



HAL
open science

La consommation de viande à Sumer

Bertrand Lafont

► **To cite this version:**

Bertrand Lafont. La consommation de viande à Sumer. Cahier des thèmes transversaux ArScAn, 2009, IX, pp.421-430. hal-02264162

HAL Id: hal-02264162

<https://hal.science/hal-02264162>

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 consommation de viande à Sumer

Bertrand LAFONT

(ArScAn-HAROC)

(bertrand.lafont@mae.u-paris10.fr)

Le dossier que l'on peut réunir sur le thème de la « consommation de viande » est, pour l'époque sumérienne, assez maigre et sans beaucoup d'illustrations possibles.

Quelques brefs rappels permettront de contextualiser le propos : sur les trois mille ans d'histoire de ce qu'on appelle les « civilisations cunéiformes », Sumer couvre chronologiquement le III^e millénaire avant notre ère, les Sumériens ayant joué alors un rôle moteur depuis leur base sud-mésopotamienne : mais entre « l'invention » de l'écriture cunéiforme vers 3300 et la disparition des Sumériens de la scène historique mésopotamienne au tournant des III^e et II^e millénaires, la documentation écrite dont on dispose à leur sujet demeure très inégalement répartie. Peu abondante pendant la plus grande partie du III^e millénaire, elle devient considérable à la fin de la période, celle où règnent les rois de la III^e dynastie d'Ur (Ur III, soit à peu près tout le XXI^e siècle avant notre ère).

Cette époque se caractérise notamment par une vive poussée de la volonté d'encadrement bureaucratique par le pouvoir royal, qui a tenté alors d'instaurer un contrôle étroit de la société et de l'économie sur l'ensemble des territoires qu'il administrait. Cela nous vaut aujourd'hui de disposer de plusieurs dizaines de milliers de petits textes comptables datant de cette époque, rédigés par des centaines de scribes placés à la tête de

divers bureaux par l'administrations royale et qui avait pour instructions d'enregistrer tout ce qui transitait par les ateliers, les greniers, les entrepôts ou les enclos du royaume.

Ces quelques 80 000 tablettes actuellement disponibles (mais il reste encore beaucoup d'inédits) sont donc, pour la plupart, de petits documents de nature administrative et comptable, qui sont datés au jour près : c'est là leur principal intérêt pour tenter de reconstituer des archives administratives complètes et ordonnées. On les a principalement retrouvées en Irak du sud, sur les sites de Girsu, Umma, Nippur, Ur et Drehem. Ces documents sont essentiellement des « reçus », qui se présentent souvent sous la forme : « Untel a reçu / a pris en charge : telle denrée / ou tel produit / ou telle équipe de travailleurs que lui a procuré untel »

Cela permettait donc à l'administration de tenir une comptabilité de ce qu'elle distribuait ou dépensait, de tout ce qui sortait hors des entrepôts publics et de tout ce qu'elle avait à gérer en matière de « ressources humaines ». Ces données primaires permettaient ensuite de préparer régulièrement des bilans comptables récapitulatifs (sumérien : *nì-kas,-ak*) qu'analysaient les responsables de l'administration. Concernant ces textes en général, un aspect important, qui n'est sans doute pas suffisamment souligné quand on s'y intéresse, concerne le fait qu'on ne tient des

registres que de ce qui « sort » (*output*), rarement de ce qui « entre » (*input*). La documentation est en conséquence très déséquilibrée, ce dont il faut tenir compte si l'on veut faire une analyse saine des circuits économiques et administratifs à partir de l'analyse de ces seuls textes.

1. LA BUREAUCRATIE D'UMMA EN GUISE D'ILLUSTRATION

Si l'on prend, par exemple, la documentation administrative provenant du site d'Umma, Piotr Steinkeller a réussi à montrer et à reconstituer¹, en classant l'énorme masse documentaire disponible, l'existence d'une dizaine de bureaux qui supervisaient l'ensemble de l'activité économique contrôlée par le palais dans la province d'Umma, soit :

- Bureau de gestion des activités agricoles
- Bureau de gestion des greniers
- Bureau de gestion du personnel dépendant
- Bureau de gestion du bétail et des troupeaux
- Bureau de gestion des forêts
- Bureau de gestion de l'artisanat du cuir
- Bureau de gestion de l'artisanat de la laine
- Bureau de gestion de l'artisanat du métal
- Bureau de gestion des transports fluviaux

En ce qui concerne le bétail qui va retenir ici notre attention, on constate qu'il existe à Umma des bureaux qui gèrent les activités d'élevage ou la production des produits dérivés (artisanat du cuir ou de la laine), mais qu'il n'y a aucun bureau qui enregistrerait l'abattage ou la distribution de viande. Et de fait, il n'y a habituellement pas trace à Sumer, dans la documentation dont on dispose et contrairement à ce que l'on pourra constater plus tard en d'autres lieux ou époques, par exemple à Mari², de l'existence de bureaux spécifiques qui

permettraient de suivre la distribution de viande à de quelconques ayants droit.

