
LA CONSOMMATION DE VIANDE EN MÉSOPOTAMIE ANCIENNE (vers 2000 av. J.-C.)

Henri LIMET*

Quand on parle de la consommation de viande, dans le Proche-Orient, on songe tout de suite à l'interdiction de manger du porc ou l'on cite le terme *kascher*. Les explications qui sont données de ces pratiques, et qui se veulent rationnelles, voire rationalistes, sont sujettes à caution, par ex., si l'on prétend que la chair de porc est plus grasse que celle d'autres animaux et, par conséquent, qu'elle se détériore plus vite en Orient, étant donné la chaleur qui y règne : explication fautive, puisque, dans ces régions, les chrétiens voisins des musulmans ne respectent pas ce tabou alimentaire.

Les explications, en ce domaine, sont, en réalité, d'ordre économique ou religieux et, parfois, l'interdit religieux ne fait que recouvrir et confirmer des motifs économiques. L'abondance des archives administratives datant de la 3^e dynastie d'Ur¹ permet une approche très complète et très précise des faits et accroît la compréhension que nous pouvons en avoir. Nous recourons parfois à des informations tirées des archives de Mari, mais en nous souvenant que celles-ci datent du XVIII^e siècle av. J.-C. (c'est-à-dire, sont postérieures de trois siècles à celles d'Ur) et que Mari est situé plus à l'ouest, dans un monde sémitique².

Pour éliminer d'emblée l'aspect purement religieux du problème, disons quelques mots des interdits qui apparaissent dans les hémérologies (LABAT, 1939). Il s'agit de calendriers qui indiquent, pour chaque jour, quels sont les actes qu'il est défendu, ou recommandé, d'accomplir si l'on veut éviter certains désagréments, parfois très fâcheux ; même des pratiques culturelles, des offrandes aux dieux, sont ainsi nettement déconseillées : le dieu sollicité ne les agréerait pas. Dans le domaine de l'alimentation, la viande est peu mentionnée ; il est davantage question de poissons et de légumes, en particulier le poireau et le cresson. En tout cas, si les gens pieux doivent éviter le porc tel ou tel jour, ils sont aussi tenus de s'abstenir de bœuf ou de chevreau à l'occasion.

Aucune discrimination donc, qui éliminerait une viande ou en tolérerait une autre³. Ces textes sont récents, ils remontent probablement à l'époque cassite (milieu du II^e millénaire) ; ces compilations proviennent de traditions anciennes tout à fait conformes à ce que nous allons découvrir.

Il nous faut examiner quatre questions :

- 1) quelles sont les espèces de viandes consommées ?
- 2) établissait-on une distinction de sexe ?

* Université de Liège, Histoire et littératures orientales, place du 20-Août, 32, B-4000 Liège.

¹ Ces documents se comptent par milliers ; ils proviennent de quelques cités de la Mésopotamie méridionale : Lagaš, Umma, Ur, Nippur (et Puzriš-Dagan, où se trouvaient de vastes entrepôts et où étaient concentrés les animaux offerts en tribut) ; ils se répartissent sur une quarantaine d'années à la fin du III^e millénaire.

² Mari était située sur le Moyen Euphrate ; le roi et la population sont de langue et de culture sémitiques (de la branche occidentale) ; les archives sont rédigées en babylonien "classique".

³ Par ex., ni poisson, ni poireau les 1, 2 et 3 de Nisan (le 1^{er} mois) ; ni chasser ni pêcher le 18. Pas de porc, le 30 de Tammuz. Pas de poisson le 2 et le 4 de Tesrit ; ni pigeon, ni coq, ni poireau, ni poisson, le 7 ; pas de porc le 28. Le mois de Tesrit paraît "dangereux", selon un autre document de même type (LABAT, 1939 : 168-169) : ni oignon, ni ail, le 1^{er} ; pas de fenouil, de cresson ou de viande cuite, ni bœuf, ni chevreau, ni porc, le 2 ; pas de poisson, le 3 ; pas de viande non plus le 4 et le 5, etc.

- 3) ou d'âge?
4) et, enfin, les problèmes d'abattage.

