

Poissons et pêche dans les royaumes de Haute-Mésopotamie au début du IIe millénaire avant J.-C.³

Brigitte Lion (UMR ArScAn - Orient cunéiforme)
& Cécile Michel (UMR ArScAn - Orient cunéiforme)

« Le barbeau est un poisson tout petit, dont le poumon n'est pas plus gros qu'une fève. Comment faire pour cuisiner ce plat en grandes ? Remarquez, le poumon n'est pas vraiment l'essentiel ; ce qui compte plutôt, c'est le bouillon de haut goût qui l'accompagne et que l'on doit rehausser d'une pincée de glutamate. Savez-vous ce qui a valu à ce plat sa réputation ? C'est Yu Youren, un des fondateurs du Guomindang qui, avant un jour pris cette soupe au restaurant de la famille Shi à Mudu, a laissé un poème à l'issue du repas, qui contenait ces vers : « En reconnaissance pour la soupe aux poumons de barbeaux du restaurant de la famille Shi. » »

Lu Wenfu, *Vie et passion d'un gastronome chinois*, traduction française Paris 1988.

Les attestations de poissons sont assez nombreuses dans les textes du Proche-Orient ancien datant du début du IIe millénaire av. J.-C., trouvées sur des sites de Mésopotamie du nord, tout spécialement Mari (Tell Hariri), Qattarâ (Tell Rimah) et Shubat-Enlil ou Shehna (Tell Leilan) (fig. 1). Dans ces régions très éloignées de la mer, la pêche, le transport et la consommation des poissons sont bien documentés, ainsi que l'utilisation de leur huile. Lorsque des espèces précises sont mentionnées, leur identification est parfois délicate. Les fouilles de Mari ont en outre révélé plusieurs représentations de poissons : peintures, sculptures, objets, qui trouvent un écho dans les textes évoquant des bijoux et éléments de parure pisciformes.

Le problème de l'identification des espèces

L'identification des espèces se heurte à plusieurs obstacles. D'une part, certains poissons qui semblent, pour les anciens habitants de la Mésopotamie, avoir relevé d'un même groupe, correspondent à des espèces que les zoologistes d'aujourd'hui classent dans des familles différentes. D'autre part, de grandes difficultés subsistent, encore de nos jours, pour identifier les variétés, chaque ichtyologiste proposant sa propre liste des poissons fréquentant les eaux du Tigre et de l'Euphrate. Les espèces présentes actuellement dans ces fleuves peuvent aider à proposer des identifications, mais la faune y a évolué depuis l'antiquité ; en effet, de nouveaux poissons y ont été introduits dans les années 1950, et depuis la fin des années 1970, d'importants changements écologiques sont intervenus du fait des drainages, de l'irrigation et de la construction de barrages.

Les espèces que nous pensons pouvoir retrouver dans les textes antiques sont l'anguille, divers carpes et barbeaux. Ces identifications se fondent sur les données internes de nos textes, sur les listes lexicales établies par les scribes de l'antiquité pour classer les différents poissons connus, ainsi que sur la comparaison avec la documentation du Sud mésopotamien, qui concerne plutôt les espèces marines.

³Cet article est une version écourtée d'une étude intitulée « Poissons et crustacés en Haute-Mésopotamie au début du IIe millénaire av. J.-C. », qui doit paraître prochainement dans la revue *TOPOI*. Nous remercions M. Sauvage qui a mis à notre disposition son fond de carte.

Du poisson séché et des crevettes, en provenance du Golfe arabo-persique, circulent sur plusieurs centaines de kilomètres pour atteindre les régions septentrionales de la Mésopotamie ; dans le cas du poisson séché, l'espèce n'est pas précisée, et il doit en fait s'agir de variétés différentes, car ces poissons sont tantôt comptés à l'unité, tantôt pesés, tantôt mesurés en capacité.

La pêche

Les fleuves, les rivières et les canaux

À côté des espèces importées depuis le Golfe persique, d'autres, mentionnées dans les archives de Haute-Mésopotamie et de Syrie intérieure, sont pêchées dans les rivières et les fleuves de cette région.

Le wadi Tharthar, sur lequel se trouve Qattarâ, doit être la source essentielle de poissons pour les habitants de cette ville ; ceux-ci en envoient en différents points du royaume.

