

**“Dis-moi ce que tu bois...” Boissons et buveurs en haute
Mésopotamie et Anatolie au début du IIe millénaire av.
J.-C.**

Cécile Michel

► **To cite this version:**

Cécile Michel. “Dis-moi ce que tu bois...” Boissons et buveurs en haute Mésopotamie et Anatolie au début du IIe millénaire av. J.-C.. X. Faivre, B. Lion et C. Michel. Et il y eut un esprit dans l’Homme. Jean Bottéro et la Mésopotamie, De Boccard, pp.197-220, 2009, Travaux de la Maison René-Ginouvès 6. halshs-00443844

HAL Id: halshs-00443844

<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-00443844>

Submitted on 4 Jan 2010

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.

« DIS-MOI CE QUE TU BOIS... »
BOISSONS ET BUVEURS EN HAUTE MÉSOPOTAMIE ET ANATOLIE
AU DÉBUT DU II^e MILLÉNAIRE AV. J.-C.

*Cécile MICHEL**

Celui qui boit de la bière boit de l'eau
B. Alster, *Proverbs of Ancient Sumer*, vol. 1, p. 24, l. 102.

Résumé

L'alimentation fut un des thèmes de prédilection de Jean Bottéro. Cet article prend en considération ses travaux sur la boisson dans l'ancienne Mésopotamie et en propose une mise à jour à partir des corpus de textes de haute Mésopotamie et d'Anatolie datant du début du II^e millénaire av. J.-C. Sont successivement envisagés les boissons (eau, lait, bière et vin), leur production, leur distribution et leurs consommateurs.

Mots-clés : cunéiforme, haute Mésopotamie, Anatolie, eau, lait, bière, vin.

Abstract

Food was one of Jean Bottéro's favorite subjects. This study reviews his work on beverages in ancient Mesopotamia, bringing it up to date using early second-millennium texts from Upper Mesopotamia and Anatolia. It takes into consideration the beverages themselves (water, milk, beer, and wine), as well as their production, distribution, and those who partook of them.

Key words : cuneiform, Upper Mesopotamia, Anatolia, water, milk, beer, wine.

Les animaux ne font pas de cuisine et le besoin de modifier ce que l'on mange, avant de l'ingérer est, comme le rire, « le propre de l'homme »¹. Cette maxime, Jean Bottéro l'appliquait sans retenue ; fin cuisinier, il était amateur de la bonne chair et aimait à partager ce moment de convivialité indispensable à toute relation humaine. Très accueillant avec les plus jeunes, curieux de découvrir les nouvelles générations d'apprentis-assyriologues, il n'était pas avare de bons conseils en matière de science et partageait aussi généreusement ses secrets culinaires. Fin connaisseur de boissons, il expliquait, mi-sérieux mi-mystérieux, que la nature du breuvage donnait des indices sur la personnalité du buveur.

Une telle remarque peut-elle s'appliquer aux habitants du Proche-Orient ancien où l'action de boire implique des festivités ? Selon certains, cependant, manger et boire reste une contingence annexe ; ceux-là reprochent aux fêtards de s'adonner à une vie lascive et

* CNRS, UMR 7041, *ArScAn-HAROC*, Maison René-Ginouvès, Archéologie et Ethnologie, Nanterre.

¹ BOTTÉRO 1982 : 72-82. Le sous-titre de cet article de Jean Bottéro, « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es... », a inspiré le titre de la présente étude.

aux plaisirs de la table² : « depuis ton arrivée, dans la maison de mon père, tu manges et bois avec les servantes. De plus, là-bas, il y a cinq personnes parmi nos compagnons qui ont bu (les boissons destinées) aux offrandes divines dans notre maison ! » Dans ce contexte, la boisson concernée est par défaut alcoolisée. De fait, la très grande majorité des références aux boissons concerne les boissons fermentées : bière et vin.

Il n'est pas question ici de proposer une analyse complète et détaillée sur les boissons et leurs consommateurs au début du II^e millénaire avant J.-C. dans le Nord du Proche-Orient, mais plutôt, de compléter les travaux de Jean Bottéro sur le sujet en utilisant les nouveaux corpus de textes disponibles.

