



HAL
open science

La table des dieux babyloniens

Francis Joannès

► **To cite this version:**

Francis Joannès. La table des dieux babyloniens. Cahier des thèmes transversaux ArScAn, 2009, IX, pp.453-461. hal-02264151

HAL Id: hal-02264151

<https://hal.science/hal-02264151v1>

Submitted on 6 Aug 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

La table des dieux babyloniens

Francis JOANNÈS

(ArScAn-HAROC)

(francis.joannes@mae.u-paris10.fr)

L'un des éléments essentiels du culte en Mésopotamie est la présentation d'un repas d'offrande aux statues ou aux autres formes de manifestations de la présence divine.

Cette pratique traduit une forte conception anthropomorphiste des divinités tutélaires, comme en témoigne, par exemple, le mythe d'Atra-hasis qui en donne une explication ontologique¹. L'Épopée de Gilgameš en fournit même une version critique, dans laquelle les dieux sont présentés comme des mouches². Il en subsiste l'idée que, quelque part,

1 - *Puisque Bêlet-ilî, la Matrice, est ici,
C'est elle qui mettra au monde et produira
L'Homme pour assurer la corvée des dieux!
Interpellant donc la déesse, ils demandèrent:
À la sage-femme des dieux, Mammi-l'experte:
«C'est toi qui seras la matrice à produire les hommes?
Eh bien! Produis le prototype humain:
Qu'il porte notre joug —
Qu'il porte notre joug imposé par Enlil —
Que l'Homme assume la corvée des dieux!»*

...

*Ils confectionnèrent de nouvelles pioches et houes,
Puis édifièrent de grandes digues d'irrigation
Pour subvenir à la faim des hommes
Et à la chère des dieux.*

(traduction J. Bottéro)

2 - *«Alors je dispersai tout aux quatre vents
Et fis un sacrifice
Disposant le repas sur le faite de la montagne!
Je plaçai de chaque côté sept vases-rituels à boire*

les dieux ont une certaine vulnérabilité puisqu'ils dépendent d'une absorption de nourriture pour continuer à être puissants.

Mais c'est aussi, par le biais de la présentation et de l'acceptation de nourriture une relation sociale qui se crée: lorsqu'ils deviennent commensaux, les dieux et les hommes se rapprochent. M. Liverani a montré l'importance structuraliste du mythe d'Adapa, qui accepte les présents « extérieurs » (vêtement, huile), mais refuse les « intérieurs » (eau, pain) qui font intégrer la communauté familiale et lui auraient donné l'immortalité³.

Dans les récits mythologiques sumériens puis akkadiens, la commensalité des dieux commence par eux-mêmes: ils aiment se rassembler pour manger et boire ensemble et la consommation de nourriture est un élément clé de nombreux récits:

*Et, en retrait, je versai dans le brûle-parfums
Citronnelle, cèdre et myrte.
Les dieux, humant l'odeur,
Humant la bonne odeur,
S'attroupèrent comme des mouches
Autour du sacrificateur!
Mais, dès son arrivée, la princesse-divine
Brandit le collier de grosses «mouches»
Qu'Anu lui avait fait au temps de leurs amours...»*

(traduction J. Bottéro)