2. LE PARC À BESTIAUX DE PUZRIŠ-DAGAN

En revanche, les rois d'Ur, à la fin du long règne de Šulgi (le deuxième roi de la dynastie, 2094-2047 av.), ont créé à quelques kilomètres de la grande capitale religieuse du pays de Sumer qu'était Nippur, un gigantesque parc à bestiaux installé en un lieu nommé Puzriš-Dagan. Ce parc fut mis en place pour drainer et gérer de façon centralisée (là encore !) l'ensemble des contributions en bétail dues au pouvoir central par les provinces du royaume, ou prélevés en guise de tribut sur les régions soumises situées à la périphérie. En bref, il a donc été créé pour centraliser la perception des impôts payés en têtes de bétail.

Le site archéologique de Puzriš-Dagan (l'actuelle Drehem) n'a jamais pu faire l'objet de fouilles régulières, mais les fouilles clandestines dont il a souffert ont permis de récupérer plus de 12 000 tablettes qui en proviennent et qui sont donc de petits documents comptables relatifs à la gestion du bétail qui était ainsi administré. Ces textes présentent comme principal intérêt, une fois reclassés par ordre chronologique de documenter au jour le jour ce qu'il advenait des quantités considérables d'animaux qui étaient ainsi collectés. Il faut imaginer une structure conséquente : dans l'ouvrage de synthèse qu'il a consacré à cette documentation³, Marcel Sigrist a pu calculer que pas moins de 50 000 têtes de bétail transitaient annuellement par Drehem, le parc ayant fonctionné pendant une trentaine d'années.

Et il est ici intéressant de constater que,

de Mari (métropole du Moyen Euphrate au XVIII^e siècle avant notre ère), voir le chapitre « Les textes sur la viande » dans Durand 1983: 64-98.

3 - Sigrist 1992.

1 - Présentation synthétique dans Steinkeller 2003.

2 - Pour le « bureau de la viande » dans les archives administratives

Bovins	gu ₄ « bœuf »		áb, « vache »		amar « veau »	
Ovins	udu « mouton »		u ₈ , « brebis »		silá ₄ « agneau »	
Caprins	máš(-gal) « bouc »		uzud « chèvre »		máš « chevreau »	
Porcins	šáḥ « porc »					

Fig. 1.

contrairement aux autres documentations de la même époque et à ce qui a été dit plus haut, les textes de Drehem enregistrent pour leur part (mais dans un nombre limité de cas seulement) le flux de certaines « entrées » (terme administratif sumérien : mu-DU) de bétail dans le parc à bestiaux, et non pas seulement les « sorties », ce qui permet à l'historien d'aujourd'hui de pouvoir tirer parti de ces toutes premières tentatives historiques de « traçabilité » des produits d'élevage et de disposer ainsi d'une documentation unique sur l'économie du bétail et sur l'usage qui en était fait. C'est en s'appuyant principalement sur elle que l'on traitera ici de trois questions de base relatives au thème retenu, avant d'illustrer le tout par une étude de cas :

– Quelles étaient les espèces animales dont on consommait la viande ?

– Quelle part occupait la viande dans la nourriture habituelle de l'époque, telle qu'on la voit redistribuée, et quelles informations nous livrent les textes sur les quantités de viande consommées ?

– Que sait-on sur les lieux et les conditions d'abattage du bétail ?

– Et l'on finira dont par l'étude d'un petit texte de Drehem récemment édité qui nous apporte des informations tout à fait exceptionnelles sur le thème dont il est ici question.

3. LE BÉTAIL FOURNISSANT DE LA VIANDE

La configuration des lieux en Mésopotamie centrale et septentrionale se prête bien à l'élevage des moutons et des chèvres ; en Mésopotamie méridionale ce sont les bovidés et les porcs qui se trouvent davantage à leur aise. Et de fait, ce sont tous ces animaux qui se retrouvent largement le plus fréquemment dans les archives enregistrant les dépenses du bétail destiné aux cuisines, soit le tableau suivant (avec les termes sumériens afférents)⁴ (Fig. 01)

On y rencontre parfois aussi, mais de façon plus exceptionnelle : des gazelles, des daims, des cerfs, des bouquetins, etc. (produits de la chasse, vraisemblablement). On retiendra en plus dans ce tableau :

1) la présence bien attestée des porcs ; elle mérite d'être soulignée tant restent prégnantes les questions que l'on continue de se poser souvent, relatives à la consommation de viande de porc au Proche-Orient. Mais c'est là une problématique qui a été récemment traitée de façon approfondie dans les travaux menés au sein même de la Maison R. Ginouvès⁵ ;

2) l'absence, en revanche des équidés ; c'est sûrement significatif car sont comptabilisées par ailleurs leurs carcasses lorsque elles sont

4 - Pour les catégories de bétail à Drehem, voir par exemple Heimpel 1993 et Steinkeller 1995.

