
LES ANIMAUX DANS L'ALIMENTATION DES OUVRIERS ÉGYPTIENS DE DEIR EL-MÉDINEH AU NOUVEL EMPIRE

Michel MALAISE*

Dans l'Égypte ancienne, l'animal est créature divine aussi bien que l'homme. Sortis l'un et l'autre des mains du démiurge, ils sont l'objet de sa sollicitude et exaltent de concert l'action bienfaisante du soleil dans la création. Êtres humains et animaux sont donc des partenaires ayant un maître identique (HORNUNG, 1967; BRUNNER-TRAUT, 1974). Le vocabulaire lui-même souligne cette parenté puisque, depuis l'*Enseignement à Merikaré* (§ 131), l'humanité peut être qualifiée de "petit bétail du dieu" (HINTZE, 1942; GOEDICKE, 1967). L'homme se doit donc de respecter dans ses rapports quotidiens ses frères inférieurs. Déjà dans le corpus funéraire des *Textes des Pyramides* (§ 386 b), l'oie et le bœuf peuvent agir comme plaignants devant le tribunal de l'au-delà, et, dans la composition postérieure du *Livre des Morts*, le candidat à l'éternité assure, dans ses déclarations d'innocence du chapitre 125, n'avoir pas maltraité les bêtes à cornes, ni chassé le petit bétail de ses herbages (MAYSTRE, 1937 : 24-25, 45-46). Compagnons sur terre, l'homme et l'animal le seront aussi dans l'au-delà; le chapitre 154 du *Livre des Morts* insiste sur la communauté de destin devant la mort, tandis que le texte de la première heure du *Livre des Portes* (HORNUNG, 1979 : 2, 8; 1980 : 33-35) précise que tout être vivant est voué au royaume des morts. Ainsi, nombre d'animaux bénéficieront des mêmes soins funéraires que les gens et, après leur mort, ils ne pourront plus servir d'alimentation aux défunts justifiés auxquels le soleil réservera un régime végétarien (HORNUNG, 1972 : 41). Remarquable à ce point de vue est la nature végétarienne des offrandes figurées sur les stèles dédiées à Deir el-Médineh aux "béatifiés puissants (*akhou iquerou*) de Rê", c'est-à-dire à des parents défunts dont le statut auguste auprès de Rê justifie la dévotion de leurs proches (DEMARÉE, 1983 : 174, n. 6).

Sur terre, devant bien se nourrir, l'Égyptien était cependant amené à prélever une part de ses repas sur les animaux. Tout naturel pour nous, ce prélèvement l'était beaucoup moins pour l'habitant de la vallée du Nil. Rarissimes sont les textes qui présentent les créatures animales comme des aliments mis à la disposition de l'homme par le démiurge (VOLTEN, 1945 : 74, 1.132-133; BARGUET, 1953 : 20). Dès lors, l'abattage, la chasse ou la pêche des animaux destinés à la consommation étaient légitimés par un subterfuge rituel qui transformait les victimes ou les proies en ennemis incorporant les forces hostiles menaçant l'ordre cosmique (HORNUNG, 1967 : 79-82; LECLANT, 1956 : 139-145 et ouvrages cités : 141, n. 4, 144, n. 3; HELCK, 1982). De la sorte, mammifères, poissons et oiseaux pouvaient améliorer l'ordinaire des sujets de pharaon. La mise à mort des bovidés se faisait toujours par égorgement (GHONEIM, 1977 : 177-184), en respectant sans doute certaines prescriptions qui expliquent l'assertion d'Hérodote (II, 41) selon laquelle tout Égyptien aurait refusé de goûter à un bœuf tué par un couteau grec (DARBY, 1977 : 146). Restaient exclus de la table pour des raisons religieuses certaines espèces animales ou des individus sacrés, comme les taureaux Apis, Mnévis et Bouchis, mais ces tabous étaient avant tout locaux, parce que liés aux croyances d'une région. Certaines restrictions étaient parfois autant fondées sur des considérations pratiques que sur des interdits. Ainsi, si, parmi les bovidés, les vaches furent le plus souvent considérées comme sacrées, parce que associées aux déesses Hathor, Isis et Nout (DARBY, 1977 : 124; GHONEIM, 1977 : 156-157), le couteau du boucher les épargnait autant parce qu'elles procuraient le lait et assuraient la reproduction.

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

A première vue, la richesse et la diversité des sources égyptiennes rendent facile l'étude de l'alimentation des anciens Egyptiens, et cependant une grande prudence méthodologique s'impose, comme vont le révéler les quelques observations suivantes. D'une façon générale, les informations conservées, images, textes et restes d'animaux, émanant de tombes et de temples, nous renseignent sur des mets ne coïncidant pas nécessairement avec le repas quotidien du scribe, de l'agriculteur ou de l'artisan. Recopiées à des milliers d'exemplaires, les listes d'offrandes et les formules d'offrandes funéraires détaillent notamment les plats attendus du défunt. Les listes d'offrandes, gravées dans les tombes depuis le début de l'histoire égyptienne, mentionnent les bovidés et les oies. La grande liste canonique, mise au point sous la V^e dynastie, énumère plusieurs morceaux de viande où figurent épaule, foie, rate, morceaux de poitrine (BARTA, 1963 : 49, n° 45-54), diverses variétés d'oies et pigeons (BARTA, 1963 : 49, n° 55-59). Pour l'époque ramesside qui nous intéresse ici tout spécialement, ces listes, même sous leur forme abrégée, se font rares, car l'alimentation du défunt est alors avant tout confiée à la sollicitude des dieux et non plus au rituel de l'offrande (BARTA, 1963 : 105-106).