1

Aux très anciens temps (à la fin de la période de Tell el Obeid) [DESSE, 1983], la configuration des lieux, en Mésopotamie méridionale, se prêtait peu à l'élevage des moutons et des chèvres; en revanche, les bovidés et les porcs se trouvaient à leur aise dans la lagune sumérienne. Quelques siècles avant la période d'Ur III⁴, les chèvres domestiques et les moutons sont attestés dans les documents écrits (BAUER, 1967). Nous n'établirons pas ici la liste des animaux qui sont signalés dans les archives; nous nous bornerons à relever le nom de ceux qui sont expressément destinés à la cuisine (en sumérien : é.muhaldim)⁵. Le vocabulaire sumérien est très précis dans la dénomination des animaux; on repère aisément, dans la documentation :

gu ₄	"taureau"	áb	"vache"	amar	"veau"
udu	"mouton"	u ₈	"brebis"		
ùz	"chèvre"	maš	"chevreau"		
šáh	"porc"				

Quelques remarques s'imposent :

- a) l'éventail des choix apparaît relativement limité et constant : bovidés, ovins, capridés adultes (nous aurons à revenir sur ce dernier point). Outre le porc (en particulier, le porcelet grillé)⁶, plus rarement cité, on doit ajouter l'un ou l'autre animal qui figure à telle ou telle occasion : un daim, par ex., pour lequel il n'y avait aucun interdit⁷;
- b) les animaux sont le plus souvent cités sous un terme général, mais, ici ou là, on mentionne la race : brebis à grosse queue, typique en Orient (la brebis gukkal), mais surtout on trouve les qualifications ú et niga, soit "de pâturage" et "engraissé" à l'orge⁸. Cela signifie que, dans le second cas, on avait affaire à un animal spécialement préparé pour la boucherie. Des documents d'un autre type nous renseignent d'ailleurs sur les quantités d'orge qui sont accordées aux éleveurs pour la nourriture des bœufs et des moutons⁹;
- c) il est clair que les Sumériens s'abstenaient de manger de la viande d'âne. En revanche, des carcasses d'ânes sont jetées aux chiens qui reçoivent aussi des cadavres de bovidés ou de moutons, ou un animal qualifié de "vieux", qui avait survécu jusque-là on ne sait pourquoi.

A l'époque sumérienne, on laissait donc les ânes¹⁰ mener leur existence jusqu'à son terme naturel, la mort survenant par maladie, vieillesse ou accident. Leur peau était récupérée et, comme nous l'avons dit, les chiens se régalaient du cadavre¹¹. Plus tard, aussi, les gens renoncèrent, en Mésopotamie, à manger de la viande de cheval. On élevait des chevaux, à Mari, au XVIII^e siècle av. J.-C., ils commençaient à être connus (ARM 23, n° 346). Parmi les documents de Nuzi (milieu du II^e millénaire), une minute de procès rapporte que des voleurs se sont emparés d'un cheval et l'ont mangé; ils furent sévèrement condamnés, mais il est difficile de savoir si la punition fut particulièrement lourde parce qu'ils avaient consommé la viande du cheval en question, ou parce

⁴ Au dynastique archaïque III (= fin du présargonique), vers 2500-2400, chèvres et brebis sont domestiquées et abondantes (MUDAR, 1982). Les animaux sont laissés en vie jusqu'à la croissance; ensuite, les mâles sont abattus, les femelles vivent jusqu'à 6 ou 8 ans.

⁵ Il n'est pas possible d'énumérer ici les ouvrages qui ont été dépouillés. Dans la plupart des cas, les documents sont publiés en copies cunéiformes, sans traduction. L'on pourra consulter les index (par ex. SIGRIST, 1983, 1984).

⁶ Il existait des porcheries (é.šáh), SIGRIST (1983), n° 34. Cf. LIMET (1976), n° 70 : šáh izi tur "porcelet à griller".

⁷ lulim "daim" (?), SIGRIST (1984), n° 186,1 et 295,1; 1983, n° 63,1; 73,1 (femelles engraisées). Ce dernier cas fait penser qu'il ne faut pas exclure l'élevage (peu intensif) de certaines espèces animales en parc.

⁸ L'engraisseur se nommait gurušda (écrit avec le signe AB), cf. par ex. LAFONT, (1981) : 185, n° 1.

⁹ LIMET (1976), n° 83, 84, 85; MAEKAWA (1983).

¹⁰ A propos des ânes et des termes qui les désignent en sumérien, voir MAEKAWA (1979).

¹¹ Des textes d'Ur (LEGRAIN, 1947, n° 1236, 1253, 1254) précisent que les ânes qui seront mangés par les molosses, sont vieux.

que le vol devait être réprimé en proportion de la valeur élevée de l'animal (CHIERA, 1934, n° 334). Dans une "dispute" académique entre le cheval et le bœuf, on lit que le cheval "est glorieux dans la bataille" (à quoi le bœuf réplique que beaucoup d'armes sont agencées avec son cuir); que son écurie est située "près du roi et de son conseiller", donc on le soigne bien; et enfin, lui-même proclame fièrement : "moi, on ne me mange point!"¹².

