées dans des récits et dans des œuvres littéraires à valeur poétique. On découvre aussi à travers cette documentation la place du cuisinier royal et de l'échanson œuvrant tantôt dans la Maison du roi tantôt à l'extérieur, tels des chargés de mission.

Cette étude consacrée à l'histoire de l'alimentation s'adresse à un public curieux, universitaire ou voyageur passionné d'histoire globale. Élément d'un patrimoine culturel de plus en plus « immatériel » (si l'on prend en compte des destructions répétées en Irak et en Syrie), elle a pour principal objectif de replacer dans leur milieu d'origine des gestes et des comportements disparus ou transmis jusqu'à nos jours, non seulement en Asie occidentale, mais dans le monde présent. Cette étude vise également à resituer une manière de penser. L'étude, éclairée par l'anthropologie, a pour principe d'utiliser le témoignage des sources disponibles aussi bien textuelles qu'archéologiques ou ethnologiques. Il va sans dire qu'elle ne prétend aucunement à l'exhaustivité, tributaire qu'elle est des sources fragmentaires et du hasard des découvertes. À cet égard, l'emploi du concept de la longue durée, sans doute inhabituel (voire téméraire) à beaucoup, offre indéniablement un large panorama où les traces laissées font sens, une fois dégagées de leur prison ethnocentrique. En étalant sur plusieurs millénaires l'analyse des usages, celle des symboles et de leur portée, on mesure la permanence et les ruptures des faits de civilisation.

- Pour une bibliographie à jour, voir P. Charvát, *Mesopotamia Before History*, Londres, Routledge, (2002) 2008; B. Lafont, A. Tenu, et F. Joannès, *La Mésopotamie : de Gilgamesh à Artaban : 3300 -120 av. J.-C.*, Paris: Belin, 2017.

Remerciements

Au seuil de ce livre, c'est pour moi un agréable devoir que d'exprimer ma reconnaissance à tous ceux qui de près et de loin m'ont apporté leur aide et leur soutien, à commencer par mon épouse, Annie Myara, qui m'a tout au long de l'entreprise accompagné et encouragé et n'a jamais « baissé les bras », comme disaient les antiques Mésopotamiens. Dans ce travail commencé il y a plusieurs années, mes pensées vont vers les regrettés Jean Bottéro et André Finet qui m'ont, tous deux, fait partager leur table et m'ont nourri de leurs idées. Cette étude doit beaucoup à l'hospitalité du département du « Near Eastern Studies » de l'Université Johns Hopkins de Baltimore, et des spécialistes qui m'ont inspiré : Robert McCormick Adams et Jerrold Cooper.

Par ailleurs, je tiens à remercier chaleureusement Françoise Rougemont, Sophie Jama, Luce Heller, Fabrice d'Almeida pour leur relecture ou leurs commentaires d'une version antérieure de ce manuscrit. Merci également à Martin Sauvage pour la réalisation des cartes. Les passages sur la période du Paléolithique ont bénéficié des commentaires avisés d'Eugène Morin. Deux lecteurs anonymes m'ont apporté des suggestions complémentaires sur le manuscrit, je leur en suis très reconnaissant. D'autres enfin m'ont fourni amicalement des informations utiles : Amalia Catagnoti, Daniel Bodi, Jean-Jacques Glassner, Leore Grosman, Piotr Michalowski, Paola Negri-Scafa, Jack M. Sasson, Alice Slotsky, Assaf Yasur-Landau. Certains m'ont généreusement autorisé à utiliser leurs fichiers d'images : Tayfun Bilgin et Tobias Richter. Je les en remercie chaleureusement. Reste que, selon la formule consacrée, je suis l'unique responsable des erreurs qui peuvent subsister.