1. Les boissons dans les sources textuelles

1.1. Jean Bottéro et les boissons de la Mésopotamie antique

Les travaux érudits de Jean Bottéro sur les recettes culinaires babyloniennes ont participé à la réputation internationale de ce grand assyriologue, amateur du « savoir manger » tel que l'avait défini en son temps Georges Dossin, c'est-à-dire savoir consommer avec enthousiasme, goût et recherche des mets de qualité et en quantité³. Les festins (*qerētu*), à distinguer des repas (*naptanu, tākultu*), tiraient leur nom du sumérien kaš.dé.a, traduit littéralement par « bière versée » ; cette terminologie met en évidence l'abondance des boissons servies au cours du banquet, et plus particulièrement de la bière. Mettant en lumière le rôle clé joué par les boissons fermentées dans les banquets historiques, littéraires et mythologiques du Proche-Orient ancien⁴, Jean Bottéro s'est également intéressé aux breuvages quotidiens des rois et des simples particuliers dans divers articles traitant de corpus spécifiques, comme les archives royales de Mari⁵, ou aux boissons elles-mêmes : bière, vin, lait et eau⁶. Son édition magistrale de trois tablettes de recettes paléo-babyloniennes lui a, en outre, permis de découvrir que les habitants du Proche-Orient ancien avaient mis au point une cuisine complexe constituée de soupes variées, et que par conséquent leur cuisine, contrairement à ce que l'on imaginait volontiers, reposait sur un mode de cuisson bouilli plutôt que grillé ou rôti⁷. Cette nouvelle publication a donc confirmé l'importance des liquides dans l'alimentation mésopotamienne.

1.2. Les sources

Cette étude ne prend pas en considération la totalité des champs chronologiques et géographiques couverts par les travaux de Jean Bottéro sur ce thème, mais elle envisage quelques aspects touchant aux boissons et aux buveurs de la première moitié du II^e millénaire av. J.-C. documentés par les sources de haute Mésopotamie et d'Anatolie. En effet, les conditions climatiques et géographiques impliquaient des pratiques agricoles

² CCT 4 38c cité par MICHEL 1997 : 95-96, notes 6-7.

³ BOTTÉRO 1994 : 3-13.

⁴ BOTTÉRO 1994 ; BOTTÉRO 2002.

⁵ BOTTÉRO 1957 : 268-269

⁶ Bière : BOTTÉRO 1963a, 1966a. Vin : BOTTÉRO 1966a, 1999. Il ne m'a pas été possible de consulter son article intitulé « Le vin dans une civilisation de la bière : la Mésopotamie », paru dans O. Murray (éd.), *In Vino Veritas*, Londres, 1995 : 21-34. Lait : BOTTÉRO 1966b. Eau : BOTTÉRO 1963b.

⁷ BOTTÉRO 1982, 1987, 1995 et 2002.

différentes dans le nord et le sud de la Mésopotamie ; la culture de vignes dans les montagnes du Nord de la Mésopotamie et en Anatolie a sans doute permis aux Assyriens et aux habitants de Syrie du Nord de développer un certain goût pour le vin. Les archives royales de Mari documentent les boissons consommées à la cour du roi, celles distribuées aux ouvriers des ateliers du palais, celles bues par l'armée en campagne, ou encore les breuvages offerts aux rois voisins, aux hauts fonctionnaires, aux ambassadeurs et aux messagers reçus à Mari. En publiant les archives économiques et administratives découvertes dans la salle 110 du palais, Jean Bottéro a proposé une première synthèse sur le vin à Mari⁸. Depuis cet ouvrage, paru il y a un demi-siècle, de très nombreux documents administratifs et épistolaires permettent de préciser ses propos mais également d'envisager la consommation de bière bien que cette dernière ait sans doute relevé d'une administration particulière qui, à Mari, n'a pas livré d'archives. Ces données peuvent être complétées grâce aux informations fournies par le bureau de la bière à Chagar Bazar, peut-être l'antique Ašnakkum, dont les archives, exhumées récemment, viennent d'être publiées⁹ ; les corpus de Tell Leilan (Šehna/Šubat-Enlil), Tell Rimah (Qaṭṭarā), Shemsharra (Šušarra) et Tell Bi'a (Tuttul) sont également être pris en considération¹⁰.