Il reste à découvrir la ou les raisons qui poussaient les Sumériens à proscrire de leur table la viande des équidés. Plusieurs peuvent être invoquées, sans qu'aucune prédomine de façon décisive : nous avons sans doute affaire à un réseau de motifs qui se soutiennent les uns les autres. L'âne, chez les Sumériens, est un animal de trait, de selle et de charge, éventuellement il tirait la charrue. Une première hypothèse pourrait être avancée : l'animal, qui avait dû être dressé, était utilisé de longues années, si bien que sa viande, devenue coriace, était impropre à la consommation humaine. On imagine aussi qu'une certaine complicité affective unissait, avec le temps, l'âne familier et son conducteur (encore que, même de nos jours, les relations entre les bêtes et leur maître restent ambiguës); le Sumérien répugnait à abattre volontairement un animal avec lequel il travaillait chaque jour. Si l'âne avait une valeur économique, parce qu'il jouait un rôle capital dans les transports de biens, aux champs, dans les voyages, à la guerre, j'inclinerais à attribuer plus de poids encore, dans le respect qu'on lui témoignait, à l'excellente opinion que les Sumériens en avaient. Dans la mentalité sumérienne, l'âne était bien considéré, maints textes en témoignent (HEIMPEL, 1968 : 30, 1-2; 31, 2-3; 29, 4). Sa rapidité, semble-t-il, était appréciée : "Ô Ninurta, âne, toi qui te hâtes dans la montagne" (le mot "âne" est ici épithète d'un dieu). Au début du cylindre A de Goudéa (VI, 12-13), il est fait allusion à l'âne qui se tient aux côtés du dieu Ningirsu et qui gratte impatiemment le sol; Goudéa lui-même est invité à se montrer aussi actif à construire le temple de son dieu que l'âne, qualifié de "noble". D'autres passages font allusion au roi (Šulgi) qui "se hâte comme un âne" (c'est une louange), aux messagers qui sont aussi comparés à des ânes qui sont puissants et qui galopent. Plus tard, c'est-à-dire, un siècle ou deux après, la comparaison se fera avec le cheval : le poète s'adresse au roi Išme-Dagan : "toi qui, en campagne, marches à grands pas, vers le combat et la bataille, comme un cheval qui, sur le chemin, agite la queue". Toutefois, à Mari, vers 1750, le préfet du palais, Bahdi-Lim, recommande à son roi de ne pas monter à cheval et de ne circuler qu'en char ou sur une mule, ceci afin de sauvegarder sa dignité, aux yeux de la population locale : l'âne de la steppe, le "noble" âne avait encore ses partisans (ARM 6, n° 76).

2

Les comptes enregistrent la "sortie" vers la cuisine, aussi bien des taureaux que des vaches, et des béliers comme des brebis. Dans ce dernier cas, le terme générique *udu* désigne plus spécialement les mâles, car les brebis sont distinguées par un terme propre. Des statistiques présentant des garanties de sérieux ne sont pas possibles, parce que nous ne disposons pas de toutes les données. Dans un relevé récapitulatif, c'est-à-dire reprenant, à la fin du mois, le nombre de bêtes livrées au jour le jour, on note 51 taureaux pour 24 vaches; il serait téméraire de tirer de ces chiffres des conclusions péremptoires. Les comptes partiels, en effet, ne présentent aucune tendance nette¹³.

Ce qui est certain, c'est qu'on n'abattait pas les chevrettes ni les agnelles qui étaient l'avenir du troupeau¹⁴. A Mari, on était même plus économe des brebis : que ce soit pour les sacrifices ou

¹² LAMBERT (1960) : 176. Il s'agit de "disputes", genre littéraire dont on a de nombreuses compositions en sumérien, cf. VAN DIJK (1953).

¹³ SCHNEIDER (1930), n° 49 : la cuisine reçoit le 1^{er} : 3 bœufs, 1 vache; le 2, *id.*; le 3 : 2 bœufs; le 8 : 1 bœuf; le 9 : 1 vache; etc.; on arrive ainsi au total de 51 bœufs pour 24 vaches. Au n° 24 : 15 (ou plus) bœufs pour 17 vaches. Dans SIGRIST, 1984, n° 1 : après avoir donné le détail pour chaque jour du mois, le scribe a noté le total des animaux destinés à la cuisine, c'est-à-dire 46 bœufs et 25 vaches. Prenons un exemple, encore, parmi bien d'autres : pour le roi et sa suite qui vont à Nippur, on a chargé, sur le bateau, 4 bœufs, 4 vaches, 30 moutons (mâles), 29 brebis, 16 boucs et 6 chèvres "pour la cuisine" (LEWIS-JEWELL, 1982, n° 10). Pour un autre voyage du roi (GRÉGOIRE, 1981, n° 142), on a prévu 8 bœufs et 4 vaches, le 11^e jour du mois; 2 bœufs et 2 vaches, le 14^e jour; 2 bœufs, le 16^e jour.