Dans les textes de Mari, la plupart des espèces énumérées proviennent très vraisemblablement de l'Euphrate, dans les environs de la capitale. Des pêcheurs sont attestés dans les villes euphratiques de Mari et Tuttul. Toutefois, quelques lettres montrent que la pêche était pratiquée en d'autres endroits : près de Dûr-Yahdun-Lim, sur un canal dérivant de l'Euphrate ; à Shubat-Enlil, sur un affluent du Habur, dans le wadi Djahdjagh, un autre affluent du Habur.

L'espace géographique de Mari et de sa région est sillonné par un système complexe de canaux alimentés par les eaux de l'Euphrate et du Habur. Dans la cour 106 du palais de Mari, des fragments de peintures figurent les pieds d'un homme marchant au bord d'un fleuve, dans les eaux duquel nagent des poissons à écailles de petite taille (fig. 2). Selon l'interprétation d'André Parrot, le large cours d'eau empli de poissons serait l'Euphrate, et les petits cours d'eau (sans poissons) qui en sont issus seraient les canaux qui quadrillent le paysage.

Ces canaux servent essentiellement à l'irrigation, mais peuvent être également utilisés pour la pêche, comme en témoigne cette lettre : « Hâfi-Hadûn, le devin, en vue d'attraper des poissons, a ouvert (ce canal) vers son champ, en disant : « C'est le roi qui m'a dit de le faire » (ARMT 26 107).

Pêche et irrigation vont donc de pair ; l'ouverture d'un canal permet soit de récupérer les poissons au niveau de la vanne à l'aide d'un filet, soit de créer un réservoir d'eau dans lequel les poissons seront plus facilement capturés que dans la rivière.

De même que les canaux, les bras morts de l'Euphrate constituent des réservoirs de pêche. Le terme *balitum* désigne ces bras morts du fleuve transformés en petits lacs. Lors de crues importantes, ces réservoirs naturels gonflent et rejoignent les eaux de la rivière. Les poissons qu'ils contiennent risquent alors de s'échapper vers le fleuve. Ainsi, le gouverneur de Terqa, dans une lettre au roi, réclame de la main d'œuvre afin d'éviter qu'un retour du fleuve dans son bras mort n'emporte ainsi tous les poissons. Les ouvriers sont probablement chargés de repousser l'eau du fleuve qui s'infiltré peu à peu dans le bras mort, peut-être en construisant une levée de terre en amont de celui-ci (ARM 3 9).

Les marais

Une seule attestation de marécage, à ce jour inédite, figure dans une lettre trouvée à Mari expédiée depuis Terqa : « Un serviteur est arrivé de Zurubbân et il m'a dit « les poissons du marécage sont 'remontés' du fait du froid ». Il faut envoyer Lahasudi-El ou un serviteur (quelconque) pour attraper ces poissons de peur que les particuliers ne les pêchent. Ces poissons conviennent tout à fait à la nourriture du roi » (A. 2 897).

Les poissons se déplacent en effet en fonction du niveau des eaux et de leur température ; ainsi, lorsqu'il fait très chaud, ils remontent les cours des fleuves ou descendent en profondeur dans les lacs et les marais. Le mouvement inverse s'observe lorsque la température baisse.

Les pêcheurs

Les pêcheurs, *bâ'irum*, interviennent dans les textes de Mari et Qattarâ, mais rarement en relation directe avec la pêche. En revanche, quand leurs activités sur le fleuve sont mentionnées, leurs embarcations servent à divers usages, comme le transport de la récolte d'orge avant les pluies ; les bateaux appartiennent soit au palais, soit à des particuliers. Par ailleurs, il est parfois fait appel au pêcheur pour ses qualités de pilote.

Dans la salle 132 du palais de Mari, identifiée comme étant le temple d'Ištar palatine, le mur occidental était couvert de peintures représentant des scènes religieuses datant de la fin du III^e millénaire av. J.-C. Elles s'élevaient sur cinq registres superposés, de celui du bas ne subsiste que deux petits personnages, des

pêcheurs portant un gros poisson (fig. 3), peut-être une carpe géante. Une représentation de pêcheur portant un poisson, dans une attitude semblable, est connue par un relief de Khafadjé, dans la première moitié du troisième millénaire av. J.-C. (fig. 4).

Les techniques de pêche

Différentes techniques sont mises en œuvre dans la documentation mariote pour attraper des poissons. L'une des méthodes qui paraît attestée pour en recueillir une certaine quantité consistait, lors de l'ouverture d'un canal d'irrigation, à bloquer les poissons au niveau de la vanne, sans doute au moyen d'un filet (*ARMT 26 107*).