Les formules d'offrandes funéraires répétées sempiternellement à l'intérieur des tombeaux et sur le mobilier funéraire [sarcophages, statues, tables d'offrandes, stèles, etc. (BARTA, 1968 : 222-223)] évoquent tous les vœux du mort, y compris les aliments qu'il attend, ce dernier souci étant plus spécialement exprimé dans les requêtes 2, 3 et 25, présentes depuis l'Ancien Empire jusque durant l'époque gréco-romaine. Le second souhait précise, dès la Première Période Intermédiaire, qu'outre le pain et la bière les offrandes comprendront bœufs et oiseaux, auxquels s'ajoutent oies et grues sous la XI^e dynastie, oies et pigeons sous les trois dernières dynasties. La troisième prière, dès l'Ancien Empire, implore également bœufs et oiseaux, menu que peuvent compléter des antilopes durant la Première Période Intermédiaire, des oies et des pigeons sous les XII^e et XVIII^e dynasties, des gazelles, des antilopes, des oies et des pigeons pendant la XIX^e dynastie. La vingt-cinquième requête réclame couramment depuis le Moyen Empire les mêmes bœufs et oiseaux. Toutes ces sources suggèrent une riche alimentation carnée alors que les documents de la vie quotidienne reflètent des habitudes plus modestes, où la nourriture courante était à base de céréales et de poissons, vin et viande étant réservés aux grandes occasions (HELCK, 1975, col. 1267-8; GHONEIM, 1977 : 159).

L'absence totale de poissons sur la table des défunts et leur extrême rareté sur l'autel des dieux (GAMER-WALLERT, 1970 : 66-74) n'est pas sans poser de difficiles questions. Ce silence ne tient pas à une impureté du poisson comme tel, car aucun texte hiéroglyphique ne fait mention d'une abstention généralisée (GAMER-WALLERT, 1970 : 75-85 et 1977, col. 226-227; DARBY, 1977 : 380-397), si ce n'est un passage de la stèle de Piankhi, roi de la XXV^e dynastie, qui interdit l'entrée du palais à quiconque a mangé du poisson, déclaré *bout* ("tabou") de la demeure royale (GRIMAL, 1981 : 178-179). Tout au plus existe-t-il à Basse Epoque des interdits préservant tel ou tel animal que les enseignements mythologiques ont rendu sacré dans une région donnée (MEEKS, 1966, col. 433-434). En l'occurrence, ces interdits trouvent une amorce au Nouvel Empire dans les listes calendériques qui prohibent l'absorption de poissons à certains jours anniversaires d'événements mythologiques. Le poisson n'en demeure pas moins pour les riverains du Nil un aliment de base que l'on n'hésitait même pas à déposer parmi les victuailles mises à la disposition du mort, comme dans la tombe archaïque fouillée par Emery (EMERY, 1962 : 6) ou dans certaines sépultures de Deir el-Médineh (SCHIAPARELLI, 1927 : 159; BRUYÈRE, 1937 : 107-108). Le recueil funéraire des *Textes des Sarcophages* (IV, 3) présente même le défunt se nourrissant, comme le crocodile, de poissons. Comment dès lors expliquer l'omission systématique du poisson dans les listes d'offrandes et les formules d'offrandes funéraires ?

Selon Otto (OTTO, 1964 : 2, 3, 7, 12), ce sont les nomades de Haute Egypte qui auraient imposé, lors de l'unification politique du pays, leurs coutumes alimentaires aux sédentaires de Basse Egypte : sans exclure le poisson de leur alimentation, ces nomades l'auraient à tout le moins jugé méprisable et indigne des morts et des dieux. Pour E. Hornung, ce dédain manifesté pour les poissons s'enracinerait dans le fait que ces animaux étaient un peu en dehors de la création parce que habitants du chaos liquide primordial. En réalité, et plus simplement, les poissons ne sont-ils pas écartés du repas des défunts et des dieux parce que considérés comme trop communs ? L'image exclusive des offrandes végétales présentées aux béatifiés de Deir el-Médineh n'est pas, comme nous l'avons déjà vu, davantage le reflet des habitudes culinaires des Egyptiens ici-bas. Quant aux découvertes d'ossements, elles ne sont pas toujours en soi plus fiables puisque, par exemple,

bœufs et porcs servaient dans les opérations agricoles. Le meilleur moyen d'identifier les victuailles qui pénétraient dans les cuisines égyptiennes est d'interroger les écrits de la vie quotidienne d'une communauté et d'une époque données. Pour ce faire, nous avons choisi le village de Deir el-Médineh dont les murs abritaient les ouvriers et les artisans préposés au creusement et à la décoration de tombes royales du Nouvel Empire, sur la rive gauche de Thèbes. Encore faut-il bien prendre garde de distinguer les documents comptables authentiques des relevés qui pourraient constituer des lettres modèles d'écoliers, tel l'ostracon Berlin 12377 (JANSSEN, 1975 : 456, n. 3) qui nous fournit le décompte annuel des gages en nature fournis par le roi en l'espace d'un an à ses travailleurs.