¹⁴ Bien entendu, on peut trouver des exceptions, par ex. CALVOT (1979), n° 103 : 3 moutons, 6 chevrettes, 11 chèvres, 5 chevreux pour la cuisine. Parfois aussi, parmi d'autres animaux, une agnelle déjà abattue entre au palais pour y être consommée. Il peut s'agir d'une circonstance imprévue et rare.

pour la table royale, comme pour les servantes, les messagers ou les conducteurs de chars, seuls les béliers (**udu.nita** "moutons mâles") et les boucs (**maš.gal**) apparaissent dans les archives. Toutefois le serment prêté devant les dieux nécessitait le sacrifice d'une chèvre (*ARM* 23, n° 289, 311, 321, 322, 331).

3

Autant que les chevrettes et les agnelles, les veaux étaient épargnés. Quant aux animaux adultes, leur âge n'est qu'exceptionnellement indiqué; s'il l'est, on observe qu'il est bas : un, deux ou trois ans¹⁵. Cela pourrait signifier que, dans la plupart des cas, les bêtes n'étaient abattues que lorsqu'elles avaient atteint au moins quatre ans, ou cinq; on jugeait alors, sans doute, que leur rendement, en lait ou comme reproductrices, baissait ou risquait de baisser et qu'il était inutile de les conserver. Il faudrait déduire de cette pratique que l'engraissement était une activité secondaire et que la consommation de viande, pour importante qu'elle fût, n'était pas l'essentiel de l'alimentation. Nous aurons à apporter plus loin d'autres éléments d'appréciation.

Intervient ici une pratique religieuse qui se combine avec des préoccupations économiques. Si les agneaux ne passent pas "à la casserole", c'est parce qu'ils sont offerts aux dieux, pour le plus grand profit des prêtres et du personnel des temples¹⁶. Comme d'autre part, selon la nature, les portées comprennent de nombreux jeunes mâles, les sacrifices sanglants les éliminaient élégamment, au bénéfice de la collectivité qui recueillait, en retour, la bienveillance des dieux. On observe ainsi que, après deux mois, les différents troupeaux confiés aux bergers diminuent de 25 % : il apparaît donc que les jeunes mâles prenaient le chemin des temples et étaient ainsi supprimées des bouches inutiles (LIMET, 1976, n° 85).

Remarquons qu'à Mari (avec les réserves formulées plus haut), les devins n'exerçaient leur art que par l'observation d'agneaux; le traitement (*nepistum*) auquel ils se livraient en exigeait parfois un nombre assez élevé : 3, 5, 6, 8, et même 11, sont des chiffres attestés pour un seul jour (*ARM* 23, n° 256, 259, 267, 271, etc.; 309 : 11 bêtes).

4

Se pose à nous maintenant le problème de l'abattage qui, dans certaines cultures, rejoint des pratiques religieuses. Il ne semble pas que les Sumériens y aient attaché de l'importance. Il s'agissait plutôt, chez eux, d'habitudes, voire, à la limite, de techniques.

4.1

Les archives comptables mentionnent simplement que les animaux sont destinés à la cuisine, parfois ils utilisent l'expression **ba.ug**, que l'on traduit généralement par "morts". A première vue, ils ne fournissent aucune explication sur l'abattage. Ce point mérite d'être examiné.

Dans la liste lexicographique qui recense les noms de professions, on repère, à côté des cuisiniers, le **gu₄.gaz** et le **gír.lá**, qui sont donc distingués. Ces termes se traduisent mot par mot : "le tueur de bœufs" et "le porteur de couteau" (*MSL* 12, p. 36, l. 98-99). Cela signifierait que l'on égorgeait les moutons et que les bovidés étaient traités autrement. Le sumérien **gaz** correspond à l'accadien *palāqu* ou à *mahāšu* "frapper"; nous avons affaire à un champ sémantique qui comprend

¹⁵ SCHNEIDER (1930), n° 12 : 1 bœuf, 1 vache, 1 vache de 2 ans, 3 agneaux. SIGRIST (1983), n° 356 : on comptabilise les peaux d'un bœuf d'1 an, d'un bœuf de 2 ans et d'une vache **amar.ga**, soit une génisse qui tête encore, et des peaux d'ânes, etc. Ces animaux étaient certainement morts par accident ou prématurément, mais n'avaient donc pas été abattus. Dans CALVOT (1979), n° 135, 1 ânesse de 2 ans, morte, est livrée aux chiens; en revanche n'est pas noté l'âge de tous les autres ânes cités dans le document et dont le sort fut identique : ils étaient donc vieux ou malades. Voir aussi ce cas (SCHNEIDER, 1930, n° 14) : 8 bœufs, 10 bœufs de 2 ans, 4 bœufs d'1 an; 4 vaches, 29 moutons, 10 agneaux et 11 chevreaux; il semble que nous ayons affaire ici à une élimination des mâles, principalement.