C'est sans doute dans le même esprit qu'un haut fonctionnaire du palais de Mari réclame des « nasses » fabriquées en roseau. En effet, ayant entrepris des travaux de construction d'un barrage, il a besoin de bloquer ou récupérer les poissons qui risqueraient de s'échapper : « Voilà que je te fais porter ma nasse à poissons pour le travail du barrage. Fais faire une vingtaine de nasses en roseaux identiques toute la nuit jusqu'au matin et fais-les moi vite porter » (*ARMT 18 28*)

Nous n'avons pas trouvé de mention de pêche à la main ou à la ligne. Mais il est clair que cette technique devait être fréquemment utilisée pour capturer quelques unités. Au I^{er} millénaire, plusieurs reliefs néo-assyriens de Kalhu et de Ninive montrent des pêcheurs en train d'attraper des poissons avec une ligne, dans des fleuves ou dans un bassin d'eau douce (fig. 5).

L'utilisation du poisson

La consommation

L'absence d'études sur la microfaune des sites de Haute Mésopotamie rend difficile l'analyse précise des espèces consommées par les rois et leurs sujets. À Mari, les seuls restes de poissons retrouvés et analysés se réduisent à deux vertèbres de poisson d'espèce indéterminée. Seule la documentation écrite offre des indications sur la consommation de poisson, le plus souvent royale.

Il existe peu de mentions de viande et de poisson dans les repas du roi de Mari ; les services fournissant ces produits étaient distincts de ceux où l'on conservait le reste des denrées, essentiellement végétales : céréales, fruits et légumes secs. En général, les responsables pour la viande et le poisson sont les mêmes personnes, appartenant sans doute à un service unique. Plusieurs textes mentionnant des livraisons de poissons font explicitement allusion à leur destination, à savoir la table du roi. À Gubat-Enlil, une série de courts billets mentionne essentiellement le poisson et les crevettes, destinés aux repas du roi.

Les poissons apparaissent également parmi les rations alimentaires distribuées à différents individus à Mari : des artisans reçoivent des rations de pain, de bière et de viande ou de poisson ; six personnes obtiennent chacune un quartier de mouton, quatre autres chacune un poisson, mais pas de viande (*ARMT 23 245*).

Le poisson intervient aussi parmi les cadeaux échangés entre souverains ou offerts aux ambassadeurs. À l'époque de Zimri-Lim, un envoi de poissons séchés au roi d'Ilân-Surâ a particulièrement réjoui son destinataire : « On m'a apporté les poissons séchés que tu m'avais envoyés. J'en ai mangé : ils me plaisent beaucoup. Aussi maintenant, régulièrement, je mange sans cesse les poissons séchés que tu m'as envoyés » (*ARMT 28 88*).

Mets délicat en Haute Mésopotamie, le poisson l'est également dans le sud, à Babylone où certains étrangers sont reçus avec des plats de poissons. Lorsque des ambassadeurs rendent visite à une cour étrangère, ils peuvent mesurer à l'accueil de leur hôte la nature des relations diplomatiques entretenues entre les deux États. Généralement nourris et vêtus, ils repartent le plus souvent avec quelques présents de choix. Le roi Ishme-Dagan se plaint de ne pas avoir été traité selon son rang à la cour de Babylone, comparant son sort à celui de simple messenger, mieux reçu que lui : « Lorsque je suis allé à Babylone, lard, poissons, oiseaux et pistaches ont été constamment offerts aux messagers de Zimri-Lim, alors que moi, on ne s'est pas soucié de moi ! » (*ARMT 26/2 384*)

On voit ainsi les poissons et les oiseaux figurer au menu des ambassadeurs que Hammu-rabi veut honorer. Néanmoins, on ignore comment ils étaient préparés et accommodés : aucune recette de poisson n'a été retrouvée.

Les sous-produits du poisson

Les livraisons de poisson, aussi bien à Mari qu'à Shubat-Enlil, s'effectuent parfois auprès de cuisiniers spécialisés dans certaines préparations, les *lurakkûm*, qui dépendent des cuisines royales.