Issue d'une fondation plus modeste de la XVIII^e dynastie, entièrement restructurée par Horemheb, "la Tombe" constitue une institution royale des pharaons du Nouvel Empire (ČERNÝ, 1973; VALBELLE, 1985 : 85-157). Les fonctionnaires de la Tombe sont répartis en trois catégories : les membres de l'Equipe, ouvriers et artisans occupés à l'aménagement des hypogées de la Vallée des Rois et des Reines, un personnel de service, comprenant surtout des hommes de peine (les *semedet*) chargés d'approvisionner les travailleurs en denrées et produits domestiques d'usage quotidien, comme l'eau et le bois nécessaires à la cuisine, et enfin un corps de surveillants assurant la protection de la nécropole et la sécurité de l'Equipe. Seuls les membres de l'Equipe disposaient d'une maison à l'intérieur de Deir el-Médineh, agglomération regroupant dans son dernier état 68 demeures, édifiées de part et d'autre d'une ruelle centrale et appuyées contre le mur d'enceinte.

Après trois pièces d'enfilade, au fond de l'habitation se trouvait la cuisine (BRUYÈRE, 1939 : 51, 72-76, 245 sq.; DELLA MONICA, 1975 : 37-38; VALBELLE, 1985 : 260-261), couverte d'une claie de branchages et riche seulement des quelques ustensiles nécessaires à la préparation des repas : four à pain disposé dans un angle, mortier enfoncé dans le sol pour moudre les grains, pétrin en forme de modeste bâti en briques crues enduites, petit fourneau rudimentaire en briques ou simple foyer, jarres piquées en terre pour contenir la réserve d'eau, et vaisselle de céramique plus ou moins grossière. Les méthodes égyptiennes de cuisson (GHONEIM, 1977 : 160-162; VERHOEVEN, 1984) recouraient aussi bien à la grillade (*asher*), qui met l'aliment au contact direct du feu, qu'à la cuisson dans une marmite (*pesi*). Bien que l'on n'ait conservé aucune représentation de rôtisseur du Nouvel Empire, il est difficile de croire que ce procédé classique ait été alors abandonné (VANDIER, 1964 : 265; VERHOEVEN, 1984 : 19). Cette première méthode est attestée pour les beaux morceaux de viande et les volailles et, dès lors, utilisée pour les offrandes divines et funéraires (VERHOEVEN, 1984 : 19-20, 101), mais très rarement employée pour les poissons; la seconde est réservée pour la viande de moindre qualité et pour les poissons. Tous ces mets, comme nous le verrons plus loin, pouvaient encore être mis en conserve. Parfois quelques marches menaient de la cuisine à une cave. Sans doute les hommes de l'Equipe profitaient-ils d'un jardin aménagé dans la plaine (VALBELLE, 1985 : 88, 132) et de parcelles avec étables (VALBELLE, 1985 : 253, 254) permettant un peu d'élevage. L'institution possédait aussi une chambre forte abritant le matériel et les réserves de vivres (VALBELLE, 1985 : 90) et un grenier renfermant l'excédent de blé et d'orge (VALBELLE, 1985 : 90, 148).

La "Tombe" placée sous l'autorité nominale de Pharaon relève en pratique du vizir qui, assisté de hauts fonctionnaires, dispense instructions et salaires. Ces derniers, appelés *heteriou*, sont payés en nature (JANSSEN, 1975 : 455-493; DELLA MONICA, 1975 : 67-71, 111-117; VALBELLE, 1985 : 148-157), bien qu'ils aient comporté exceptionnellement, sous Ramsès IX et XI, de l'or, de l'argent ou d'autres métaux (VALBELLE, 1985 : 150, 152). Les rémunérations consistaient avant tout en céréales (épeautre pour le pain, orge pour la bière) distribuées par les Greniers du souverain, et en livraisons régulières en eau, poissons, légumes, fruits, bois et poteries assurées par les corvéables (les *semedet*), placés sous la responsabilité de deux scribes qui notaient soigneusement les provisions apportées à l'Equipe; s'y ajoutaient des produits divers provenant des institutions royales, tels des vêtements, du vin et, plus occasionnellement, du sel, du miel ou de la viande, enfin des fournitures en pains, bière, dattes effectuées par les temples de la rive ouest.

Constituant un véritable salaire, les rations de céréales étaient calculées en fonction des responsabilités, les chefs et les scribes de l'Equipe touchant davantage que les simples travailleurs (JANSSEN, 1975 : 460-463), mais chacun recevait en principe pour lui et les siens une quantité supérieure aux besoins de la consommation : selon les calculs effectués par Janssen (JANSSEN, 1975 : 462-463), une famille d'ouvriers disposait de 5 kg d'épeautre par jour. Hélas, ces livraisons étaient variables et le retard dans l'acheminement des céréales provoqua à plusieurs reprises sous la XX^e dynastie des grèves (VALBELLE, 1985 : 97, 190-193, 197, 208-210; 212-213). Ce sont les

sources documentaires qui nous fournissent le plus de renseignements sur les habitudes alimentaires des habitants de Deir el-Médineh, qu'il s'agisse du Journal de la Tombe, relatant au jour le jour la vie de la communauté et le versement des salaires en nature, conservé par des papyrus ou des notes préliminaires sur ostraca, des registres d'approvisionnements et de salaires, ou encore des textes non officiels, comme des documents juridiques privés ou des lettres (VALBELLE, 1985 : 27-85). Grâce à toutes ces sources, il nous est possible de voir la part réservée aux animaux dans l'alimentation des ouvriers et artisans des souverains du Nouvel Empire.