¹⁶ D'innombrables textes du Puzriš-Dagan mentionnent les agneaux destinés au culte. Les archives enregistrent tout le mouvement des arrivages d'animaux (offerts plus ou moins volontairement) et de leur départ vers les temples, les cuisines et divers organismes.

également le sumérien *ra*, glosé également par *dāku* “tuer” et *mahāšu*; l'équivalence avec *tūn* implique l'usage d'une hache.

En accadien, pour les moutons ou les chèvres, on emploie des termes comme *batāqu* ou *nakāsu* “couper, trancher”. La différence se marque entre *alpu ina panišunu immahhaš* “le bœuf sera abattu en leur présence” et *qaqqad immeri ibattaq* “il tranchera la tête du mouton”. Un texte sumérien nous donne le passage suivant : 1 *udu.niga lugal.e giri.ta in.gaz* “le roi abattra un mouton gras avec un poignard” (SOLLBERGER, 1956). Dans le grand poème dit de “La malédiction contre Agadé”¹⁷, la distinction est établie par l'auteur : *gu₄.gaz.gaz.e* “l'abatteur de bœufs” et *udu.tag.tag.e* “l'égorgeur de moutons”. Il existait des couteaux en bronze dont l'usage est bien défini : *gír.udu.tag/ug* : “poignards à tuer les moutons”. Traduire le mot *gír* par “couteau” au lieu de “poignard” est très possible. Une plaque votive de Hafadji (époque archaïque) montre le sacrificateur suivant une chèvre qui crie; il porte un poignard triangulaire dont il pouvait se servir, soit en enfonçant la pointe dans la gorge de l'animal, soit en lui tranchant la gorge comme avec un couteau (PKG, fig. 82).

4.2

Il est difficile d'admettre, au vu de l'expression *ba.úš*, qu'on livrait à la cuisine, pour être consommés par des gens, des animaux morts¹⁸. D'autre part, nous lisons *úš* le signe **BE**, qui est de forme très simple et, de ce fait, recouvre plusieurs acceptions voisines. Quel est le sens exact que représente, dans ce cas, le signe **BE**?

Quelques rares documents nous fournissent une clé d'interprétation¹⁹. Des animaux sont “disparus” (*de₅.de₅.ga*); le berger doit justifier leur absence du troupeau, par serment, pour dégager sa responsabilité; ces animaux sont dits *á.sàg*, c'est-à-dire *tabou*; leur viande n'est pas pure, elle est donc inconsommable. Plusieurs lettres de Mari, plus explicites que des pièces comptables, toujours sèches dans leur énoncé, nous content l'histoire d'un bœuf qu'on a engraisé et que l'on amène à Mari (*ARM* 2, n° 82 et 14, n° 5 et 6). L'animal trop bien nourri a enflé dans des proportions inquiétantes, au point de ne plus pouvoir marcher et d'en devenir même intransportable. Les convoyeurs affolés demandent des instructions et, en particulier, supplient qu'on leur envoie d'urgence un boucher compétent qui tuera le bœuf dans les conditions requises. Il n'est donc pas question de le laisser mourir et d'en manger la chair. Dans les archives économiques, les scribes mariotes ont, comme leurs prédécesseurs sumériens, employé le signe **BE**, mais en le faisant suivre d'un complément phonétique *ma*, d'où une lecture *dim₇.ma*, qui rendrait mieux l'idée d'abattre, d'égorger, en la différenciant de celle de mort naturelle.

Dès lors, il convient sans doute de comprendre les documents sumériens comme suit : des animaux étaient fournis “sur pied”, donc à abattre ou à égorger, mais d'autres étaient livrés déjà abattus ou égorgés²⁰.

Les Sumériens mangeaient la viande cuite : rôtie ou bouillie et, de façon générale, très assaisonnée. Ces propos culinaires sortent du cadre qui nous a été assigné. Plus intéressant serait de déterminer la part de viande dans l'alimentation et, sur ce point, plusieurs remarques viennent à l'esprit.