À Mari, les *lurakkûm* sont amenés à préparer aussi d'autres animaux, comme les criquets, avec lesquels ils confectionnent une sorte de *garum*. Il est très vraisemblable que l'usage des poissons et crevettes confiés aux *lurakkûm* était identique, même si cela n'apparaît pas explicitement dans la documentation analysée. En effet, les listes lexicales et les textes médicaux prouvent l'existence d'un *garum* de poisson et d'un *garum* de crevettes, tant de mer que d'eau douce. Les recettes de cuisine paléo-babyloniennes conservées montrent que le *garum* pouvait être utilisé mêlé à de la semoule, pour préparer la pâte des tourtes aux oiseaux.

Trois tablettes de Mari font mention de la graisse de poisson. Deux d'entre elles concernent des remises d'huile et suivent un formulaire comparable. Elles mentionnent, à la suite de quantité de diverses huiles végétales, de la « graisse d'oiseau » et de la « graisse de poisson ». La documentation de Mari ne permet pas de connaître l'usage qui est fait de la graisse de poisson, mais d'autres tablettes indiquent que cet ingrédient est utilisé dans des contextes médicaux et religieux, l'huile de poisson servant le plus souvent à oindre un patient ou une statuette.

Les représentations de poissons*Bijoux et petits motifs décoratifs en forme de poisson*

À Mari, le motif du poisson intervient dans la décoration d'une arme cultuelle. Ainsi, les feuilles d'argent en forme de poisson décorant une hache dédiée au dieu Lune, Sin, s'étant détériorées, elles sont récupérées et converties en or pour la décoration d'un trône (ARMT 18 67).

Les fouilles de Mari offrent également de petites amulettes ou éléments de parure en forme de poisson : par exemple, dans le palais, un poisson en os d'environ cinq centimètres de long, dont les écailles sont représentées par des incisions (fig. 6). Dans la chambre des prêtres du temple d'Ishtar, datant du III^e millénaire av. J.-C. plusieurs amulettes en coquille, mesurant entre deux centimètres et demi et six centimètres de long, représentent des poissons plats, vus du dessus ; elles sont percées d'un trou entre la bouche et les deux yeux ; les écailles sont figurées par des hachures ou des stries.

L'existence de bijoux en forme de poisson est attestée quelques siècles plus tard par les inventaires de Qatna : il s'agit alors d'éléments de colliers, perles ou pendeloques, en pierre ou en métal précieux.

Les moules

Dans le secteur des cuisines du palais de Mari ont été retrouvés de multiples moules à décor animalier, contemporains de la documentation écrite du palais (XVIII^e siècle av. J.-C.). Parmi eux, plusieurs représentaient des poissons, tous vus de profil (fig. 7). Une série de moules allongés, d'une longueur approximative de 30 cm, montre un poisson unique avec une haute nageoire dorsale qui prolonge le profil crânien et s'achève postérieurement en marche d'escalier. Selon J. Desse, il pourrait s'agir d'un poisson du genre *barbue* (barbeaux), très bien représenté dans les eaux du Tigre et de l'Euphrate, et qui est toujours considéré comme un mets de choix au Proche-Orient. Les autres moules, décorés de frises de poissons, offrent des dessins plus petits et moins précis.

Les peintures et sculptures du palais

Des représentations de poissons apparaissent sur les fresques ornant les murs du palais, comme dans la peinture dite de l'investiture, cour 106 (ou cour du palmier), datée du XVIII^e siècle av. J.-C. Elle comporte un panneau central à deux registres. Celui du haut montre le souverain recevant d'une déesse les insignes royaux. Celui du bas représente deux divinités protectrices portant chacune un vase aux eaux jaillissantes ; dans les courants d'eaux qui s'échappent du vase nagent de nombreux poissons à écailles, avec une nageoire dorsale et deux ventrales, les uns descendant, les autres remontant le courant (fig. 8). Comme dans le cas des moules à poisson unique, il s'agirait de barbeaux.

Conclusion

Les références aux poissons à Mari, Shubat-Enlil et Qattarâ, montrent l'importance de cet animal dans l'économie des royaumes de Haute Mésopotamie. Les fleuves, les rivières et le système d'irrigation mis en place à partir de ceux-ci constituaient d'importantes réserves naturelles de poissons, abondamment

exploités par les Anciens. En outre, malgré l'éloignement de la mer, des espèces maritimes, crevettes ou poissons séchés, y parvenaient en quantités relativement abondantes.