À peu près contemporains de ces sources paléo-babyloniennes, les documents comptables et épistolaires des marchands assyriens découverts à Kaniš, en Asie Mineure, illustrent le commerce à grande distance dont ils furent les initiateurs et les principaux acteurs. Au cours de leurs nombreux voyages entre Aššur, leur ville d'origine et Kaniš, les marchands traversent la Syrie du Nord et l'Est de la Turquie ; puis, ils négocient sur place et sillonnent le plateau anatolien entre les différents comptoirs de commerce où certains se sont installés. Leurs tablettes font allusion à leur mode de vie et d'alimentation non seulement sur place, à Kaniš, mais aussi à Aššur, leur ville d'origine, et tout au long de leurs nombreux périple¹¹.

1. 3. Boissons et liquides...

Il n'est pas aisé de dresser l'inventaire complet des boissons consommées par les habitants du Proche-Orient ancien ; les listes lexicales permettent de se faire une idée de la variété des breuvages mais aucune d'elles ne semble spécifiquement consacrée aux boissons¹². La série canonique ur₅-ra = *hubullu* consacre les tablettes XXIII et XXIV, soit près de 600 lignes, à l'alimentation : la première réunit les aliments liquides et les farines, tandis que la seconde regroupe d'autres aliments parmi lesquels le miel, les graisses, les produits lactés, les fruits et les légumes. La tablette XXIII, bien que conservée en plusieurs exemplaires, n'a pas pu être reconstituée dans sa totalité¹³ ; elle énumère successivement les soupes, divers *kaš.dida*, ingrédient sec qui intervient dans la préparation de la bière, la

⁸ BOTTÉRO 1957 : 268-269.

⁹ TUNCA & BAGHDO 2008.

¹⁰ VAN DE MIEROOP 1994 pour Tell Leilan ; DALLEY, WALKER & HAWKINS 1976 pour Tell Rimah ; EIDEM 1992 pour Shemsharra ; KREBERNIK 2001 pour Tell Bi'a.

¹¹ MICHEL 1997 ; DERCKSEN 2008a et 2008b. Pour un inventaire des sources paléo-assyriennes, cf. MICHEL 2003.

¹² HARTMAN & OPPENHEIM 1950.

¹³ REINER & CIVIL 1974 : 67-76 (MSL 11).

« bière » et ses variétés ou plus généralement les boissons fermentées alcoolisées (kaš), les « pains de bière », les différents types de moût, la purée chauffée de malt et céréales concassées, le malt... Cette tablette fait donc la part belle à la bière et à ses ingrédients, et elle a permis de reconstituer les techniques de brasserie mésopotamiennes¹⁴. La tablette XXIV commence par le miel (lâl) et les graisses (i) ; elle mentionne le lait (ga) et les produits qui en sont dérivés, et s'achève avec des légumes et certains fruits, comme les dattes. Le raisin ne figure pas dans cette liste, mais la vigne est classée avec les arbres dans la tablette III (giš.geštīn, l. 12). Les boissons ne semblent donc pas avoir été considérées comme un ensemble cohérent méritant une section spéciale des listes lexicales.

Il n'y a pas de moment spécifique pour boire, mais on devine que des boissons étaient servies au moment des repas : eau pour les plus modestes, bière pour les autres ; lors des banquets, le choix de boissons paraît plus varié : lait, jus de fruits, bière et vin. On constate que des rations de boisson (*mašītum*) et nourriture (*kurummatum*) sont fréquemment distribuées ensemble¹⁵. Pourtant, de manière générale, les textes cunéiformes sont beaucoup moins prolixes sur la boisson que sur la nourriture, alors même que boire constitue le premier besoin vital de l'homme¹⁶. Sans doute cela est-ce dû à ce que même le plus pauvre des hommes, alors qu'il manque de tout, a toujours accès à de l'eau pour se désaltérer ; dans une lettre, un marchand assyrien énumère ce dont l'être humain a besoin pour survivre, la boisson n'y figure pas¹⁷ : « l'hiver est arrivé et il n'y a pas même un morceau de pain, de bois ou des tissus pour les (fém.) vêtir ». Jean Bottéro a noté en outre que si le verbe akkadien *akālum*, « manger », était construit sur la même racine que « le pain », *akalum*, il n'était pas possible d'effectuer une constatation similaire pour le verbe *šatū*, « boire », dont la racine ne rappelle aucune des principales boissons consommées en Mésopotamie : *mū*, « l'eau » ou *šikarum*, « la bière »¹⁸.