5 - Lion et Michel 2006.

données en pâture aux chiens ou leurs peaux récupérées par les ateliers de façonnage du cuir ; la viande d'équidé était donc jugée impropre à la consommation humaine, la fonction symbolique de l'âne et des autres types d'équidés jouant sans doute déjà un rôle important à cette époque (à l'époque suivante [= amorrite], l'âne deviendra clairement symbole de « royauté »).

3) En ce qui concerne la volaille et les rongeurs, ou encore d'autres produits de la chasse, ils devaient sans aucun doute fournir une part appréciable de l'alimentation carnée que consommait la population, mais cela échappe au système bureaucratique et ne figure donc hélas que très rarement dans notre documentation.

Les épithètes utilisées pour caractériser ces animaux permettent le plus souvent de les ranger en deux grandes catégories : les animaux « de pâturage » (sumérien : ú), vivant donc en semi-liberté, et les animaux « engraisés à l'orge » (sumérien : niga), élevés en étable ou bergerie spécialisées (é-kurušda). D'autres discriminants peuvent également apparaître dans les textes, en fonction, de l'âge, de la couleur, ou d'autres caractéristiques encore.

Mais quoi qu'il en soit, à Drehem, comme on l'a dit, les animaux sont comptabilisés « sur pied ». Il n'est donc pas encore question de viande à proprement parler.

4. CATÉGORIES DE VIANDE ; PART DE LA VIANDE DANS L'ALIMENTATION GÉNÉRALE

Le mot sumérien signifiant « viande » est uzu (akkadien : šīru) (Fig. 02). Mais pour les raisons qu'on a dites (pas de bureau « viande » dans les archives d'Ur III), ce mot n'apparaît pas très fréquemment dans les textes. À Drehem, on le rencontre surtout sous la forme uzu-a-bala, « soupe

à la viande », préparation destinée à compléter les rations alimentaires qui sont distribuées pour nourrir certains ayants droit. À Girsu, on relève un certain nombre de ^{uzu}úr, « cuisses / gigots », figurant dans la liste des gratifications dont peuvent bénéficier les visiteurs étrangers et certains hôtes ou messagers. Et au total, on remarque que ce terme uzu apparaît, ici ou là, dans les types de préparation culinaire suivants, ce qui donne un aperçu intéressant sur les différentes façons dont on cuisine la viande⁶ :

- uzu *mu-du-lum* : viande macérée / salée
- uzu *hád* : viande séchée
- uzu *a-bala* : soupe à la viande, ragoût
- uzu *ka-izi* : viande rôtie
- uzu *ne-mur-ta ba šeg₆* : viande braisée (= « cuite à partir de braises »).



Fig. 2 - uzu, « viande ».

Quant à savoir la part qu'occupe la viande dans l'alimentation générale, tant à la table du roi ou des dignitaires que dans la population, il s'agit là d'une question difficile à traiter faute de sources adéquates. L'impression qui domine cependant est que la viande occupe une place qui est loin d'être la première : les denrées alimentaires de base et l'essentiel de la nourriture des hommes sont constituées de céréales, notamment d'orge, fondement de l'alimentation et des rations alimentaires telles qu'on les voit être régulièrement distribuées.

À cet égard, il est d'ailleurs symptomatique, quand on regarde par exemple les textes de la mythologie sumérienne, de constater l'absence de toute référence à la viande : au cours des banquets qui les réunissent, on voit que les dieux se gavent

6 - Voir Steinkeller 1995: 49.

de galettes, de semoule, de gâteaux, au beurre et aux fruits, ou de miel ; ils s'enivrent de bière⁷, mais on ne les voit pas manger de viande.

De ces diverses observations, on peut tirer la conclusion que le rôle de la viande reste peu important. Mais c'est la situation qui prévaut encore aujourd'hui dans ces régions : en Syrie ou en Irak, le mouton n'est tué qu'en des occasions peu fréquentes et souvent de nature cérémonielle.