- a) La base de l'alimentation était constituée par les céréales, transformées en pains, galettes, crêpes, gâteaux. Les soldats et les corvéables recevaient une allocation en orge et en huile (de

¹⁷ COOPER (1983), lignes 237-238. Dans le récit sur la mort d'Ur-Nammu (le premier roi de la 3^e dynastie d'Ur, vers 2100), on note : le roi abattra (*gaz*) les bœufs et multipliera les moutons (KRAMER, 1967, ligne 80), l'expression figure également ailleurs (EBELING, 1919, n° 16, rev. 23-25).

¹⁸ Cas troublant cependant : 194 cadavres de moutons et 39 cadavres d'agneaux sont mangés par des ouvrières de l'atelier de tissage (GENOULLAC, 1912, n° 4957; cf. aussi le n° 5417).

¹⁹ LAFONT (1985) : 36, n° 50. Cf. OPPENHEIM (1948), W34 (où il faut corriger *ANŠE x gunu* en *ad_x*). Il s'agit, entre autres, de trois porcs qui sont “tabou”.

²⁰ M. COOPER (1985), n° 16 : 42 moutons et chèvres abattus entrent au palais; il est normal que ces animaux n'aient pas été égorgés à l'intérieur du palais, mais à l'extérieur.

sésame, à l'époque); de même c'est à ce type de nourriture que l'épouse délaissée avait droit comme pension.

- b) Quand les documents mentionnent des bénéficiaires d'un arrivage de viande, il s'agit le plus souvent de "gendarmes" et de "messagers", parfois de "prébendiers" : ces personnes paraissent privilégiées²¹. A Mari, la table royale est régulièrement pourvue de viande, mais les conducteurs de chars, les servantes, les messagers n'étaient pas négligés non plus²².
- c) Un élément nous échappe pour déterminer dans quelles proportions se mêlaient les diverses composantes de l'alimentation (céréales, viandes, légumes, laitages) : il s'agit des apports extérieurs qui échappaient au système bureaucratique. Nous savons que le roi et ses familiers, à Ur, se régalaient de ramiers, de canards, de pigeons, d'oies, de poules, d'oiseaux dont on ne précise pas les espèces²³. La pêche et la chasse fournissaient sans aucun doute une part appréciable des repas, tel ou tel document le signale. Les paysans devaient également, comme de nos jours, élever autour de leurs humbles maisons quelques volailles qui agrémentaient leur ordinaire, plutôt frugal, ils y ajoutaient des laitages, ainsi que des légumes cultivés dans de petits jardins.
- d) Plus curieuse est, dans la mythologie sumérienne, l'absence de référence à la viande²⁴. Même dans les banquets qui les réunissent maintes fois, les dieux ne mangent pas de viande : ils se gavent de gâteaux, au beurre et aux fruits, de miel; ils s'enivrent de bière²⁵. Les mythes reflètent souvent les usages du temps où ils ont été imaginés, peut-être nous transmettent-ils un mode de vie archaïque, rejeté dans des siècles très éloignés : l'alimentation y aurait été essentiellement végétarienne. Dans une épopée²⁶, le héros, malade, est soigné par ses "frères et amis"; pour activer sa guérison, ils le nourrissent de dattes, de figues, de fromages, de gâteaux "que mangent les malades"; le texte précise : "du bon beurre de l'enclos, du fromage affiné de la bergerie, des œufs cuits à la graisse"; on ne songe nullement à lui offrir une belle pièce de viande.

De ces observations, on tire la conclusion que le rôle de la viande reste peu important; c'est la situation qui prévaut encore en Syrie et en Irak, où le mouton n'est tué qu'en de rares occasions, solennelles le plus souvent. Dans le rapport qu'il fait au roi Šulgi, un messager raconte qu'il a été reçu par un potentat vaniteux et grossier, entouré de 500 soldats à sa gauche et d'autant à sa droite; les tables, écrit-il, étaient chargées de six bœufs et de pas moins de soixante moutons; sur celle du messager, on avait disposé un bœuf gras et vingt moutons gras. Cette ostentation n'a pas l'air du goût de l'envoyé sumérien qui refuse de partager ce repas : il le juge déplacé et prévu pour l'humilier²⁷.

Dans le débat littéraire opposant le laboureur et le berger qui se disputent les faveurs de la déesse Inanna, le second défend sa cause et se fait valoir en offrant ses brebis blanches et noires, leur lait frais et caillé, des fromages de diverses sortes, mais il n'émet aucun avis sur la possibilité de manger la chair des animaux²⁸.