Les travailleurs de la nécropole thébaine trouvaient leur principale source de protéines dans les poissons livrés régulièrement par les pêcheurs recrutés parmi les corvéables chargés du ravitaillement du village (HELCK, 1965 : 816-824; CHRISTOPHE, 1967; DELLA MONICA, 1975 : 116-117; VALBELLE, 1985 : 63-65, 272-274). Réceptionnés à l'entrée de l'agglomération par les portiers, les poissons étaient aussitôt inventoriés par les scribes de l'Equipe qui notaient soigneusement la nature et l'importance de la marchandise, mentionnant soit leur nombre, soit leur poids en *deben* de cuivre (CHRISTOPHE, 1967; JANSSEN, 1975 : 478). Les quantités fournies sont considérables (JANSSEN, 1975 : 478-481); grâce à l'ostracon Deir el-Médineh 142, on a pu calculer que la ration annuelle pour l'an 26 de Ramsès III s'élevait à environ 6000 kg pour quelque 60 foyers, soit une moyenne de \pm 280 g par famille et par jour. La rareté des transactions portant sur la vente de poissons, cédés d'ailleurs à prix très bas, confirme la vulgarité de l'aliment qui, selon Hérodote (II, 77, 92) et Diodore (I, 43), constituait pour beaucoup d'Egyptiens, du moins à époque tardive, la nourriture exclusive ou quasiment. Dans les ostraca de Deir el-Médineh (GAMER-WALLERT, 1970 : 63), une partie des poissons sont dits "frais", à savoir crus, et "entiers", c'est-à-dire non vidés, et donc destinés à être cuits en vue d'une consommation immédiate, dont aucun texte local ne nous a conservé les préparatifs. D'autres poissons sont livrés "vidés" et "séchés" au soleil, parfois sans la tête (GAMER-WALLERT, 1970 : 63; VALBELLE, 1985 : 272). Grâce au faible degré hygrométrique de l'air en Egypte, les poissons séchés se conservaient facilement et deviendront même l'objet d'exportations, comme celle relatée dans le récit d'*Ounamon*, où nous voyons Smendès expédier trente couffes de poissons au Liban (DAUMAS, 1977 : col. 236-237). Les peintures de la tombe d'Ipouy à Deir el-Médineh (DAVIES, 1927 : pl. 30, 37; VANDIER, 1969 : 634, 652-658) nous retracent les opérations nécessaires à cette préparation des poissons crus. Ceux-ci, une fois pêchés à la senne, sont acheminés, suspendus à des palanches ou entassés dans des paniers ou des filets, vers un spécialiste qui les fend en deux par le dos, les ouvre largement, puis les met sécher au soleil. Des poissons ainsi traités ont été retrouvés à Deir el-Médineh (SCHIAPARELLI, 1927 : 159; KEIMER, 1939 : pl. 8, 9; DARBY, 1977 : 369 et fig. de la p. 377). Peut-être dès le Nouvel Empire, certains poissons séchés subissaient-ils en outre une salaison (DARBY, 1977 : 369), en tous cas bien attestée plus tard par Hérodote (II, 77) et Diodore (I, 52). Les espèces consommées (HELCK, 1965 : 834-836; VALBELLE, 1985 : 272-274) étaient très variées, puisque D. Valbelle recense dix-huit noms différents dans les textes de Deir el-Médineh; le poisson le plus courant était le *shena*, cependant non identifié, puis une sorte de tilapia (*oudj*).

Outre les livraisons des *semedet*, il faut envisager les denrées en provenance du Trésor royal. A en croire l'ostracon Berlin 12.337 (HELCK, 1965 : 819-820) qui nous conserve un relevé annuel, mais, semble-t-il, dans le cadre d'une lettre modèle dont les chiffres pourraient alors être fictifs (JANSSEN, 1975 : 456, n. 3), le Trésor aurait fourni en un an un nombre impressionnant de poissons : 75 950 pièces, dont 43 150 tilapias, et 50 sacs de petits poissons. A tout cela s'ajoutaient des provisions exceptionnelles (JANSSEN, 1975 : 488-493; VALBELLE, 1985 : 134-135), "récompenses" (*mekou*) d'un souverain désireux de manifester son contentement : ainsi, en l'an 8 de Mineptah, semblable distribution comporte-t-elle 9 000 poissons (ostracon du Caire 25.504, v° II, 10).