3 - LIVERANI 2004

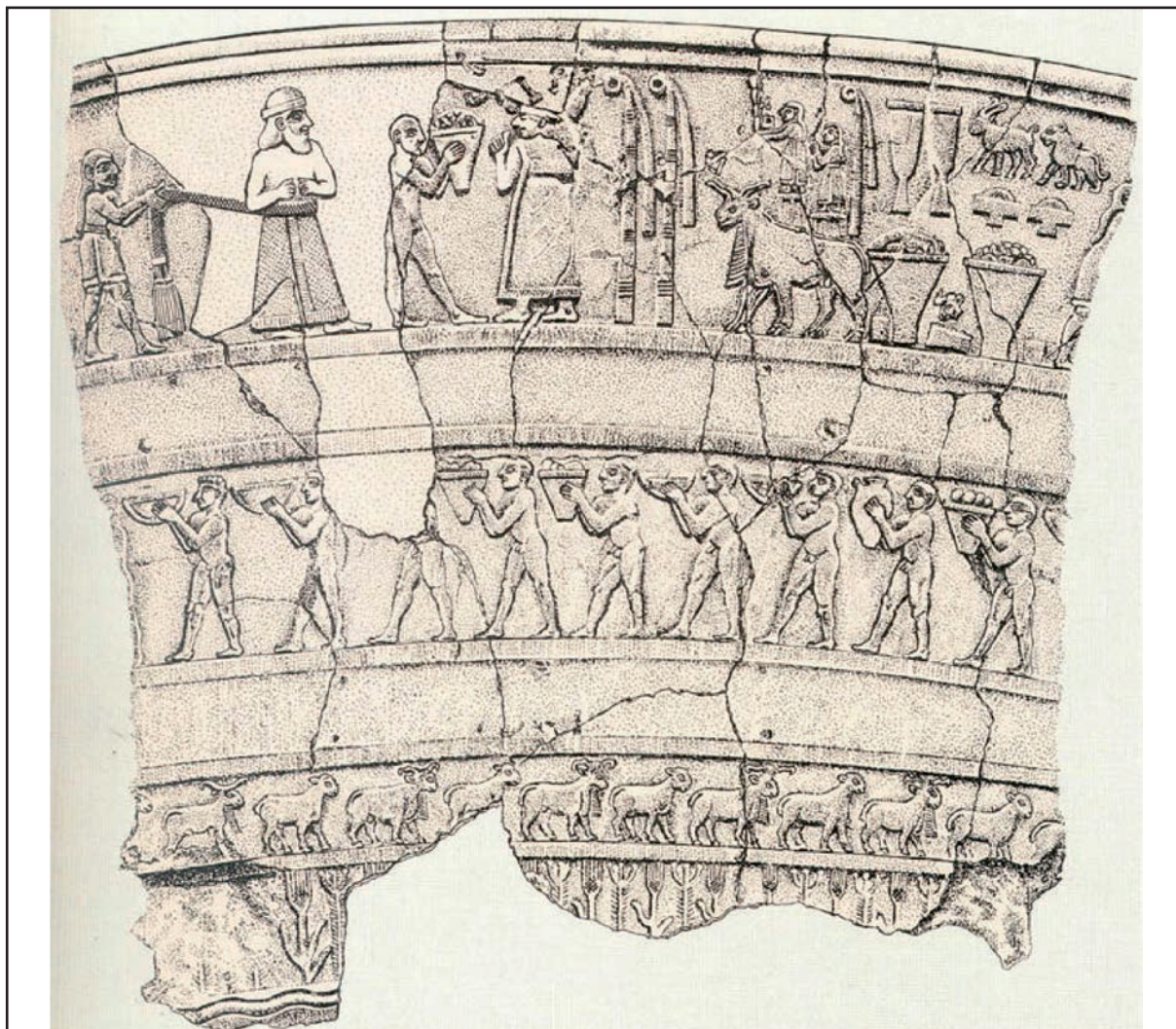


Fig. 1 - Le vase d'Uruk: apport des offrandes à la déesse Ištar

Inanna et Enki par exemple ou bien l'*Enūma eliš*)⁴.

À l'origine du repas d'offrande, il y a donc deux mouvements: une consécration de prémises des récoltes pour remercier les dieux de leur «bonne influence», et une forme de relation sociale sous forme de repas, ce que l'on appelle ensuite le banquet sacré, et qui pose le problème de savoir si hommes et dieux peuvent partager le même

repas, sinon, quelle sorte d'humains est concernée, jusqu'à quel point, et dans quelle mesure elle peut exiger du reste de la communauté d'être, elle aussi, entretenue par le circuit des offrandes (cf. fig. 1 et 2).