Entrons un peu plus dans le détail grâce à la documentation de Drehem, où se situait donc ce grand parc à bestiaux canalisant le bétail perçu par

2 sila₄
Šeš-da-da sanga
1 sila₄ Á-da-a
1 máš Nu-úr-i-lí
lú Dur-eb-la^{ki}
1 sila₄ Ur-^dsuen
mu-DU Na-sa₆ i-dab₅
iti ki-siki-^dnin-a-zu
mu ús-sa Ki-maš^{ki} ba-hul
u₄ 30 lá 1-kam

2 agneaux :
(apport de) Šešdada le *sanga*.
1 agneau : (apport de) Adaya.
1 chevreau : (apport de) Nūr-ilí,
l'homme de Dur-Ebla.
1 agneau : (apport de) Ur-Suen.
Apports reçus par Nasa.
Mois IV,
année 47 de Šulgi,
le 29

le pouvoir central à travers tout le royaume. Soit le texte suivant (*OIP* 115, 275) :

Cette tablette, banale à souhait, enregistre

simplement des apports individuels de petit bétail effectués par diverses personnes à la date du 29/IV/Š47. Peu significatif à lui seul, il devient plus intéressant quand on parvient à retrouver, au sein des milliers de documents des archives de Drehem, un autre texte qui lui fait immédiatement écho (*JMEOS* 12, 45: 3503) (Fig.03)

L'intérêt de cette seconde tablette, rédigée le même jour et sous la responsabilité du même Nasa, est qu'elle enregistre cette fois la « sortie » de certains des animaux qui venaient d'être consignés en « entrée ». Le circuit bureaucratique est donc parfaitement observable : perception des animaux apportés par divers individus (cadeaux, offrandes, taxes) ; et sortie le jour même comme offrandes aux dieux, mais en lien avec d'autres animaux à destination de la cuisine (é-muḫaldim). L'intérêt de telles reconstitutions est que l'on parvient ainsi à suivre le flux depuis l'entrée dans le parc jusqu'à la dépense finale, premier exemple historique, disions-nous, de « traçabilité »...

La cuisine (é-muḫaldim) dont il est question à

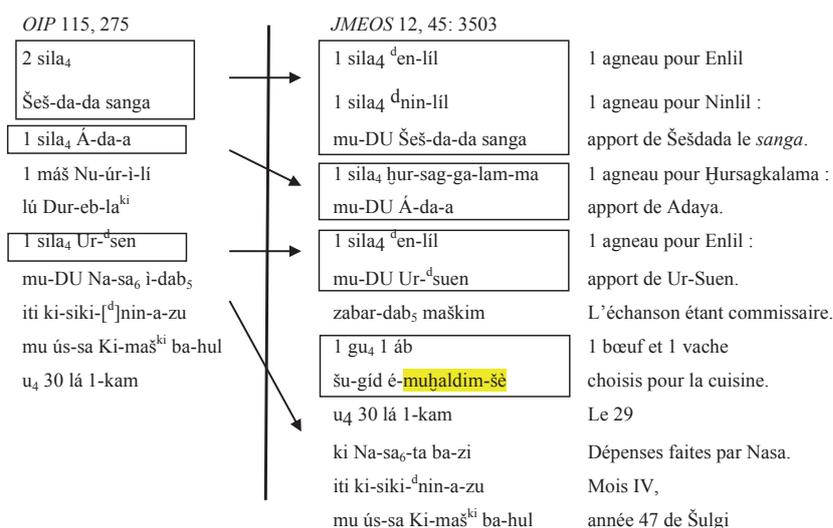


Fig. 3.

7 - Cf. les contributions de Breniquet, Faivre, Lacambre et Michel sur la bière dans le présent volume.

la fin de cette tablette est un lieu particulièrement important à Drehem : c'est elle qui servait notamment à fournir, au quotidien, la viande nécessaire à la table royale, le roi résidant souvent dans la capitale religieuse, Nippur, située à moins d'une dizaine de kilomètres de Drehem. On dispose ainsi de près d'un millier de textes de ce type avec l'expression *šu-gíd é-muḫaldim*, « choisis pour la cuisine », tournure qui est souvent complétée par l'expression : *mu aga₃-ús-e-ne-šè*, « à destination des soldats ». En voici un exemple (*BIN* 3, 509) (Fig. 04)

Dans un travail récent⁸, j'ai essayé de montrer que ces soldats (*aga₃-ús*) constituaient sans doute une sorte de Garde Prétorienne qui entourait le roi et l'accompagnait en toutes circonstances. Il est intéressant de voir que cette garde était donc régulièrement approvisionnée en viande, en

contradiction avec ce que l'on a vu des habitudes alimentaires les plus courantes. Il s'agissait donc vraisemblablement, pour l'é-muḫaldim Drehem, de pourvoir aux divers repas que le roi prenait chaque jour avec ses soldats et son entourage proche, à l'image de ce que l'on trouvera plus tard dans la documentation de Mari avec les « repas du roi » (*naptan šarrim*).