Je tiens à exprimer ma gratitude à Pascal Martinolli de la bibliothèque de l'Université de Montréal qui a bien voulu m'assister dans une mise en ordre des références bibliographiques. Je remercie pareillement l'Université du Québec à Trois-Rivières qui m'a accordé une aide financière. Enfin, et bien au-delà des avenues universitaires, les aléas de la vie ont fait que j'ai eu l'occasion de recueillir des témoignages personnels peu ordinaires sur les affres de la faim ; d'une part lors d'une mission dans l'Arctique (Nunavut) et d'autre part auprès d'un arrière-grand-oncle, déporté en 1943-1944 dans le camp de concentration de Neuengamme. Leur drame, leurs moyens de survie et leur récit bouleversant furent une leçon inoubliable.

Montréal, octobre 2020

Notes sur les transcriptions

Dans les pages qui suivent de nombreuses sources ont été utilisées. Il m'a paru utile de donner les références aux documents, à leur traduction, et de citer les auteurs des publications qui sont à la base de cette étude.

Les textes des inscriptions et des lettres employés ici étaient, voici environ quatre mille ans, consignés en signes cunéiformes sur des tablettes d'argile. La langue principale était alors l'akkadien, elle est retranscrite ici en caractères italiques. Les anciens scribes employaient en complément le sumérien, qui est noté par convention en caractères romans.

Enfin, par commodité, les mots en langues anciennes, latin, araméen, hébreu, et langues étrangères sont également mis en italique.

Selon l'usage qui prévaut chez les assyriologues, les signes diacritiques simples sont employés :

le š se prononce sh

ş est un emphatique et se prononce ts

J est h dur, comme dans la *jota* espagnole

ṭ est un emphatique

e se prononce é

u se prononce ou

Notes sur la chronologie

Dans cet ouvrage les dates sont, sauf mention contraire, « avant Jésus-Christ ».

La datation des périodes évoquées n'est pas totalement résolue. Si le 1^{er} millénaire se présente dans un cadre chronologique bien établi, il en va tout autrement pour les périodes antérieures. Le plus souvent, les dates de règnes ne sont connues que par des déductions et des calculs. C'est seulement à partir de la fin du II^e millénaire que les sources plus nombreuses permettent un cadre événementiel suivi : p. ex. le règne d'Hammourabi est daté de 1792-1750. Par convention, c'est la chronologie dite moyenne qui est utilisée.¹ La chronologie suivante peut servir de repère :

1. Paléolithique ou Âges glaciaires : 700 000-14 000
2. Épipaléolithique ou Néolithique Prépoterie (PPN) /Nafoutien : 13 000-9000
3. Néolithique : 9000-6000
4. Période d'Ubaid : 6000-3000
5. Période Uruk IV : 4000-3100
6. Période Uruk III/ou Jemdet Nasr : 3100-2900
7. Période du Dynastique archaïque : 2900-2350
8. Période paléo-akkadienne : 2350-2100
9. Période Ur III (ou néo-sumérienne) : 2100-2000
10. Période paléo-babylonienne : 1900-1600
11. Période Kassite : 1600-1200
12. Périodes médio-babylonienne et médio-assyrienne : 1150-750
13. Périodes néo-assyrienne et néo-babylonienne : 745-540
14. Périodes achéménide et séleucide : 547-126

¹ Voir H. Gasche, *et al. Dating the Fall of Babylon, A Reappraisal of Second-Millennium Chronology*, Chicago: Université de Gent, 1998, Les études récentes semblent coïncider avec la chronologie moyenne, cf. S.W. Manning *et al.* 2016, « Integrated Tree-Ring-Radiocarbon High-Resolution Timeframe to Resolve Earlier Second Millennium BCE Mesopotamian Chronology », *PLOS ONE*, 11, 7, p. e0157144. Il n'y a toutefois pas unanimité sur cette chronologie, voir par exemple le projet européen ARCANE, <http://www.arcane.uni-tuebingen.de/presentation.html>