Les textes font apparaître deux grandes catégories de boissons : celles appelées par Jean Bottéro « naturelles » sont obtenues sans préparation ou presque, tandis que les boissons « fermentées » requièrent des compétences techniques particulières, d'où leur mention fréquente dans les sources¹⁹.

2. Boissons non fermentées

Eau, lait et jus constituent les principales boissons non fermentées relevées par Jean Bottéro dans la documentation cunéiforme ; toutefois les références à ces liquides s'avèrent relativement rares comparé à l'usage que l'on a dû en faire.

¹⁴ HARTMAN & OPPENHEIM 1950, puis RÖLLIG 1970 et STOL 1971.

¹⁵ ARMT 23 588, 20, 23, des rations alimentaires et boissons sont distribuées à des princesses sous le règne de Zimri-Lim de Mari. BOTTÉRO 1966a: 303-306.

¹⁶ BOTTÉRO 2002 : 137.

¹⁷ CCT 4 45b, 22-25 : *a-na-kam ku-šú-um ik-ta-áš-da-ni, lá ninda iš-té-en₆ : lá e-šú-ú, lá túg^{há} : a-lu-bu-uš-tí-ši-na, i-ba-ši*.

¹⁸ BOTTÉRO 2002 : 63-66. En sumérien, l'idéogramme qui correspond au verbe « boire », na_g, est représenté par le signe KA « bouche » dans lequel est inséré le signe A « eau ». Le vin n'est pas pris en considération, car il apparaît tardivement.

¹⁹ BOTTÉRO 2002 : 137-151 sur les boissons en général.

2.1. L'eau

L'eau, *mû*, représente la boisson par défaut des anciens Mésopotamiens, « la nourriture et la boisson » étant souvent exprimées en akkadien par *akalum u mû*, « pain et eau »²⁰. Boisson naturelle, l'eau ne fait pas l'objet d'un traitement particulier ni n'est l'objet d'un négoce ; en conséquence, elle n'est quasiment jamais mentionnée dans les textes. L'eau était puisée dans les fleuves et les canaux, parfois à l'aide de machines élévatoires, ou amenée dans les localités par un système de canalisations²¹. L'eau destinée à la consommation était tirée d'un puits et conservée dans des citernes ou de grands vases où elle décantait²² ; elle était servie de préférence fraîche (*kašû*), dans des jarres (*karpatum*) ou des outres (*nādum*).

Dans la correspondance privée assyrienne, l'eau, comme sujet du verbe « boire », apparaît principalement dans des expressions imagées ; la plus fréquente, « boire de l'eau sur le dos de quelqu'un », signifie « profiter d'une situation au détriment d'un tiers » et a peut-être pour origine l'usage partagé des canaux d'irrigation²³. Rien n'est dit sur la manière dont les particuliers se procurent l'eau qu'ils boivent.

Les archives royales de Mari sont en revanche plus prolixes sur le sujet et permettent par exemple de comprendre comment la capitale était approvisionnée en eau. Des lettres font état de la recherche de sources d'eau pour l'agriculture et l'alimentation ; dans la campagne, les champs étaient arrosés à partir de puits-*daluwātum*²⁴. L'administrateur d'un district de la vallée du Habur, alors qu'il s'assure que l'eau d'une source est utilisable, découvre une seconde source et s'inquiète aussitôt de savoir si elle peut être exploitée²⁵. La ville de Mari disposait non seulement de bassins réservoirs de part et d'autre de la Grand'Porte, mais aussi d'une conduite de dérivation (*amrummum*) qui permettait d'amener l'eau du canal à divers réservoirs situés à la Porte du roi ; ces réservoirs (*abrum*) servaient à l'alimentation en eau du palais²⁶. C'est sans doute là que venaient les paiseuses d'eau chargées de rapporter, peut-être à dos d'ânes, les grandes quantités d'eau nécessaires à la cuisine, aux bains et aux plantes du palais²⁷. D'autres paiseuses d'eau, rattachées aux cuisines, ne sortaient pas du palais : elles s'approvisionnaient dans le réservoir (*iggum*) de la cour 106 ou dans la citerne de la cour 131. Le réservoir de la cour 106 était rempli par l'eau de pluie ainsi que l'indique une lettre envoyée au roi par Šibtu²⁸ : « Le 24, une averse est tombée à Mari. Dans l'intérieur du réservoir que mon Seigneur a fait, l'eau a empli une canne » ; celle-ci décantait avant d'être consommée.