Dans ce système de consommation, l'offrande alimentaire emprunte en effet tout de suite et presque exclusivement la voie du repas et non celle du sacrifice. C'est-à-dire que l'aspect important est la préparation et la présentation d'une nourriture transformée, et non la mise à mort d'un animal. Même si, dans la pratique, il y a des règles de répartition (gras et viande grillée pour les dieux) qui rappellent un peu la « cuisine du sacrifice »

4 - «Devant Anshar ils pénétrèrent, furent remplis de joie, s'embrassèrent l'un l'autre, siégèrent en conseil, prirent langue, s'assirent au festin, mangèrent des céréales, s'abreuèrent de forte bière, et de douce cervoise remplirent leurs coupes. A boire de la bière ils avaient le corps repu, ils étaient tout alanguis, leur cœur était joyeux; alors à Marduk, leur vengeur, ils fixèrent le destin.» (traduction R. Labat)



Fig. 2 - Le banquet sacré à Sumer

des Grecs telle que la présentaient P. Vidal-Naquet et J.-P. Vernant, la mise à mort n'appartient pas au cercle culturel. On trouve cependant quelques

rituels dans lesquels on met à mort un animal et ce serait une piste de recherche intéressante que de voir quelle en est la signification culturelle.

Il faut donc considérer que dans leur résidence terrestre, et sous la forme de la statue de culte dans laquelle ils s'incarnent, les dieux consomment, comme les humains, des repas « ordinaires ». Le terme « ordinaire » indique ici seulement qu'il ne s'agit pas de nectar et d'ambrosie, mais bien plus prosaïquement, d'une nourriture dont les registres de raffinement sont très variables, allant d'un régime quasiment « au pain et à l'eau » jusqu'à des spécialités culinaires marquées par la rareté et l'aspect original, comme le loir confit(?) et l'œuf d'autruche; on trouve d'ailleurs à l'origine une séparation entre un temple haut où séjourne la divinité et un temple bas ou temple-cuisine dans lequel est préparée la nourriture d'offrande. Avant que ne se formalise cette dualité sous la forme « temple résidence/ziggurat » comme à Babylone,