Cadre géographique

Le territoire défini par le terme de Mésopotamie est constitué, au sens strict, par la grande vallée « entre les fleuves » Tigre et l'Euphrate (essentiellement l'Irak et la Syrie actuels). Dans la réalité géographique et historique, cette aire englobe les régions montagneuses du nord et celles du sud-est, avec le Golfe persique (plateau iranien, une partie de l'Anatolie, du Zagros et du Khûzistân). Cette région est une vaste zone de contact, par conséquent les anciennes populations ont entretenu des relations durables avec la périphérie : la côte méditerranéenne, l'Arabie, l'Égypte. Au fil du temps la définition de « Mésopotamie » a changé. Ainsi, pour les Romains au second siècle après J.-C., la *provincia mesopotamia* s'étendait, assez étroitement, entre le Balikh et le Khabur. Un siècle plus tard, sous Dioclétien, « *Mesopotamia* » désignait un territoire gros comme la Sardaigne, proche du lac de Van ! La région, un peu comme aujourd'hui, était composée d'une mosaïque de cultures et de langues.

Table des abréviations

AEGEUM	Annales d'Archéologie Égéenne, Université de Liège
ANET	Ancient Near Eastern Texts
ARM	Archives Royales de Mari
ARSCAN	Archéologie et sciences de l'antiquité
AbB	Altbabylonische Briefe in Umschrift und Übersetzung
ABD	Anchor Bible Dictionary
ABL	Assyrian and Babylonian Letters
AfO	Archiv für Orientforschung
AHw	Akkadisches Handwörterbuch
AOAT	Alter Orient und Altes Testament
ARET	Archivi Reali di Ebla, Testi
BSA	Bulletin of Sumerian Agriculture
BAM	Babylonisch-assyrische Medizin in Texten und Untersuchungen
BASOR	Bulletin of the American Schools of Oriental Research
DHA	Dialogues d'Histoire Ancienne
CAD	Chicago Assyrian Dictionary
CCT	Cuneiform Texts from Capadocian Tablets
CH	Code d'Hammourabi
CM	Cuneiform Monographs
COTANE	Civilizations of The Ancient Near East
CUNES	Cornell University Near Eastern Studies
FM	Florilegium Marianum
ERC	Édition Recherches sur les Civilisations
ETCSL	Electronic Text Corpus of Sumerian Literature
IRSA	Inscriptions Royales Sumériennes et Akkadiennes
JANER	Journal of Ancient Near Eastern Religions
JAOS	Journal of Oriental School of Oriental Society
JCS	Journal of Cuneiform Studies
JEN	Joint Expedition with the Iraq Museum at Nuzi
JESHO	Journal of Economy and Social History of the Orient
JNES	Journal of Near Eastern Studies
LAPO	Littératures Anciennes du Proche-Orient
MARI	Mari, Annales de Recherches Interdisciplinaires
MARV	Mittelassyrische Rechtsurkunden und Verwaltungstexte
MDP	Mémoires de la Délégation en Perse
MSL	Materials for the Sumerian Lexicon
NABU	Nouvelles Brèves et Utilitaires
NAPR	Northern Akkad Project Reports
NL	Nimrud Letters
OBO	Orbis Biblicus et Orientalis
PRU	Palais Royal d'Ougarit
RA	Revue d'Assyriologie et d'Archéologie Orientale
RAI	Rencontre Assyriologique Internationale
RIMA	Royal Inscriptions of Mesopotamia, Assyrian Rulers

RINAP	Royal Inscriptions of Neo Assyrian Period
RB	Revue Biblique
SAA	State Archives of Assyria
SAAB	State Archives of Assyria Bulletin
SP	Sumerian Proverbs
SEL	Studi Epigrafici e Linguistici sul Vicino Oriente
SHAMO	Séminaire d'Histoire et Archéologie des Mondes Orientaux
SMEA	Studi Micenei ed Egeo-anatolici
TIM	Texts in the Iraq Museum
VT	Vetus Testamentum
UET	Ur Excavations, Texts
UF	Ugarit-Forschungen
YOS	Yale Oriental Series
ZA	Zeitschrift für Assyriologie und verwandte Gebiete und Vorderasiatische Archäologie