Les sources issues de ces trois sites sont des archives palatiales. De ce fait, le poisson y apparaît comme un mets de choix, consommé surtout par les membres de la famille royale. Nous manquons de documentation concernant le reste de la population, qui, sans doute, profitait également des réservoirs naturels de poissons.

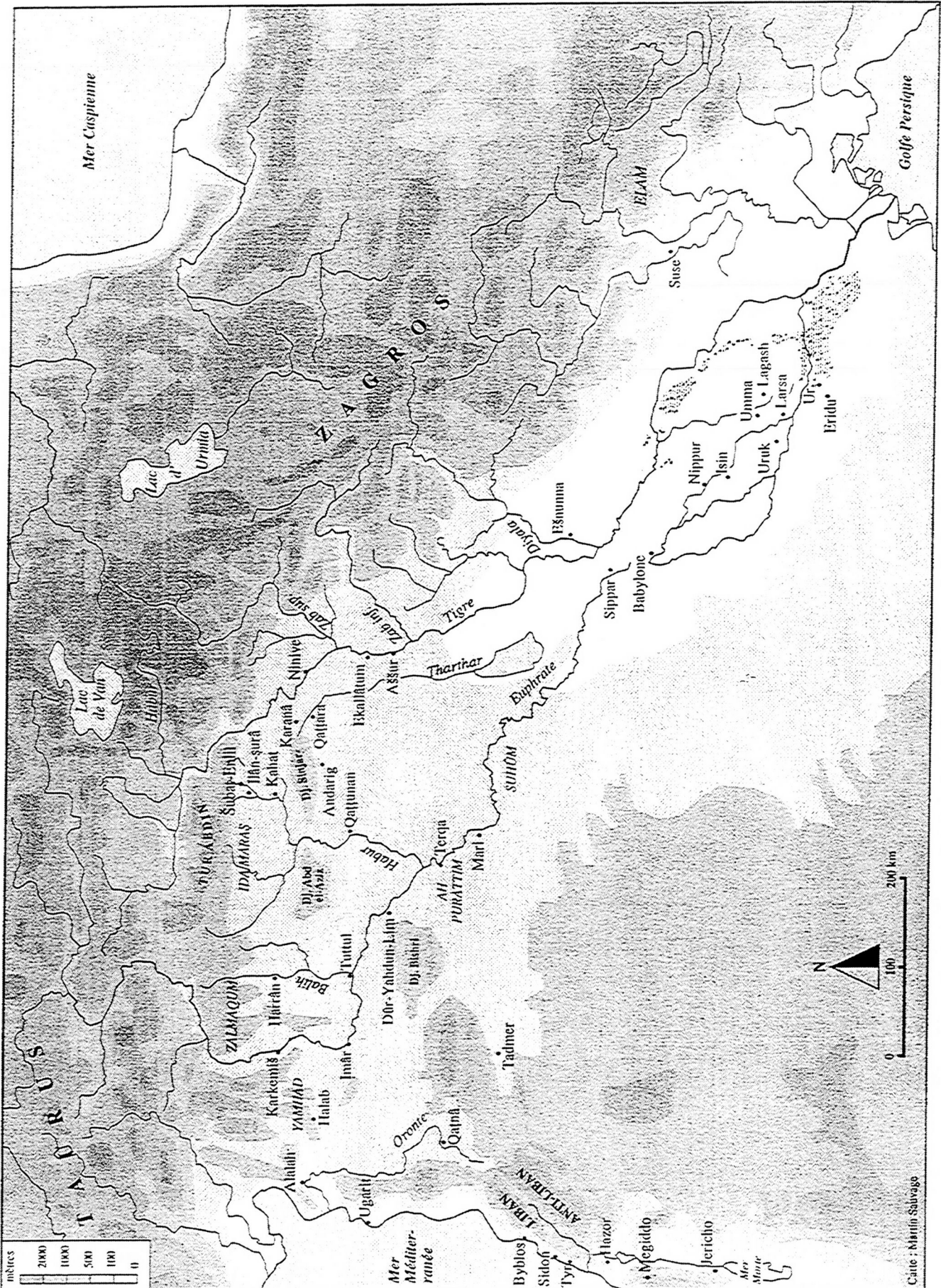


fig. 1 Le Proche-Orient à l'époque babylonienne ancienne

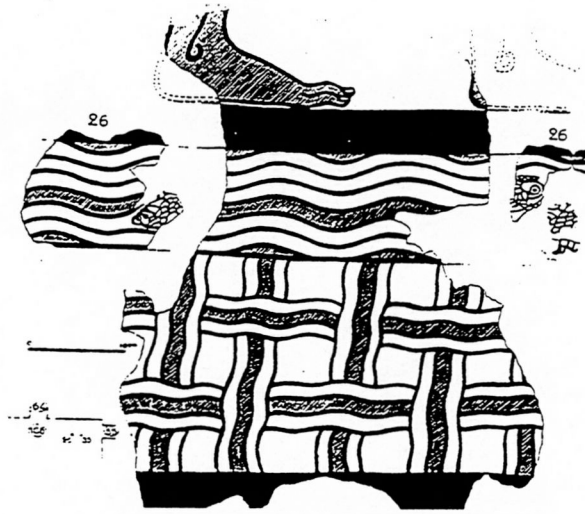


fig. 2
Peinture du palais de Mari, cour 106 (ou cour du palmier)
L'Euphrate et les canaux d'irrigation



fig. 3
Peinture du palais de Mari, salle 132 (temple d'Ištar palatine)
Pêcheur portant un gros poisson



fig. 4
Fragment d'une plaque de Khafadjé, temple ovale
Pêcheur portant un gros poisson