La viande (*iouef*) était certainement beaucoup plus prisée, car rare au menu, les salaires ordinaires ne l'incluant normalement pas. Sous Ramsès II, un relevé de salaires (ostracon de Berlin 11.238, 4 = JANSSEN, 1975 : 457; VALBELLE, 1985 : 154) comprend le mot *ankh*, terme générique désignant à partir de la XIX^e dynastie (JANSSEN, 1975 : 165) le petit bétail (chèvres et moutons), mais le document revêt la forme d'une lettre fictive. Pareillement, l'ostracon de Berlin 13.377 (HELCK, 1965 : 839; JANSSEN, 1975 : 492, n. 141), dont il vient d'être question un peu plus haut, et relevant sans doute du même genre littéraire, reprend dans son décompte annuel 60 récipients de viande en conserve, des côtes (*djerou*), des morceaux de la zone des reins (*dépet*), 10 mains de tripes (*mékhet*), 33 têtes de bétail et des bœufs (*renen*). Semblables approvisionnements demeurent en tout cas exceptionnels au sein des salaires, les apports de viande provenant de l'administration

royale étant surtout délivrés sous forme de récompenses ou gratifications lors des grandes fêtes. Consistant essentiellement en bœuf, la viande peut être livrée soit sur pied, soit cuite ou grillée, soit encore dressée (*der*), c'est-à-dire conservée sous forme de morceaux désossés, émincés, salés ou boucanés (GHONEIM, 1977 : 163), mis en pots portant la mention du contenu (KOENIG, 1979-1980, n° 6161-6165, 6246, 6261; VALBELLE, 1985 : 277), sans toutefois préciser la nature de l'animal. Sous Mineptah, en l'an 7, sont fournis 6 bœufs (ostracon du Caire 25.504, v° I, 2 = JANSSEN, 1975 : 490), puis l'année suivante 10 autres bœufs (ostracon du Caire 25.504, v° IV, 2 = Janssen, 1975 : 489-490), tous destinés à la boucherie. Un autre ostracon (ostracon Deir el-Médineh 353, v° 2) atteste également une récompense en viande. A l'occasion de la fête d'Opet, les travailleurs de l'Equipe reçoivent de Ramsès IV trois envois totalisant 25 bœufs (ostracon de Deir el-Médineh, 46, 10, 15 et v° 9-10 = HELCK, 1963 : 488; JANSSEN, 1975 : 491-492), sans doute, comme le suggère Helck, prélevés sur les offrandes présentées à Amon¹. Sous Ramsès XI, à une date fixée, le bureau du vizir et le bureau du Trésor sont tenus de fournir chacun un bœuf aux hommes de la Tombe (GARDINER, 1948 : 65, 1.1 et 3; HELCK, 1963 : 486).

Outre ces distributions exceptionnelles, les travailleurs possédaient parfois à titre personnel des bœufs, comme en témoignent des textes judiciaires relatifs à des contestations (ostracon Deir el-Médineh 433) ou des ostraca relatant des opérations commerciales, où apparaissent surtout, il est vrai, les détenteurs de postes plus ou moins élevés (JANSSEN, 1975 : 172, 177, 536, 538). On notera que l'absence d'un homme sur le chantier est parfois motivée par la nécessité de tuer un bœuf, mais rien ne prouve que l'animal à abattre était propriété privée (VALBELLE, 1975 : 320), car l'Equipe en tant que telle achetait collectivement des bœufs (VALBELLE, 1975 : 212, 255).

Ces repas carnés, d'autant plus appréciés qu'occasionnels, ont été parfois retrouvés dans les tombes de Deir el-Médineh, qu'il s'agisse de pièces découpées et cuites (BRUYÈRE, 1937 : 107-108) ou, comme chez Kha, d'un vase rempli de morceaux de viande presque immergés dans le sel (SCHIAPELLI, 1927 : 159). Cuissons et abats paraissent avoir été particulièrement prisés : dans un billet expédié à sa mère l'ouvrier Khonsou promet à celle-ci pour respecter un serment, et ainsi apaiser le dieu, de ne plus toucher ni au gigot ni aux tripes (Papyrus Deir el-Médineh 15).

Les races de bovidés consommés dans le village sont hélas très difficiles à déterminer, car le plus souvent le mot pour "bétail" est écrit au moyen d'un idéogramme, dont la lecture reste douteuse (JANSSEN, 1975 : 172). Sans doute les bovins appartenaient-ils surtout à la race des *iouaou* (GHONEIM, 1977 : 70-71, 73-74) destinée spécialement à l'engraissement, et donc à la boucherie et aux offrandes.

Les oiseaux constituaient une autre source de viande tout aussi recherchée, particulièrement oies et pigeons (DARBY, 1967 : 283-291), si l'on en croit les souhaits exprimés dans les listes d'offrandes et les formules d'offrandes funéraires. La volaille, désignée par le terme générique "oiseaux" (*apedou*) ou "oiseaux des marais" (*apedou mer*), figure dans des registres de comptes répertoriant des approvisionnements non sélectifs issus de diverses institutions locales, comme dans un papyrus de Ramsès IX (Papyrus Turin 1881, II, 2; VI, 4 et v° ligne au-dessus des col. I-II; VALBELLE, 1985 : 63-64) ou sur des étiquettes de jarres (KOENIG, 1980, n° 6166-6181; ostracon Turin 57270-57271; *Bull. de l'Inst. Franç. d'Arch. Orient*, 76 (1976) : 333, fig. 7, n° 6 et 9). A ces livraisons s'ajoutaient les volatiles capturés, élevés ou achetés par les habitants de Deir el-Médineh. Les scènes de la tombe d'Ipouy (DAVIES, 1927 : pl. 30; VANDIER, 1969 : 439-445) représentent la volaille, prise au filet ou engraisée dans les basses-cours qui, une fois plumée, était évidée, ouverte en deux et éventuellement mise en jarre. Pour la consommation rapide, les oiseaux étaient grillés²;