La grande question est alors la suivante : que représentent ces quantités de bétail sur pied que l'on voit partir vers cette « cuisine » (qui incluait donc un lieu d'abattage) et combien de personnes pouvait-on nourrir avec ? C'est notamment important pour essayer de savoir à combien d'hommes se montait la garde royale rapprochée dont on vient de parler et qui n'apparaît nulle part ailleurs dans la documentation.

Une première difficulté est qu'on ne nous dit

1 <i>máš-gal</i> <i>ninga šimaški</i>	1 bouc de <i>Šimaški</i> :
<i>mu-DU Se-lu-uš^dda-gan</i>	apport de <i>Selluš-Dagan</i> .
1 <i>sil₄ é-uz-ga</i>	1 agneau pour l' <i>é-uz-ga</i>
<i>ur^dba-ù maškim</i>	<i>Ur-Ba'u</i> étant commissaire,
1 <i>sil₄ ^dlama-lugal</i>	1 agneau pour <i>Lama-lugal</i> ,
<i>^dnanše-ul₄-gal maškim</i>	<i>Nanše-ulgal</i> étant commissaire :
<i>mu-DU zabar-dab₅</i>	apport du grand échanson.
3 <i>gu₄ 2 áb</i>	3 bœufs et 2 vaches
<i>šu-gíd é-muḫaldim</i>	sélectionnés pour la cuisine
<i>mu aga₃-ús-e-ne-šè</i>	à destination des soldats,
<i>Arad₂-mu maškim</i>	<i>Aradmu</i> étant commissaire.
<i>u₄ 10-kam</i>	Le 10.
<i>ki Na-sa₅-ta ba-zi</i>	Dépenses faites par <i>Nasa</i> .
<i>iti ezen^dnin-a-zu</i>	Mois V,
<i>mu ús-sa Ki-mas^{ski} ba-lul</i>	année 47 de <i>Šulgi</i>

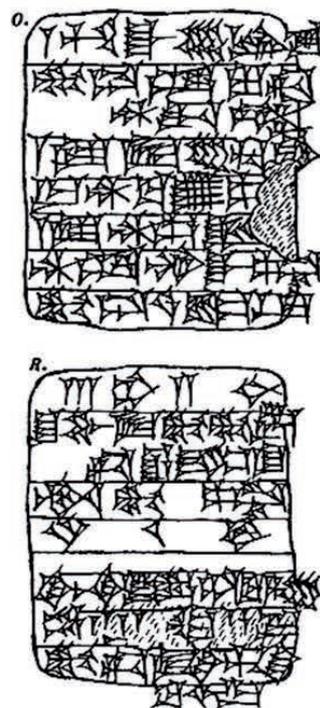


Fig. 4.

8 - Lafont 2008 et Lafont 2009. Voir aussi, à propos de ces textes, Allred 2006.

jamais pour combien de jours le bétail est attribué. S'agit-il de distributions pour une consommation quotidienne ? On peut le penser mais rien n'est certain à ce sujet. On constate cependant à chaque fois des quantités non négligeables (ainsi 5 bovins entiers dans l'exemple ci-dessus). On dispose cependant de deux textes de Drehem qui permettent sans doute de mieux traiter cette question :

– *MVN* 5, 115 : 12 udu, 83 u_g, 25 máš, 35 uzud, mu aga₃-ús kaskal-ta er-ra-ne-šè, « 12 moutons, 83 brebis, 25 boucs, 35 chèvres pour les soldats de retour de campagne » (date : 25/VII/AS6) ;

– *RA* 101, 2007, p. 35 n° 1 : 3 gu₄, 225 udu, u₄ 21-kam, 90 udu, šu-gíd é-muḫaldim-šè, mu šagina nu-banda₃, ù ugula-géš-da kaskal-ta, er-ra-ne-šè, « 3 bœufs, 225 moutons, le 21 ; 90 moutons, sélectionnés pour la cuisine à destination des généraux, des capitaines et des lieutenants de retour de campagne » (date : 22/VII/ŠS1).

Ici, le contexte est clairement donné : il s'agit de fêter des retours de campagnes militaires. Il y a donc de bonnes chances pour que soient documentés dans ce cas des banquets uniques de victoire, la quantité de bétail étant donc attribuée et consommée en une seule fois. Notons qu'il y a cinq ans d'écart entre les deux textes (en constatant à chaque fois qu'il s'agit de campagnes d'automne, avec un « retour au pays » en septembre-octobre) et que ces textes viennent confirmer que les aga₃-ús sont bien des soldats qui accompagnent le roi à la guerre et constituent sans doute autour de lui une unité d'élite (le second document présentant le grand intérêt de faire apparaître, exemple unique, toute la hiérarchie militaire). D'autres textes comparables montrent que, en ces circonstances exceptionnelles de réjouissance (repas de fête), la bière aussi coule à flot : viande et bière viennent donc ici en *surplus* de ce qui est habituellement

consommé (plats à bases de céréales, légumes, condiments, fruits, etc.).