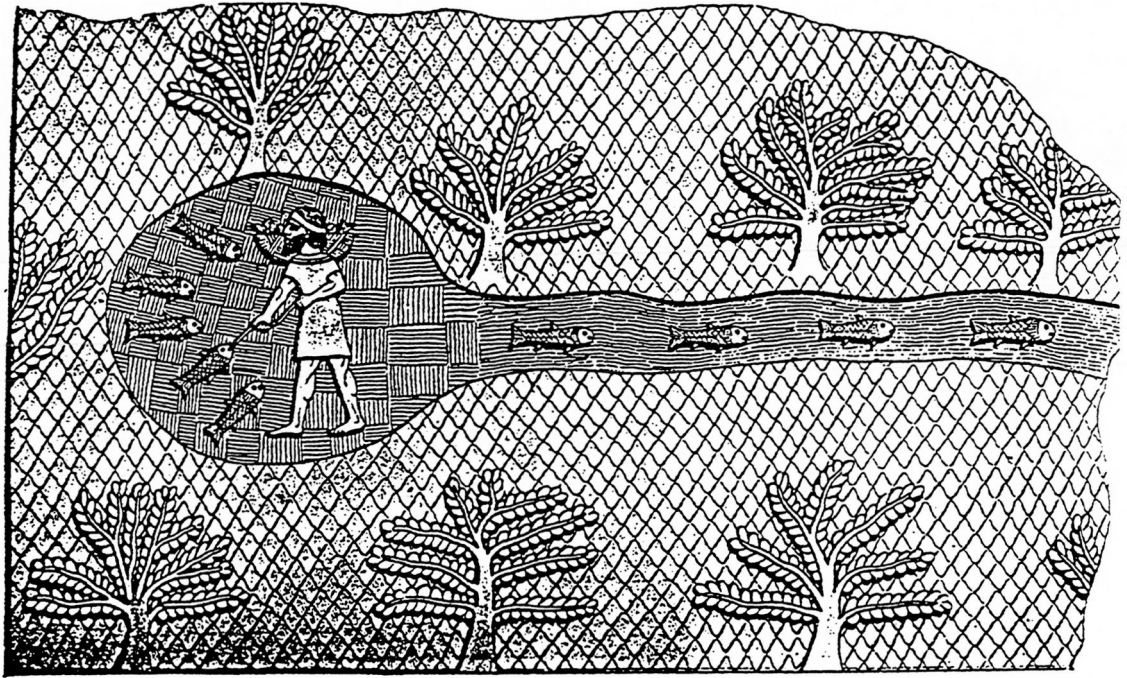


fig. 5
Relief de Ninive
Pêche à la ligne dans un bassin

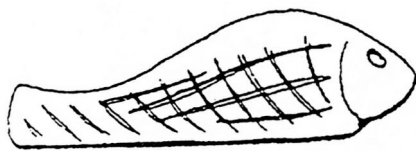


fig. 6
Palais de Mari
Amulette en os

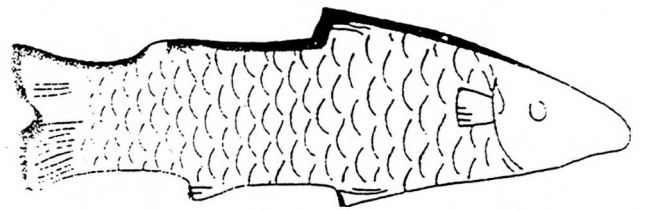