¹ Un document thébain comptable de la XVIII^e dynastie, le papyrus Boulaq XI [= CGC 58070, dont la suite est constituée par CGC 58081, ainsi que l'a montré MEGALLY dans *Bull. de l'Inst. Franç. d'Arch. Orientale*, 75 (1975) : 165-181], enregistre les denrées achetées par deux équipes de négociants auprès d'un service administratif qui pourrait être, comme le pense R. WEILL [dans *Rev. de l'Eg. ancienne*, 1 (1925) : 45-87], un grand sanctuaire revendant ses excédents de pain, vin et viande (sur ce papyrus, voir aussi T.E. PEET dans *Mélanges Maspero*, I, 1934 : 185-199; HELCK, 1965 : 840-843). En une quinzaine de jours, en fait de viande de bœuf, les transactions portent sur 34 têtes, 3 morceaux de tête, 9 cuisses, 8 épaules, 1 tibia, 2 fémurs, 2 "jambes", 3 cuissots, 1 morceau de dos, 1 poitrine, 18 côtes, 1 cruche de viande dressée, 1 récipient et 2 paniers de morceaux, 2 cœurs et 2 rognons.

² Les scènes de l'Ancien Empire figurant des oiseaux placés dans une marmite reproduisent en fait non la cuisson, mais la phase préparatoire pendant laquelle ces animaux sont ébouillantés pour faciliter l'enlèvement des plumes (cf. VERHOEVEN, 1984 : 150-154).

destinés à la conservation, ils étaient séchés et placés dans de grands pots (VANDIER, 1969 : 444-445), peut-être après avoir été salés, comme l'étaient les cailles, les canards et les petits oiseaux à l'époque d'Hérodote (II, 77). La rareté dans le village des transactions commerciales portant sur des oiseaux et leur prix modique (JANSSEN, 1975 : 178) trahissent la banalité du mets. Un canard pilet et un pigeon ont été identifiés dans une sépulture (BRUYÈRE, 1937 : 107-108), tandis qu'un vase rempli d'oiseaux grillés et salés provient de la tombe de Kha (SCHIAPARELLI, 1927 : 159).

Les porcs (NEWBERRY, 1928 : 211-225; KEIMER, 1937 : 147-156; BERGMAN, 1974 : 88-92; DARBY, 1977 : 171-209), bien que liés au dieu Seth, l'adversaire d'Osiris, étaient certainement mangés durant le Nouvel Empire. En effet, les textes de cette période font allusion à des troupeaux de centaines de porcs, parfois reproduits dans les tombes de la XVIII^e dynastie (HELCK, 1963 : 509-510), trop nombreux donc pour être seulement utilisés à piétiner les sols ensemencés afin d'enfouir les graines (VANDIER D'ABBADIE, 1941 : 483-486). A Deir el-Médineh même, outre la découverte d'ossements de porcs (DARBY, 1977 : 188-189; KEIMER, 1937 : 147-156), un ostrakon figuré représente un enfant tentant d'éloigner un porc (VANDIER D'ABBADIE, 1941 : 481-488 et pl. XLIV), tandis que cinq ostraca documentaires (JANSSEN, 1975 : 177-178) mentionnent la vente de quelques individus, sans doute destinés à la boucherie.

Si le sel fait partie des salaires et des récompenses délivrées aux membres de l'Equipe, entre autres probablement comme agent conservateur, rien ne prouve qu'il ait été employé pour relever le goût des viandes (VALBELLE, 1985 : 280-281).

En conclusion, force est de constater que la main d'œuvre abritée à Deir el-Médineh, bien que bénéficiant certainement d'un statut assez enviable, puisque responsable de l'aménagement des hypogées royaux, ne faisait pas bonne chère tous les jours. La nourriture, lorsque les approvisionnements suivaient, était certes suffisante, mais guère aussi délicate que les mets évoqués dans les textes funéraires. L'essentiel des aliments était fourni par les institutions royales en guise de salaires, au sein desquels les poissons apportaient l'essentiel des protéines. La viande provenait avant tout de livraisons exceptionnelles, récompenses ou gratifications à l'occasion des fêtes, voire des ressources privées, résultats de transactions, ou de chasses pour les oiseaux. L'importance des rations payées par la Couronne était proportionnelle aux responsabilités des habitants du village. Le choix des animaux consommés, poissons, bœufs, oiseaux, porcs, n'est pas ici entravé par des interdits, mais surtout fonction de la plus ou moins grande rareté des aliments en cause.