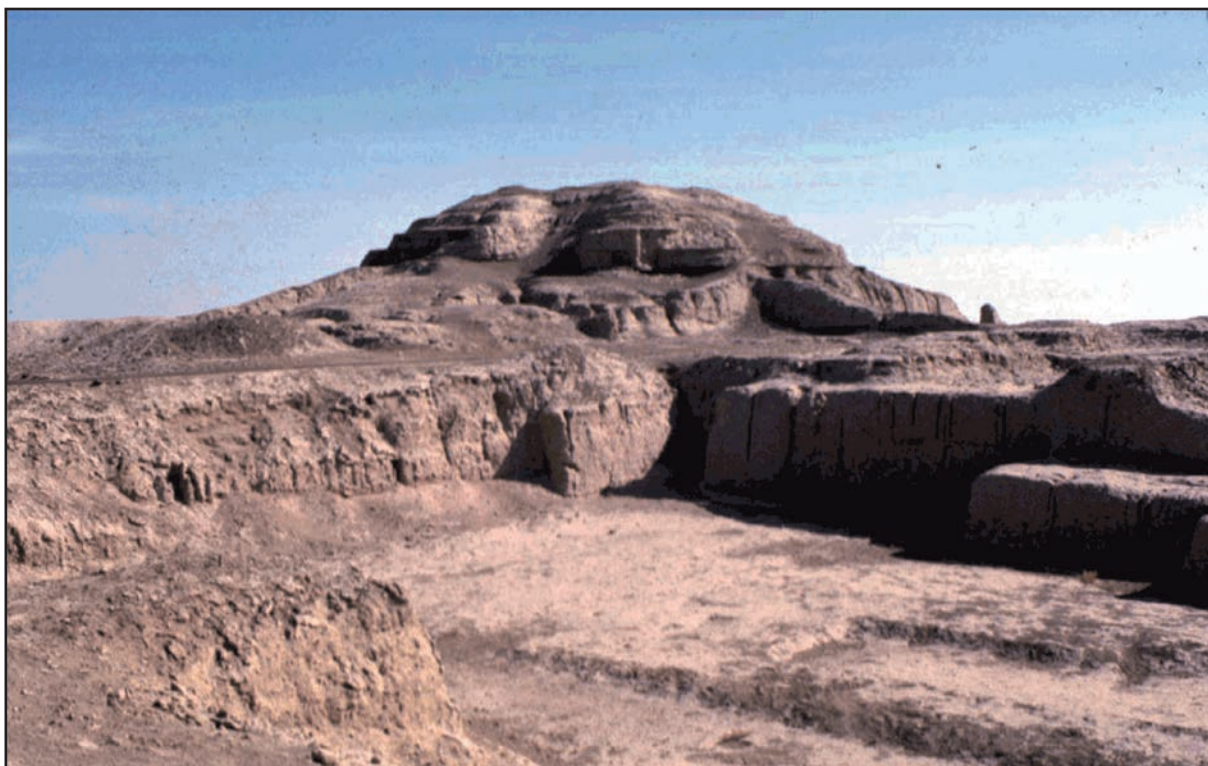


Fig. 3 - Le temple d'Uruk



Fig. 4 - Le temple d'Ur



Fig. 5 - Le temple de Nippur

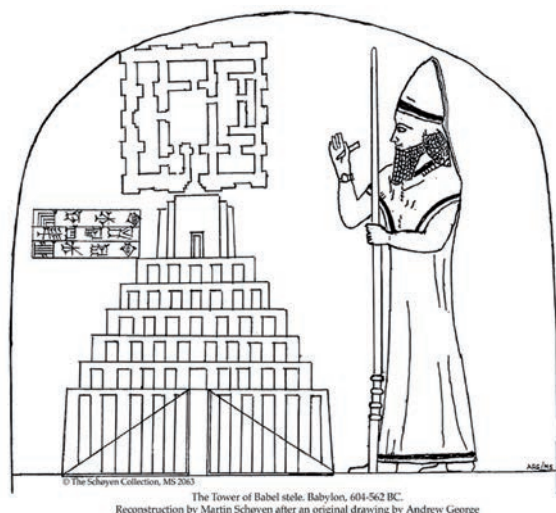


Fig. 6 - La ziggurat de Babylone sous le règne de Nabuchodonosor II

cette distinction est le cas dans plusieurs très grands sanctuaires (Figs. 3 à 6).

Le mode d'absorption relève du « mystère » : la nourriture est présentée et consommée à l'abri des regards, derrière un écran que l'on tire. Mais elle est ensuite disponible pour être redistribuée et consommée par les officiants.

L'un des aspects intéressants dans l'étude des repas d'offrande servis aux dieux, est le décalque entre des aspects humains et ce que l'on suppose être le mode de vie divin. On leur attribue donc des besoins régis par le principe des rations alimentaires : d'où le nom de *sattukku* donné à leurs repas, qui désigne à l'origine la ration d'entretien (Nippur à l'époque d'Ur III) et finit par désigner l'offrande journalière (Uruk époque néo-babylonienne). Lorsque le culte est à son plus bas niveau par manque de moyens, on se replie sur une simple allocation de pain et de bière, comme le documente la *Sun-Tablet* de Sippar⁵ (Fig. 7).

5 - Extrait montrant l'amélioration du régime des offrandes: «En plus des offrandes anciennes: 1 litre de pain, 1 litre de bière fine, ainsi que les produits du jardin dont le roi Eulmaš-šakin-šumi avait jadis fait don à Ekur-šum-ušabši le Prêtre de Sippar, le devin, sur les pains, la bière fine, la pâtisserie-*mirsu*, la viande de bœuf, la viande de mouton, les poissons, les légumes que selon un nouveau régime Nabu-apla-iddin, roi de Babylone, a établis pour Šamaš, Aia, et



Fig. 7 - la Sun-tablet de Sippar

Même pour une simple opération d'exorcisme, on se concilie la puissance divine en présentant une offrande alimentaire aux dieux, le plus souvent Šamaš (Fig. 8).