Revenons alors à cette question importante : si tout le bétail ici mentionné est abattu et consommé en une seule fois, à combien peut-on estimer le nombre des bénéficiaires nourris avec les bœufs et moutons ainsi consommés ?

Quand on consulte l'article « viande » du *Dictionnaire de la Civilisation mésopotamienne*⁹, on apprend que « un bovidé est susceptible de fournir une quarantaine de portions individuelles de viande : une fois mis à part l'ensemble tête et cou, la carcasse est divisée en trois ensembles : pattes avant, tronc, arrière-train, chacun de ces « quartiers » de viande se subdivisant lui-même en deux ». Tout cela rejoint les calculs faits par J.-M. Durand, d'après les textes de l'un des rares « bureaux de la viande » que l'on connaisse en Mésopotamie : celui documenté par les archives du palais de Mari¹⁰. Selon Durand, on peut ainsi découper et récupérer 10 portions individuelles sur un mouton et 70 portions individuelles sur un bœuf. Ces travaux se fondent cependant sur la façon dont on peut découper, dans l'animal, un certain nombre de portions individuelles de viande à distribuer ensuite telles quelles à des ayants droit, une seule portion pouvant ensuite éventuellement servir à nourrir plusieurs personnes.

Il y cependant d'autres façons de calculer, si l'on considère que la bête entière est mise à cuire et que l'on sert ensuite un certain nombre de personnes à partir de ce qu'il y a « dans la marmite » (cf. le ragoût uzu-a-bala cité plus haut et qui était sans doute précisément préparé par l'é-muḫaldim). Et là, on obtient alors de toutes autres proportions. Dans sa récente thèse (Ph.D.) inédite en partie consacrée à ce sujet¹¹, L. Allred estime

9 - Joannès 2001 : 911.

10 - Durand 1983 : 64-98.

11 - Allred 2006, notamment : 65.

que, à cette époque, un bœuf peut nourrir de cette façon environ 600 hommes et un mouton dix fois moins, soit 60 personnes. On est donc ici dans des proportions presque dix fois supérieures à ce qui a été calculé par Durand ou Joannès. L'incertitude demeure par conséquent pour savoir quels calculs opérer si l'on veut connaître le nombre de personnes nourries à partir d'une bête sur pied.

Si l'on en revient malgré tout à nos deux textes de Drehem documentant un festin de retour de campagne militaire et si l'on suit les méthodes de calcul d'Allred, le premier de ces textes (155 têtes de petit bétail) permettrait de calculer la présence de 9 000 soldats ; le second (3 bœufs et 345 moutons) la présence 11 250 hommes pendant deux jours (21 et 22 du mois). Cela pourrait en fait convenir assez bien pour ce que l'on peut savoir des armées qui combattaient aux frontières du royaume (environ 10 000 hommes ?)¹².

5. LES LIEUX ET LES CONDITIONS D'ABATTAGE DU BÉTAIL

On a donc vu que les bureaucrates de l'époque ne font qu'enregistrer simplement la « dépense » ou la « sortie » de bétail sur pied depuis leurs enclos. Dans ces conditions, ce n'est qu'en regardant la destination finale des animaux « sortant » de Drehem que l'on est informé des conditions d'abattage du bétail. On observe ainsi que :

– soit la dépense est individuelle et ne concerne que quelques unités de petit bétail (du type « un agneau pour tel dieu ») : on est alors dans le cadre des activités du culte et des sacrifices, notamment pratiqués devant les statues des divinités dans les temples ;

– soit la dépense est faite à destination de lieux spécifiques d'abattage, avec des quantités

de bétail plus importantes et il s'agit alors de pourvoir à la table du roi, des dignitaires et des ayants droit présents dans la capitale voisine. Ces lieux d'abattage qui apparaissent le plus souvent dans les textes sont les suivants :

é-muḫaldim = lieu d'abattage et cuisine pour la table du roi et des dignitaires

é-gu₄-gaz = lieu d'abattage des bœufs et du gros bétail

é-uz-ga = lieu d'abattage (pour le petit bétail ?)

é-uzu = lieu de préparation de la viande (séchée ou macérée) de conserve

Comme on le voit, il n'est pas impossible que les lieux et modes d'abattage aient différé pour le gros et pour le petit bétail, les moutons étant peut-être « égorgés » (*batâqu*, *nakâsu*), alors que les bœufs étaient « frappés » (*maḫâsu*)¹³. En dehors de listes lexicales, les seules professions attestées dans les textes de la pratique de cette époque en liaison avec la boucherie et la préparation de la viande sont : *kurušda*, « engraisseur » et *muḫaldim*, « cuisinier ». Il n'y a pas, dans ces documents, d'attestation des autres termes connus par les listes lexicales et signifiant « boucher » (*gu₄-gaz*, *gír-lá*, *ukur₂*).