fig. 7
Palais de Mari
Moule décoré d'un poisson

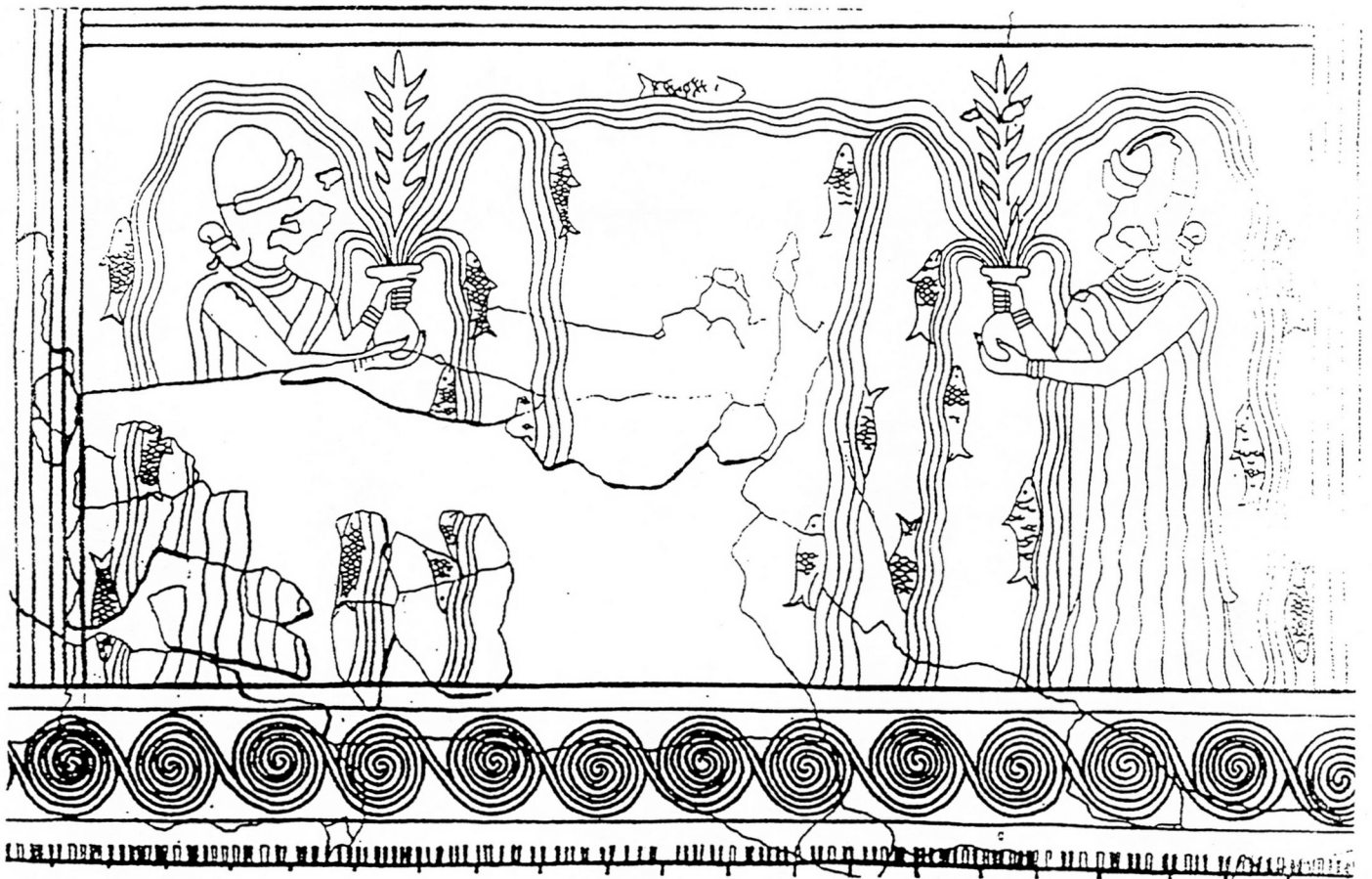


fig. 8
Peinture du palais de Mari, cour 106 (cour du palmier)
Déeses aux vases jaillissants