Mais l'idéal est de pouvoir calquer le repas divin avec sa composition et son apparat sur le modèle royal: le festin des dieux reproduit le banquet du roi, dans sa composition quantitative et qualitative⁶. Très probablement aussi dans la

Bunene, la moitié de la Part du roi est attribuée en ration au Prêtre, sur les moutons des sacrifices du roi pendant toute l'année, à savoir: une patte, une peau, un arrière-train, les tendons, la moitié de la panse la moitié de l'intestin grêle 2 jarrets 1 cruche de jus de viande...»

6 - Cet extrait du rituel de la fête de l'Akîtu du dieu Anu à Uruk en fournit un bon exemple: «Le 10^{ème} jour: à l'aube, la porte de la cella sera ouverte, puis le nocturne sera défait, puis le prêtre présentera l'eau des mains; l'huile d'onction sera appliquée; le grand repas



Fig. 8 - Table d'offrande avec les produits alimentaires courants (galettes de pain, morceaux de viande divers)

vaisselle qui sert à la présentation de la nourriture. Des inventaires de temples nous montrent qu'elle est au moins aussi précieuse que celle qui a été retrouvée dans les palais royaux néo-assyriens. Normalement la divinité mange seule, mais on

du matin sera offert. Les chantres chanteront. Le grand repas sera desservi, puis le petit sera offert; le petit sera desservi, puis le grand repas du soir sera offert. Les chantres chanteront. Le petit repas du soir sera desservi, puis la porte sera fermée. Le 11^{ème} jour: à l'aube, la porte de la cella sera ouverte, puis le nocturne sera défait, puis le prêtre présentera l'eau des mains. Adad, Sin, Šamaš, Ninurta, Pisangunuqu, Papsukkal, Nusku, Ša et Kusu se lèveront et viendront se placer en face d'Anu dans la Grand'cour; ils prendront place sur des sièges dans la cour, et ils attendront Lugal-marda et Ninsun. Le grand repas du matin sera offert à Anu, Antu et à tous les dieux. Lorsque Lugal-marda et Ninsun seront arrivés, ils entreront dans la cour d'Anu, puis se placeront en face d'Anu. Le grand repas sera desservi, puis le prêtre fera une libation avec un vase d'or à Lugal-marda et Ninsun, et aux autres dieux présents; puis ils retourneront à leurs chapelles et y prendront place».

connaît des rituels de banquets divins, où les statues des dieux festoient ensemble et invitent parfois certains humains (*takultu*).

Cette conception des choses génère donc une partie du culte consacrée au rassemblement, à la préparation et à la présentation d'une nourriture abondante et régulière dans les sanctuaires, faisant de ceux-ci des agents de production économique majeurs en Mésopotamie, jusqu'aux époques les plus récentes. De là naît le système des prébendes et ses implications sociales.

On peut dès lors étudier ce qui figure à la table des dieux sous deux aspects principaux: d'abord d'après la composition du repas, et en notant un certain nombre de particularités «archaïques». Ensuite, on peut étudier les spécificités de la nourriture divine en montrant à la fois son abondance et sa variété, mais aussi son aspect traditionnel: les plats et préparations du II^{ème} millénaire sont encore présents au I^{er} dans les temples, alors qu'ils ont disparu de la consommation courante⁷.

a) le traitement des céréales (Fig. 9) : à Uruk, les produits céréaliers se présentent sous trois formes: pains, gâteaux, farine. La plus grande part de l'offrande est constituée par des pains-*šibtu*, faits d'orge et de blé amidonnier. Vu leur fréquence, il est logique de supposer qu'il s'agit de