6. UN REPAS OFFICIEL POUR OFFICIERS CARNIVORES

On terminera ce bref exposé en présentant un autre petit texte de Drehem tout à fait exceptionnel. On ne le connaît malheureusement que par une vieille transcription de Samuel Feigin (membre de l'Oriental Institute de Chigao dans l'entre-deux guerres), récemment ré-exhumée par Piotr Steinkeller¹⁴, mais sans copie ni photo, la tablette elle-même étant aujourd'hui introuvable. La transcription de Feigin revue par Steinkeller est

13 - Cf. par exemple à ce sujet Limet 1988: 54-55.

14 - Steinkeller 2008.

12 - Lafont 2008 et Lafont 2009.

Tablette de Drehem « collection Whittier », transcrite par S. Feigin (CDLI P200514)

120 sa gi gu ₄ 3 ba-ra-šeg ₆	120 bottes de roseaux pour la cuisson de 3 bœufs
8 sa gi ^{uzu} ma-la-<ku> 2 ba-ra-šeg ₆	8 bottes de roseaux pour la cuisson de 2 pièces de bœuf
[x sa gi] ša ₃ -gar dūg gu ₄ 2 ba-ra-šeg ₆	[x bottes de roseaux] pour la cuisson de 2 intestins de bœufs
[...]+5 sa gi bar šáḫ niga 2 ba-ra-šeg ₆	[x] bottes de roseaux pour la cuisson des côtes de 2 porcs engraisés
50 sa gi udu niga 10 ba-ra-šeg ₆	50 bottes de roseaux pour la cuisson de 10 moutons engraisés
20 sa gi šáḫ niga 2 ba-ra-šeg ₆	20 bottes de roseaux pour la cuisson de 2 porcs engraisés
[...] sa gi sila ₄ 10 ba-[ra-šeg ₆]	[x] bottes de roseaux pour la cuisson de 10 agneaux
5 sa gi dar ^{mušen} 77 ba-ra-šeg ₆	5 bottes de roseaux pour la cuisson de 77 perdreaux
2 sa gi mušen tur 20 ba-ra-šeg ₆	2 bottes de roseaux pour la cuisson de 20 petites volailles.
u ₄ šagina-ne nam-erim ₂ in-ku ₅ -ša	Le jour où les généraux de l'armée ont prêté serment de loyauté.
igi- ^d en-líl-šè maškim	Igi-Enlilše, le commissionnaire,
mu lugal bí-in-pàd	a juré par le roi (de rendre les roseaux ?)
zi-ga šà Uri ₅ ^{ki} -ma	Dépense effectuée à Ur.
iti ezem-an-na	Mois Ezem-Anna (= mois X),
mu Ḫu-úḫ-nu-ri ^{ki} ba-hul	année où Ḫuḫnuri a été détruite (= 7 ^e année du règne d'Amar-Suen)

Fig. 5.

cependant vraiment intéressante pour notre propos (Fig. 5)

Il s'agit donc en fait, on le voit, d'un document comptable enregistrant cette fois des dépenses de roseaux (gi) livrés en bottes (sa). L'information historique la plus intéressante se trouve à la ligne 10 : il s'agit fournir les ingrédients nécessaires à la préparation du repas des généraux de l'armée qui ont été réunis à l'occasion d'un serment de fidélité prêté au roi dans la capitale politique du royaume, Ur. Vu la quantité des dépenses en viande qui sont associées et détaillées, il faut imaginer que tous les généraux de l'armée du royaume ont été convoqués. Ce qui est intéressant est que cet événement exceptionnel apparaît ici pour la toute première fois et qu'aucun autre témoignage n'y fait écho dans toute la documentation de cette époque.

Mais la question qui nous importe ici est de savoir à quoi servent ces roseaux ? Eh bien l'on voit que c'est pour alimenter les feux destinés à

cuire les viandes servies à l'occasion du grand repas associé à l'événement. S'il ne s'agit donc ici que d'enregistrer la consommation de combustible, le texte permet néanmoins d'entrer dans le détail des dépenses de viande associées puisqu'il est précisé à chaque fois que les quantités de roseaux sont nécessaires pour cuire telle ou telle quantité de viande, ce qui amène d'ailleurs à constater une nouvelle fois à quel point la bureaucratie de l'époque était envahissante et tatillonne.