L'eau sous forme solide était également recherchée, employée pour conserver les aliments et rafraîchir les boissons. Le ramassage de la neige et la construction de glaciers

²⁰ BOTTÉRO 1966a : 303-306.

²¹ BOTTÉRO 1963b : 381-385

²² BOTTÉRO 2002.

²³ MICHEL s.p. b.

²⁴ DURAND 1990.

²⁵ JOANNÈS 1994 : 137-150 : texte n° 75.

²⁶ SAUVAGE 1994.

²⁷ ZIEGLER 1999 : 112-113.

²⁸ ARMT 10 25 = LAPO 18 1133. Pour ce réservoir, cf. DURAND 1998 : 157-159.

sont bien attestés par les lettres de Mari. La neige était ramassée dans les régions montagneuses et compactée avant d'être envoyée à Mari, la grêle était également précieusement recueillie lors des orages²⁹. Zimrī-Lîm fit construire plusieurs glaciers dans son royaume, à Terqa, Mari et Sagarātum³⁰ ; elles étaient fréquentées par les échansons (*sāqum*) qui utilisaient la glace pour rafraîchir et allonger le vin³¹.

L'eau servait sans doute également à la préparation de breuvages divers par infusion, décoction ou tout simplement pour allonger du jus de fruit concentré ou des sucres naturels ; mais de cela, nous n'avons aucune mention dans les textes.

2.2. Lait

Le lait (*ga*, *šizbum*) devait être consommé aussitôt traité car il ne se conserve pas, ce qui explique sa rareté dans les textes³². Jean Bottéro, citant un extrait de l'*Épopée de Gilgameš* dans lequel Enkidu, encore à l'état sauvage, buvait l'eau des ruisseaux et tétait le lait des bêtes sauvages, fait de cette boisson une « nourriture naturelle et première »³³. Le lait de vache et de chèvre apparaît en effet à la fois comme un aliment et une boisson³⁴. De fait, si dans les sociétés rurales, il tient une place de tout premier plan, en ville en revanche sa consommation devait être nettement plus réduite et se limitait à ses produits dérivés, crème, babeurre, beurre clarifié et fromages³⁵. Le lait lui-même apparaît alors comme un produit de luxe, réservé à l'élite et aux dieux. La consommation du lait sous forme solide dans les agglomérations l'exclut donc de cette étude consacrée à la boisson.

2.3. Autres boissons non fermentées

Il existait sans doute bien d'autres boissons non fermentées à base de sucres ou de fruits pressés, mais les textes ne sont guère prolixes à ce sujet. Il est également possible que, parmi les nombreux mots identifiés par les dictionnaires comme correspondant à des aliments, figurent des noms de boissons qui n'ont pas encore été reconnus³⁶.

3. Boissons fermentées

Contrairement aux rares mentions de boissons non fermentées, les références aux boissons fermentées dans les textes cunéiformes sont très nombreuses ; non seulement elles nécessitent un savoir-faire et une préparation technique particulière, mais elles se conservent assez longtemps, prêtes à l'emploi ou sous forme d'ingrédients, pour être transportées, voire commercialisées. Par conséquent, la boisson privilégiée des sources

²⁹ ARM 1 21 = LAPO 16 418, ARM 2 91 = LAPO 16 182 et ARM 5 6 = LAPO 16 183 et JOANNÈS 1994 : textes FM 2 76 et 78

³⁰ CHARLIER 1987, JOANNÈS 1994 et LAPO 16 textes 153-156. On fabriquait de la glace en ajoutant de l'eau à celle déjà présente dans la glacière, cf. ARM 1 21 = LAPO 16 418 et FM 2 77 ; pour le transport de la glace cf. FM 2 79 et 80.

³¹ JOANNÈS 1994 : 148-150.

³² BIGA 1994.

³³ BOTTÉRO 2002 : 63-66.