Introduction

À l'occasion de l'inauguration de son palais, en 879 avant J.-C, le roi d'Assyrie Assurnasirpal II organisa un festin exceptionnel. Le vœu du roi était de marquer les esprits. D'abord de se doter d'une nouvelle citadelle qui puisse lui servir de demeure et de centre administratif. Nimrud devait devenir la capitale du monde, inégalable : équipée de temples somptueux, d'édifices monumentaux, de magasins et d'un palais au raffinement exceptionnel, comprenant des salles d'apparat, des sculptures d'albâtre et de bronze brillant installées aux portes. Et, pour célébrer l'événement, véritable prouesse, le roi bâtisseur fit écrire sur une longue inscription le détail du festin qu'il offrit à 69 574 convives pour célébrer l'événement. Le roi fit alors venir 1 000 bœufs, autant de veaux, de brebis, d'agneaux, 500 cerfs, autant de gazelles, 10 000 pigeons et autres volailles, 10 000 poissons, autant d'œufs, de pains, de bière, des fruits exotiques goûteux, des amandes, des pistaches, des figues et des dattes. Ses invités venaient de toutes les provinces du royaume, il y avait des hauts fonctionnaires de Phénicie et du pays hittite, des habitants de la cité même de Nimrud et pas moins de 1 500 officiers affectés aux différents palais du roi. Écrivant pour informer ses contemporains, le souverain dit la jouissance orgueilleuse que lui procurait son geste : « Je les ai régalez pendant dix jours, leur ai fait prendre des bains, je les ai fait oindre d'huile parfumée et les ai renvoyés en paix et dans la joie ». Cette célébration n'est pas passée inaperçue. Plusieurs inscriptions firent l'éloge de la générosité du monarque.¹

L'événement entourant cette table gargantuesque n'a rien de fictif. Il n'est pas, non plus, sans équivalent. Un certain nombre de festins sont dignes de figurer dans les annales. Le nombre des participants, les quantités et la qualité des produits servis affichent les succès de la politique du prince qui consistent à donner satisfaction à sa population. Parmi les commensaux, on trouve au premier chef les élites. Allongés sur des lits d'ivoire et d'or, les princes dévorent des viandes rôties, ils goûtent le vin miellé et les galettes de dattes et de figues. Les plus jeunes se repaissent de lait et de crème, grignotent des pistaches et des amandes. Les reines font alterner les plaisirs de la musique et des bières légères pendant que des flûtistes accompagnent des voix qui chantent des hymnes aux dieux. On a dressé des tables, installé de la vaisselle en métal précieux, des gobelets en argent, des vases en albâtre, des coupes ciselées, on a placé des encensoirs. Des cuisiniers ont apporté de magnifiques plateaux sur lesquels apparaissent des poissons et des volailles. Les victuailles se sont accumulées sous les yeux ébahis des visiteurs et des estafettes. La convivialité est manifeste. Les invités, gouverneurs de province, anciens de village, officiers, gardes, ainsi que maîtres artisans, attendent qu'on leur attribue la place à partir de laquelle ils pourront voir le roi. Peut-être que celui-ci leur accordera un peu d'attention. Beaucoup espèrent une promotion, un présent distinctif, un vêtement neuf, une broche en argent, une coupe à boire.

Avec la mise en scène du banquet royal, c'est la paix qui se matérialise et c'est le spectre des pénuries qui est conjuré, du moins éloigné l'espace d'une fête. On reste pourtant perplexe devant ce descriptif. Comment pouvait-on organiser, voici 3 000 ans, un tel événement ? Comment les autorités pouvaient-elles mettre en œuvre une telle entreprise, la gérer et la faire durer dix jours ? Faut-il prendre à la lettre un tel discours ? Dans quel type de logique politique, religieuse, ou autre faut-il inscrire la démarche ? S'agit-il d'un geste hérité d'une longue tradition ou au contraire une innovation particulière au monde des Assyriens ? Plus

¹ Voir 7.2 « le motif du banquet ».

largement, quelles furent les motivations qui poussèrent les rois mésopotamiens à offrir des dîners si spectaculaires ? En retrouve-t-on quelque influences dans les scènes évoquées par l'Ancien Testament ou le nouveau Testament (table du roi Salomon, distribution de pains à la foule par les prophètes) Quelles sont les survivances de ces agapes? Quelle signification avait-elle? Quel objectif poursuivait-on alors?