On peut se demander si, au cours du III^e millénaire, un changement ne s'est pas produit dans les habitudes alimentaires. En tout cas, la viande fait partie du régime normal des gens, dès avant 2000, même si le messager de Šulgi estime les tables trop chargées de viande, lors de sa visite. L'idée de

²¹ aga.uš "gendarmes", lú.kaš₄ "messagers", lú.kur₆.ra "prébendiers" (fonctionnaires qui avaient l'usufruit d'un champ de fonction). A titre d'exemples : KEISER (1971), n° 274, 460, 499, 509, 550, 551, 559, 581, 600.

²² ARM 23, n° 246, 248, 249, 250, 254 (pour la table de roi); 251 (pour les servantes); 252 (pour la table du roi et les conducteurs de chars); 261 (pour des messagers venant du Yamhad, dont la capitale était Alep).

²³ KEISER (1971), n° 366. Voir surtout LEGRAIN (1947), n° 102, 141, 154, 379, 1322.

²⁴ Sauf le texte cité à la note 17 (EBELING, 1919, n° 16), qui pourrait être plus tardif (?).

²⁵ Cette bière n'était pas brassée avec du houblon, la traduction du mot kaš par "bière" est plutôt conventionnelle.

²⁶ WILCKE (1969), 54 et sv., lignes 87-92. Il s'agit du héros Lugalbanda, dont les exploits se situent aux "temps héroïques", soit vers 2800-2700.

²⁷ MICHALOWSKI (1976), 135 et sv., lignes 20 et sv.; il est difficile de décider si le messager est choqué par l'abondance de la viande ou par l'attitude du personnage qui le reçoit : décoré d'or et de lapis-lazuli, il était assis sur un trône recouvert d'étoffes précieuses et avait posé les pieds sur un escabeau en or.

²⁸ VAN DIJK (1953), 72 (pour la traduction); lignes 97 et sv.

de sa visite. L'idée de tuer un animal pour le manger a été et est restée longtemps difficile à admettre. Malheureusement, les sumérologues ne disposent pas, sauf erreur de ma part, de textes qui pourraient nous éclairer sur les sentiments des habitants de la vieille Mésopotamie à ce sujet.

BIBLIOGRAPHIE

- ARM* : *Archives Royales de Mari*.
- BAUER J. (1967) : *Altsumerische Wirtschaftstexte aus Lagash*, Würzburg.
- CALVOT D. (1979) : *Textes économiques de Sellus-Dagan ...* (= Materiali per il Vocabolario Neosumerico, VIII), Multigrafica editrice, Rome.
- CHIERA E. (1934) : *Joint Expedition ... at Nuzi*, IV.
- COOPER J. (1983) : *The Curse of Agade*, John Hopkins Univ. Press édit., Baltimore.
- COOPER M. (1985) : The Dyke College Texts, *Acta Sumerologica*, 7 : 97-128.
- DESSE J. (1983) : Les faunes du gisement obéidien final de Tell el'Oueilli, in J.L. HUOT *et al.*, *Larsa et 'Oueilli*, Travaux de 1978-1981, Recherche sur les civilisations édit., Paris.
- EBELING E. (1919) : *Keilschrifttexte aus Assur religiösen Inhalts*, I, Leipzig.
- GENOUILLAC H. de — (1912) : *Inventaire des tablettes de Tello*, III, Paris.
- GRÉGOIRE J.P. (1981) : *Inscriptions et archives administr. cunéiformes* (= Materiali ..., X), Rome.
- HEIMPEL W. (1968) : *Tierbilder in der sumerischen Literatur* (= Studia Pohl 2), Institut biblique pontif. édit., Rome.
- KEISER Cl. (1971) : *Neo-Sumerian Account Texts* (= Babylonian Inscriptions in the Coll. of J.B. Nies, III), New Haven.
- KRAMER S.N. (1967) : The Death of Ur-Nammu, *Journal of Cuneiform Studies*, 21 : 104-122.
- LABAT R. (1939) : *Hémérologies et ménologies d'Assur*, Paris.
- LAFONT B. (1981) : Six tablettes inédites, *Acta Sumerologica*, 3 : 185-191.
- LAFONT B. (1985) : *Documents administratifs sumériens*, Recherche sur les civilisations édit., Paris.
- LAMBERT W.G. (1960) : *Babylonian Wisdom Literature*, Oxford.
- LEGRAIN L. (1947) : *Business Documents of the Third Dynasty of Ur* (= Ur Excavations. Texts III), British Museum édit., Londres.
- LEWIS B. et JEWELL E.R. (1982) : *Sumerian Economic Texts ...*, *Acta Sumerologica*, 4 : 53-68.
- LIMET H. (1976) : *Textes sumériens de la III^e Dynastie d'Ur*, Musées royaux d'art et d'histoire édit., Bruxelles.
- MAEKAWA K. (1979) : The Ass and the Onager in Sumer ..., *Acta Sumerologica*, 1 : 35-62.
- MAEKAWA K. (1983) : The Management of Fatted Sheep ..., *Acta Sumerologica*, 5 : 81-112.
- MICHALOWSKI P. (1976) : *The Royal Correspondence of Ur* (xérocopie University Microfilm Internat.), Ann Arbor.
- MSL* 12 (1969) : *Materialien zum Sumerischen Lexikon*, vol. 12, Rome.
- MUDAR K. (1982) : Early Dynastic III Animal Utilization in Lagash, *Journal of Near Eastern Studies*, 41/1 : 23.
- OPPENHEIM A.L. (1948) : *Catalogue of the Cuneiform Tablets of the W. Eames Coll.*, American Orient. Soc. édit., New Haven.
- PKG* : W. ORTHMANN éd., *Der alte Orient*, Propyläen Kunstgeschichte, vol. 14, Berlin.
- SCHNEIDER N. (1930) : *Die Geschäftsurkunden aus Drehem und Djoha ... zu Berlin ...* (= *Orientalia* 47-49), Rome.
- SIGRIST M. (1983) : *Textes économiques néo-sumériens de l'Université de Syracuse*, Recherche sur les civilisations édit., Paris.
- SIGRIST M. (1984) : *Neo-Sumerian Account Texts in the Horn Archaeological Museum*, Andrews Univ. Press édit., Berrien Springs.
- SOLLBERGER E. (1956) : *Journal of Cuneiform Studies*, 10 : 18, n° 5.
- VAN DIJK J. (1953) : *La sagesse suméro-accadienne*, Brill édit., Leyde.
- WILCKE Cl. (1969) : *Das Lugalandaeos*, Harrassowitz édit., Wiesbaden.
-