7 - Le repas d'offrande des dieux d'Uruk à l'époque séleucide se répartit de la manière suivante, le matin: un *grand repas du matin*, composé de 6 vases de bière d'orge, 5 vases de bière *labku*, 1 vase de bière d'épeautre, 1 vase de bière *zababa*, 1 vase de lait, 8 pains d'orge et de blé, de la farine aromatisée, de l'huile, 7 moutons gras, 1 mouton nourri au lait, 1 bœuf, 1 veau de lait, 10 moutons de seconde qualité, des gateaux à l'huile, des dattes, des dattes de Dilmun (= Bahrein), des figues, du raisin; et un *petit repas du matin*, qui comprend 6 vases de bière d'orge, 5 vases de bière *labku*, 1 vase de bière d'épeautre, 1 vase de bière *zababa*, 1 vase de lait, 8 pains d'orge et de blé, de la farine aromatisée, de l'huile, 6 moutons gras, 1 mouton nourri au lait, 1 bœuf, 5 moutons de seconde qualité, 8 agneaux, 5 canards, 2 canards de seconde qualité, 3 poulets, 4 sangliers, 30 *marratu* oiseaux sauvages, 30 pigeons, 3 œufs d'autruche, 3 œufs de cane, des gateaux à l'huile, des dattes, des dattes de Dilmun, des figues, du raisin.



Fig. 9 - Les céréales servies aux dieux



Fig. 10 - Les viandes servies aux dieux

la forme la plus courante du pain d'offrande, celui qui est disposé en piles de galettes accompagnant les morceaux de viande. Il faut y ajouter une préparation particulière, le *mirsu*/ninda-î-dé-a. Bien connu dans les repas du roi à Mari au 18^{ème} siècle, le *mirsu* est aussi documenté dans la littérature culinaire du I^{er} millénaire: on sait qu'il est composé de produits gras (huile, beurre) et de dattes, mélangés à de la pâte, et qu'il peut être rehaussé par des épices. L'ensemble se présente sous une forme pâteuse, qui peut être étendue sur du pain, et peut remplacer à elle seule les préparations sucrées et les pâtisseries. Enfin, on mentionne aussi dans ce contexte d'offrandes alimentaires, la farine-*mašhatu*, placée dans un panier qui lui est approprié, le *masap karé*, mais qui sert surtout à des aspersions.

b) les viandes (Fig. 10) se répartissent d'une manière très proche de celle des repas festifs des souverains d'Assyrie ou de Perse, entre ovins, bovins, et volaille (ou animaux assimilés comme la gerboise). Comme le montrent les textes de prébendes, la viande des offrandes se présente sous deux formes: crue (*baltu*) et cuisinée (*bašlu*). La forme crue est destinée à être grillée devant la statue divine sur le réchaud-*kinūnu*. J. Bottéro avait noté dans son étude sur la «cuisine du sacrifice» que la proportion de viande grillée ou rôtie était particulièrement élevée dans le système des offrandes alimentaires aux divinités, indice selon lui d'une survivance de vieilles traditions. Il semble que ce principe de survivance puisse être élargi et pratiquement étendu à l'ensemble du repas servi aux dieux, tel que nous le documentent les textes séleucides d'Uruk, même si des particularités propres à chaque grand sanctuaire pouvaient se présenter.

c) les boissons comprennent de la bière, toujours d'orge (pas de dattes!), diverses variétés de vin, et du lait

Il y avait par ailleurs des accompagnements végétaux qui pouvaient être inclus dans le repas d'offrande, ce que confirme l'*ordo* des offrandes à Šamaš et Aia de la «SUN-Tablet» de Sippar: des pains (ninda-há), de la bière fine (kaš-sag), du *mirsu*, de la viande de bœuf (uzu gu₄), de la viande de mouton (uzu udu), des poissons (ku₆-meš), des légumes (ú-sar-meš); de même, dans le *kudurru* VS 1 36, daté du règne de Nabû-šum-iškun, le roi attribue au chef des chantres de l'Ezida de Borsippa en ration journalière «6 litres de pain, 6 litres de bière fine, du *mirsu*, de la pâtisserie-*muttaqu*, de la viande de bœuf, de la viande de mouton, des poissons, de la volailles, et des légumes (ú-sar)».