C'est pour tenter de répondre à ces interrogations et à quelques autres que j'ai entamé cette recherche et me suis penché d'abord sur une documentation textuelle concernant les repas du roi, une documentation abondante et riche de détails de toute sorte sur les pratiques alimentaires plusieurs fois millénaire. La démarche initialement fondée sur l'analyse de documents paléo-babyloniens (vers 1750) s'est progressivement élargie en s'appuyant sur des textes d'époques différentes, des données archéologiques, anthropologiques et épigraphiques lorsque celles-ci m'étaient accessibles. En envisageant les textes d'intendance qui détaillent les transactions, dans plusieurs maisons royales, les livraisons de victuailles amassées qui servaient à préparer les menus quotidiens, c'est une organisation originale et performante qui, progressivement, apparaissait.

En considérant ces témoignages précieux, mais fragmentaires, en les contextualisant par des sources littéraires et par des faits ethnologiques, une peinture plus riche et plus nuancée est apparue. Les auteurs gréco-romains, les scribes de l'Égypte antique, tout comme les lettrés de l'Ancien Testament (pour quelles raisons faudrait-il les récuser?) nous ont renseignés sur les coutumes et les pratiques religieuses et alimentaires des peuples de l'Orient. Quelques passages d'Hérodote, d'Élien, d'Apicius, de Pline l'Ancien, de l'auteur du conte de Sinouhé ainsi que les rédacteurs des récits perses et les auteurs bibliques brossent d'ailleurs des portraits haut en couleur des festins tenus par les monarques orientaux.

Le banquet royal, antécédent à celui de la cité grecque, montre un fait politique original. C'est une conception à la fois basique et élaborée dans laquelle peuvent entrer des éléments variés : culturels, hiérarchiques, économiques et sociaux. C'est une représentation permanente, un rite cérémoniel qui met en spectacle les meilleures productions du pays, qui les offre aux yeux de tous, les livre au temple, les présente aux dieux. C'est aussi une instance qui répartie entre puissants et serviteurs ce qui garantit la vie. Le protagoniste de cette aventure, ici, c'est aliment nourricier.

Pendant des millénaires, clans, royaumes, cités-États, et empires qui se sont succédé dans la région se sont complexifiées en des sociétés politiques centralisées et hiérarchisées. Dépendants qu'ils étaient du fait alimentaire, ils ont su emmagasiner des quantités prodigieuses de vivres qu'elles pouvaient mettre, ou non, à la disposition des populations selon des règles précises. Aux époques historiques, à partir du III^e millénaire, la constitution de vastes greniers, de troupeaux nombreux allaient fournir un cadre idéal aux institutions, Temple ou Palais. La permanence de la mission nourricière du roi allait s'avérer cruciale. Les distributions alimentaires, les allocations de vivres, à défaut d'un monnayage élaboré, permettaient de rémunérer serviteurs, travailleurs mobilisés, et servaient de moyen de paiement concret. Le rationnement qui s'en suivait rappelait à tous combien il en coûtait de produire son pain. Les fêtes et les réjouissances, à l'inverse, ne venaient pas seulement briser la monotonie quotidienne, elles sublimaient, toujours à travers la nourriture, le statut des uns et des autres. Par l'abondance des produits, par le luxe étalé, par le raffinement, les festins, chacun trouvait sa place. Cette nourriture n'était pas la nôtre, elle n'avait pas le même goût !