DISCUSSIONS

R. PUJOL. — L'âne, animal de selle, de trait, de charge (bât) dont il est question dans votre exposé est-il l'âne de Nubie (couleur grise avec bande cruciale et raie de mulet) ou l'onagre proche de l'âne de Nubie.

H. LIMET. — Les Sumériens avaient acclimaté l'onagre ou un type d'âne. Cet animal a pour caractéristique d'être fort et, surtout, rapide. Il est aussi endurant et capable de longue marche.

J. DESSE. — Les textes sumériens distinguent-ils nettement les ressources alimentaires de la zone des marais (sud de la Mésopotamie) de celles provenant d'autres régions? Dans le cas des marais, le milieu commande directement le bilan faunique : poissons, oiseaux aquatiques, suidés, etc. Il faut cependant songer à des importations possibles (poissons séchés, etc.).

H. LIMET. — La présence de bovidés (et non de buffles) est attestée dans les lagunes de Sumer. D'autre part, les Sumériens distinguaient les pêcheurs d'eau douce et les pêcheurs d'eau "amère" (= de mer). La possibilité d'un commerce lointain vers le golfe Persique est à envisager. Y avait-il une distinction entre l'alimentation carnée de Sumer et celle en usage plus au Nord? Apparemment non. C'est une question de culture et celle-ci était identique. Mais il y avait la possibilité de manger des animaux chassés qui, eux, différaient selon les lieux.

L. CHAIX. — Y a-t-il des évidences tracéologiques de l'abattage des moutons par égorgement?

H. LIMET. — Pas à ma connaissance. Mais, pour ce qui est de la découpe des animaux et des pièces de boucherie, il conviendrait de consulter l'étude de J.-M. Durand, parue dans *Archives de Mari*, 21.

F. POPLIN. — Les sources permettent-elles d'établir si l'outil était un couteau (agissant par le fil) ou un poignard (travaillant d'estoc)? La distinction est importante, surtout dans le geste.

H. LIMET. — Le terme sumérien *gír* désigne un couteau. Les verbes employés (par exemple, en accadien, *nakasu*) se traduisent par "couper". Toutefois, sur un relief archaïque, le sacrificateur porte un poignard triangulaire qui pouvait être un instrument pour frapper un coup mortel, mais aussi pour couper.

R. PUJOL. — A ce propos, je puis indiquer qu'en Guinée forestière, en pays Kissi (Kissidougou Guékédou), à l'occasion des fêtes de funérailles, on égorge les bœufs (généralement des taureaux) en tranchant la gorge de l'animal à l'aide d'un couteau en forme de poignard. En région forestière centrafricaine, les "couteaux" de cuisine ou de chasse sont aussi en forme de poignard. Les femmes peuvent s'en servir en cuisine, pour couper finement les feuilles (de coco, de manioc, etc.).