

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 *ṭuhhu* 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) *sila₄ balta ana tarṣi 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.