BIBLIOGRAPHIE

- BARGUET P. (1953) : *La stèle de la famine à Séhel*, IFAO, Le Caire (Bibliothèque d'Etude, 24).
- BARTA W. (1963) : *Die altägyptische Opferliste von der Frühzeit bis zur griechisch-römischen Epoche*, Hessling édit., Berlin (Münchener Ägyptologische Studien, 3).
- BARTA W. (1968) : *Aufbau und Bedeutung der altägyptischen Opferformel*, J.J. Augustin édit., Glückstadt (Ägyptologische Forschungen, 24).
- BERGMAN J. (1974) : Isis auf der Sau, *From the Gustavianum Collections in Uppsala* : 81-109 (Acta Univ. Upsaliensis. Boreas. Uppsala Studies in Ancient Mediterranean and Near Eastern Civilizations, 6).
- BRUNNER-TRAUT E. (1974) : *Die Alten Ägypter. Verborgenes Leben und Pharaonen*, Kohlhammer édit., Stuttgart : 34-49.
- BRUYÈRE B. (1937) : *Rapport sur les fouilles de Deir el Médineh (1934-1935). Deuxième partie. La nécropole de l'Est*, IFAO, Le Caire (Fouilles de l'Inst. Franç. d'Arch. Orientale, XV).
- BRUYÈRE B. (1939) : *Rapport sur les fouilles de Deir el Médineh (1934-1935). III. Le village, les décharges publiques, la station de repos du col de la Vallée des Rois*, IFAO édit., Le Caire (Fouilles de l'Inst. Franç. d'Arch. Orientale, XVI).
- ČERNÝ J. (1973) : *A Community of Workmen at Thebes during the Ramesside Period*, IFAO, Le Caire (Bibliothèque d'Etude, 50).
- CHRISTOPHE L.-A. (1967) : Le ravitaillement en poissons de la nécropole thébaine à la fin du règne de Ramsès III, *Bull. de l'Inst. Franç. d'Arch. Orientale*, 65 : 177-179.
- DARBY W.J., GHALIOUNGUI P., GRIVETTI L. (1977) : *Food : The Gift of Osiris*, I, Academic Press édit., Londres - New York - San Francisco.

- DAUMAS F. (1977) : Fischer und Fischerei, in W. HELCK et W. WESTENDORF, *Lexikon der Ägyptologie*, I, Harrassowitz édit., Wiesbaden : 234-242.
- DAVIES N. DE G. (1927) : *Two Ramesside Tombs at Thebes*, Metropolitan Museum of Art, New York (Robb de Tytus Memorial Series, V).
- DELLA MONICA M. (1975) : *La classe ouvrière sous les pharaons. Etude du village de Deir el Medineh*, Maisonneuve édit., Paris.
- DEMARÉE R.J. (1983) : *The 3h ikr n r^c-Stelae. On Ancestor Worship in Ancient Egypt*, Nederlands Instituut voor het Nabije Oosten édit., Leyde.
- EMERY W.B. (1962) : *A Funerary Repast in an Egyptian Tomb of the Archaic Period*, Nederlands Instituut voor het Nabije Osten édit., Leyde.
- GAMER-WALLERT I. (1970) : *Fische und Fischkulte im alten Ägypten*, Harrassowitz édit., Wiesbaden (Ägyptologische Abhandlungen, 21).
- GAMER-WALLERT I. (1977) : Fische, in W. HELCK et W. WESTENDORF édit., *Lexikon der Ägyptologie*, II, Harrassowitz édit., Wiesbaden : 224-228.
- GARDINER A. (1948) : *Ramesside Administrative Documents*, Oxford University Press édit., Londres.
- GHONEIM W. (1977) : *Die ökonomische Bedeutung des Rindes im alten Ägypten*, Habelt édit., Bonn (Habelts Dissertationdrucke — Reihe Ägyptologie).
- GOEDICKE H. (1967) : "Die Lehre eines Mannes für seinen Sohn", *Zeitschrift für äg. Sprache*, 94 : 69, n. 15.
- GRIMAL N. (1981) : *La stèle triomphale de Pi ('ankh)y au Musée du Caire JE 48862 et 47086-47089*, IFAO édit., Le Caire (Mémoires de l'Inst. Franç. d'Arch. Orientale, 105).
- HELCK W. (1963) : *Materialen zur Wirtschaftsgeschichte des Neuen Reiches*, III, Steiner édit., Wiesbaden (Akad. d. Wiss. u. d. Literatur. Abh. d. Geistes- und sozialwiss. Klasse, 1963, Nr. 2-3).
- HELCK W. (1965) : *Materialen zur Wirtschaftsgeschichte des Neuen Reiches*, V, Steiner édit., Wiesbaden (Akad. d. Wiss. u. d. Literatur. Abh. d. Geistes- und sozialwiss. Klasse, 1964, Nr. 4).
- HELCK W. (1975) : Ernährung, in W. HELCK et W. WESTENDORF édit., *Lexikon der Ägyptologie*, I, Harrassowitz édit., Wiesbaden : 1267-1271.
- HELCK W. (1982) : Opfertier, in W. HELCK et W. WESTENDORF édit., *Lexikon der Ägyptologie*, IV, Harrassowitz édit., Wiesbaden : 594-596.
- HINTZE F. (1942) : Noch einmal die Menschen als "Kleinvieh Gottes", *Zeitschrift für äg. Sprache*, 78 : 55-56.
- HORNUNG E. (1967) : Die Bedeutung des Tieres im alten Ägypten, *Studium Generale*, 20 : 69-84.
- HORNUNG E. (1972) : *Ägyptische Unterweltsbücher*, Artemis Verlag édit., Zurich - Munich.
- HORNUNG E. (1979 et 1980) : *Das Buch von den Pforten des Jenseits*, I-II, Ed. de Belles-Lettres, Genève (Ægyptiaca Helvetica, 7-8).
- JANSSEN J.J. (1975) : *Commodity Prices from the Ramessid Period. An Economic Study of the Village of the Necropolis Workmen at Thebes*, Brill édit., Leyde.
- KEIMER L. (1937) : Remarques sur le porc et le sanglier dans l'Égypte ancienne, *Bull. de l'Inst. d'Égypte*, 19 : 147-156.
- KEIMER L. (1939) : La boutargue dans l'Égypte ancienne, *Bull. de l'Inst. d'Égypte*, 21 : 215-243.
- KOENIG Y. (1979-1980) : *Catalogue des étiquettes de jarres hiératiques de Deir el-Médineh*, IFAO édit., Le Caire (Documents de Fouilles de l'Inst. Franç. d'Arch. Orientale, 21/1-2).
- LECLANT J. (1956) : La "Mascarade" des bœufs gras et le triomphe de l'Égypte, *Mitteil. d. Deut. Arch. Inst. Abteilung Kairo*, 14 : 128-145.
- MAYSTRE CH. (1937) : *Les déclarations d'innocence (Livre des Morts, chapitre 125)*, IFAO édit., Le Caire.
- MEEKS D. (1966) : Pureté et impureté. Égypte, in *Dictionnaire de la Bible. Supplément*, IX, Letouzey et Ané édit., Paris : 430-451.
- NEWBERRY P.E. (1928) : The Pig and the Cult-Animal of Set, *Journal of Egyptian Archaeology*, 14 : 211-225.
- OTTO E. (1964) : *Die Religion der alten Ägypter*, Brill édit., Leyde (Hdb. der Orientalistik, VIII, 1, 1).
- SCHIAPARELLI E. (1927) : *Relazione sui lavori della missione archaeologica italiana in Egitto (anni 1903-1920). II. La tomba intatta dell'architetto Cha*, R. Museo di Antichità édit., Turin.
- VALBELLE D. (1985) : "Les ouvriers de la Tombe". *Deir el-Médineh à l'époque ramesside*, IFAO édit., Le Caire (Bibliothèque d'Etude, 96).
- VANDIER J. (1964) : *Manuel d'archéologie égyptienne. IV. Bas-reliefs et peintures. Scènes de la vie quotidienne*, Picard édit., Paris.
- VANDIER J. (1969) : *Manuel d'archéologie égyptienne. V. Bas-reliefs et peintures. Scènes de la vie quotidienne*, Picard édit., Paris.