Ces quantités sont au total considérables et s'inscrivent bien dans ce que l'on a vu jusqu'ici sur les types de viandes consommées : 3 bœufs, 10 moutons, 10 agneaux et une centaine de volailles. Si l'on adopte les modes de calculs suivis par Allred (1 bœuf pour 600 personnes et 1 mouton pour 60 personnes), en ne retenant que le bétail sans la volaille, on arrive à 3.000 personnes environ (et dix fois moins avec la méthode de calcul Durand/Joannès) : fameux banquet quoi qu'il en soit !

Mais on ne précise hélas pas ici que le type de cuisine était réalisée : viande rôtie ? viande bouillie ? viande braisée ? On ne sait pas non plus quels ingrédients ou condiments furent associés, ni ce qui fut servi d'autre à ce grand repas solennel. Mais c'est là une constatation générale que l'on peut faire : nous échappe complètement, dans nos sources, la question de savoir dans quelles proportions se mêlaient céréales, viandes, légumes ou laitages, puisque ces apports extérieurs échappaient entièrement au système bureaucratique et ne sont donc pas documentés.

Un dernier détail concernant ce texte : on ne sait en réalité pas très bien non plus pourquoi le commissionnaire (maškim) chargé de l'opération a dû lui aussi jurer par le roi (lignes 11-12, mais avec une expression différente de la ligne 10 pour exprimer le serment). Peut-être jura-t-il que les roseaux seraient remboursés au bureau qui les avait livrés ? Ou alors que les roseaux qu'il prenait en charge seraient bien dépensés pour l'opération détaillée dans le texte ? C'est en tout cas sur cette interrogation et sur ce menu pour officiers carnivores, fait de bœuf, de mouton et de volaille, que l'on terminera cette contribution.

BIBLIOGRAPHIE

Les références aux textes suivent les abréviations utilisées par le CDLI (<http://cdli.ucla.edu>)

- ALLRED L. B. 2006. Cooks and kitchens: Centralized food production in Late IIIrd Millennium Mesopotamia. Ph.D., Baltimore: Johns Hopkins.
- DURAND J.-M. 1983. *Textes administratifs des salles 134 et 160 du palais de Mari*, *Archives Royales de Mari*, 21. Paris: Librairie orientaliste Paul Geuthner.
- HEIMPEL W. 1993. Zu den Bezeichnungen von Schafen und Ziegen in den Drehem- und Ummatexten. In: POSTGATE J. N. and M. A. POWELL (éd.), *Domestic Animals of Mesopotamia*, Part I, *Bulletin of Sumerian Agriculture* VII: 115-160. Cambridge: Sumerian Agriculture Group.
- JOANNÈS F. (éd.) 2001. *Dictionnaire de la civilisation mésopotamienne*. Paris: Bouquins, R. Laffont.
- LAFONT B. 2008. L'armée des rois d'Ur: ce qu'en disent les textes. In: ABRAHAMI Ph. et BATTINI L. (éd.), *Les armées du Proche-Orient ancien*, *BAR International Series* 1855: 23-48. Oxford.
- LAFONT B. 2009. The Army of the Kings of Ur: The Textual Evidence. *Cuneiform Digital Library Journal* 2009:5: 1-25.
- LIMET H. 1988. La consommation de viande en Mésopotamie ancienne (vers 2000 av. J.-C.). In: BODSON L. (ed), *L'animal dans l'alimentation humaine: les critères de choix. Actes du colloque international de Liège, 26-29 novembre 1986*, *Anthropozoologica, second numéro spécial*: 51-58. Liège: Université de Liège.
- LION B. et MICHEL C. (éd.) 2006. *De la domestication au tabou. Le cas des suidés au Proche-Orient ancien*, *Travaux de la Maison René Ginouvès, I*. Paris: De Boccard.
- SIGRIST M. 1992. *Drehem*. Bethesda, MD: CDL Press.
- STEINKELLER P. 1995. Sheep and goat terminology in Ur III sources from Drehem. In: POSTGATE J. N. and M. A. POWELL (éd.), *Domestic Animals of Mesopotamia*, Part II, *Bulletin of Sumerian Agriculture* VIII: 49-70. Cambridge: Sumerian Agriculture Group.
- STEINKELLER P. 2003. Archival Practices in Third-millennium Babylonia. In: BROSIUS M. (éd.), *Ancient Archives and Archival Traditions. Concepts of Record Keeping in the Ancient World*, *Oxford Studies in Ancient Documents*: 37-58. Oxford: Oxford University Press.
- STEINKELLER P. 2008. Joys of cooking in Ur III Babylonia. In: MICHALOWSKI P. (éd.), *On the Third Dynasty of Ur. Studies in Honor of Marcel Sigrist*: 185-192. Boston: The JCS Supplemental Series, Volume 1.