Quand il embellit l'Esagil de Babylone et l'Ezida de Borsippa au début du 6^{ème} siècle, Nabuchodonosor II fait présenter en offrande devant les dieux les même type de repas, simplement en plus grande quantité semble-t-il: de la viande, bœufs gras, plusieurs sortes de moutons, volaille (canard, canard sauvage, tourterelle, oie), loir; des poissons, des œufs, des légumes verts (*arqu*), des fruits variés (outre les différentes sortes de dattes, on trouve des figues et du raisin). Les desserts sont représentés par un ensemble comprenant un condiment malté (*billatu*), du beurre, des gâteaux-*muttaqu*, du lait et de l'huile. Un texte cite des céréales rouges (*ašnan rušša*). La boisson comprend à la fois de la bière de qualité et surtout jusqu'à neuf variétés de vin, distingués par leur lieu d'origine (souvent en Syrie-Palestine⁸). Dans ce qu'il énumère, Nabuchodonosor ne cite pratiquement pas les céréales, et répartit entre produits du jardin (*musarû*) et produits du verger (*šippatu*), ce qui apparaissait dans les menus royaux comme des condiments associés aux viandes et aux pains.

8 - Izalla, Tu'îmu, Šîminu, Hilbunu, Arnabânu, Sûhu, Bît-Kûbati, Upi, Bîtâtu.

Le second aspect sous lequel étudier ce qui figure à la table des dieux, c'est d'après le circuit qui est mis en place après la consommation divine, au profit des prêtres (en Babylonie) et du palais royal (en Assyrie) On peut voir ainsi quelle part est réservée au premier d'entre les desservants, le roi, puis comment un mouton est partagé entre les membres du personnel du temple⁹.

Ainsi, le personnel cultuel peut prospérer et se livrer à des activités religieuses, artistiques ou scientifiques. Mais le destin des hommes chargés de pourvoir à la table des dieux, reste fondamentalement, celui d'une main d'œuvre utilisable à volonté.

BIBLIOGRAPHIE

9 - «Sur le premier mouton d'offrande régulière devant les déesses Ištar d'Uruk et Nanaia de chaque jour, la répartition est la suivante: une épaule, la *rapaštu*, un ensemble de côtes sont la part du Roi; le cœur, un rein, le «fourneau», un morceau d'épaule sont la part du Grand-Prêtre; une épaule, un ensemble de côtes, la poitrine, le *harmil* sont la part des desservants-*ērib bīti*; un extrait d'épaule, un rein, la rate sont (encore) la part des desservants-*ērib bīti*; une cuisse – donation que Nabu-apla-iddin roi de Babylone a faite à Nabû-kuzub-ilâni, fils de Nabû-mukîn-zêri, le conjurateur – et l'arrière sont la part du Roi; une cuisse, à demi, est la part du *šatammu*; une cuisse, à demi, est la part des desservants-*ērib bīti*; la petite *rapaštu*, est la part des cuisiniers; la grande porte est la part du desservant du Char sacré; les pommes sont la part de la chapelle *hilsu*; la nuque est la part du lamentateur; la tête est la part du chantre; un ... des côtes (*gân seli*) est la part du conjurateur; le reticulum est la part du brasseur; le ... et l'omasum sont la part du boulanger; la peau, pour moitié: le 2 et le 15 du mois cette part des rations royales est pour Nabû-kuzub-ilâni, ; le conjurateur, donation de Nabu-apla-iddin; la peau, pour moitié est la part des desservants-*ērib bīti*; le rumen, le *qerbu* l'intestin, l'intestin coloré par le sang, les poumons sont pour moitié ; la part de Nabû-kuzub-ilâni – donation du roi Nabû-apla-iddina – et pour moitié la part des desservants-*ērib bīti*; le ...*mut*, l'AD-RU-UG est la part du berger des moutons d'offrandes; un *gu-lub-bi*, la peau *qulipdu*, le *habsurukku* sont la part du batelier; les (deux?) *gu-lub-bi* sont la part des cuisiniers; un *gu-lub-bi* est la part du blanchisseur; sur la peau, tout ce que le couteau raclera, c'est la part de viande qui reste au boucher» (cf. JOANNÈS 2000).

JOANNÈS F. 2000. Le découpage de la viande en Mésopotamie, *Topoi* Suppl. 2 : 333-345.

LIVERANI M. 2004. Adapa, Guest of the Gods, in M. Liverani (Ed.), *Myth and Politics in Ancient Near Eastern Historiography* : 3-23. New York :Ithaca.