- VANDIER D'ABBADIE J. (1941) : Deux nouveaux ostraca figurés, *Annales du Service des Antiquités de l'Égypte*, 40 : 483-488.
- VERHOEVEN U. (1984) : *Grillen, Kochen, Backen im Alltag und im Ritual Altägyptens. Ein lexikographischer Beitrag*, FERÉ édit., Bruxelles (Rites égyptiens, 4).
- VOLTEN A. (1945) : *Zwei altägyptische politische Schriften*, Munksgaard édit., Copenhague (Analecta Ægyptiaca, 4).

DISCUSSIONS

L. CHAIX. — Y a-t-il des indications sur la consommation de caprinés (moutons et chèvres) dans le village des ouvriers de Deir el-Médineh ?

M. MALAISE. — Chèvres et moutons ne sont pas explicitement mentionnés dans la documentation de Deir el-Médineh. Toutefois, du petit bétail semble avoir été inclus exceptionnellement dans les salaires, si le mot *ankh* désigne bien alors cette catégorie d'animaux.

S. GEORGOUDI. — On pourrait se demander si l'extrême rareté du sacrifice de poisson en Grèce ancienne n'est pas due, elle aussi, aux raisons que vous avez évoquées. Car l'élément "sang", cité surtout à propos du sacrifice du thon, ne suffirait peut-être pas à justifier cette rareté.

M. MALAISE. — Il est en effet probable que les Grecs se sont abstenus d'offrir des poissons à leurs dieux parce qu'ils considéraient, comme les Égyptiens, ce mets trop banal pour un tel usage.

J. DESSE. — La distinction entre le repas des dieux et celui des hommes tient peut-être à la rareté. Songeons aux récriminations des ouvriers meuniers protestant contre les trop nombreux saumons figurant sur leur table...

A. FINET. — L'absence du poisson dans l'alimentation des riverains de l'Euphrate en Syrie, de 1965 à 1973, est d'autant plus étonnante qu'ils en mangent à présent.

M. DEWEZ. — Il est tout à fait exact que, dans la région située sur la rive droite de l'Euphrate en Syrie, avant la construction du barrage, les Syriens ne mangeaient pas de poisson durant la période où j'ai séjourné dans la région. En revanche, dans la région du Ghab (Mohafazat de Hama), les poissons (tilapias, silures) étaient appréciés des indigènes qui en mangeaient chaque semaine, comme j'ai pu le constater pendant mes missions dans cette zone (1966-1971).

F. POPLIN. — Un tel antagonisme entre banalité d'une espèce dans le bestiaire de la table et discrétion dans l'expression (à travers les autres bestiaires) est une loi générale, dont un autre exemple bien connu est, au Paléolithique supérieur, la rareté des figurations de renne dans l'art, comparée à sa surabondance dans les restes de cuisine. L'explication est simple : "Quand on mange du X (X = l'espèce en question) toute la journée, on ne peut plus le voir en peinture." Du reste, dans nos intérieurs, on accroche rarement des têtes de l'espèce bovine.