³⁴ BOTTÉRO 2002 : 139-140.

³⁵ BOTTÉRO 1966b : 571-572 ; GOUIN 1993 : 136.

³⁶ BOTTÉRO 1966a : 303-306.

écrites est alcoolisée³⁷. De même, le verbe « boire » peut parfois se traduire, comme en français, par « boire de manière exagérée une boisson alcoolisée » et donc « se saouler »³⁸.

La première boisson des habitants du Proche-Orient ancien est la bière d'orge, mais le vin, souvent importé, est également fort apprécié³⁹. Toute fête, qu'elle soit politique, familiale ou religieuse, est l'occasion de goûter aux boissons fermentées⁴⁰ : « (Lorsque nous avons amené notre beau-père à la maison) j'ai payé ½ sicla pour 2 jarres (de bière) (...) J'ai payé 4 ½ siclas pour 2 sacs et une jarre de malt, 4 siclas pour 2 sacs de « pains de bière » (...) J'ai payé 1 sicla moins 7 ½ grains pour du vin (...) J'ai invité mon beau-père et ses amis et j'ai payé 2/3 siclas 15 grains pour 3 jarres (de bière) ».

3.1. La bière, une boisson locale

La bière, déjà attestée au IV^e millénaire, est la première boisson consommée en Mésopotamie ; son nom, *kaš*, *šikarum*, peut être parfois compris de manière générique pour désigner toute boisson fermentée, mais le plus souvent, il correspond à la bière d'orge (voire d'épeautre ou de froment)⁴¹. L'expression « nourriture et boisson », normalement exprimée par les denrées de base du régime alimentaire, le pain et l'eau, emploie volontiers la bière à la place de l'eau. Dans une lettre qu'il adresse à Kuwari, roi de Šušarra, Samsī-Addu lui recommande son envoyé, Kušia, et demande qu'on lui procure de quoi manger et boire, littéralement : « pain et bière »⁴². De même, un marchand assyrien reproche à un membre de sa famille son comportement de la manière suivante⁴³ : « Il ne doit pas penser qu'à manger et à boire (litt. "qu'à regarder pain et bière"), il doit être un homme respectable ! »

Les listes lexicales et les textes de la pratique témoignent de l'existence de nombreuses variétés de bières selon leur préparation, leur goût, leur qualité, leur degré d'alcool, leur âge⁴⁴... Chaque région produit et apprécie un type particulier de bière ; à Mari, il s'agit principalement de bière *alappānum*⁴⁵. La bière est généralement

³⁷ BOTTÉRO 1966a : 303-306.

³⁸ Cf. par exemple la lettre envoyée par un marchand qui se plaint de l'attitude de son interlocuteur dans la maison paternelle qui boit et mange avec les servantes, CCT 4 38c, 4 (LAPO 19 354) : *ta-kā-al ú ta-ša-tí*.

³⁹ Il existerait d'autres boissons fermentées. Un texte de Mari mentionnerait de la liqueur de vin (ARM 5 6 = LAPO 16 183), tandis que les marchands assyriens goûteraient une sorte d'hydromel (miel-*šāqū*, BIN 6 29, 21-22).

⁴⁰ Kt 88/k 71, 10, 12-15, 28-29, 51-52, publié par ALBAYRAK 2002 et repris par DERCKSEN 2008a : 97-98 : 1/2 gín *a-na* 2 *ki-ri-in áš-qúl* ... 4 1/2 gín *a-na*, 2 *na-ru-uq* ù 1 dug *bu-uq-lim áš-qúl*, 4 gín *a-na* 2 *na-ru-uq ba-pi-ri-im, áš-qúl* ... 1 gín lá 7 1/2 še, [*a-na ki*]-*ra-ni áš-qúl* ... *e-mu-ni* ù *e-ba-ru-
<tù>-šu a-sí-i*, 2/3 gín 15 še *a-na* 3 *ki-ra-tim*.

⁴¹ BOTTÉRO 1999 : 66-72.

⁴² EIDEM & LÆSSØE 2001 : n° 1 (SH 809), 63 : *ninda u kaš*. Voir aussi la lettre EIDEM & LÆSSØE 2001 : n° 56 (SH 829) où il est précisé qu'il convient de subvenir aux besoins de soldats en leur procurant du pain, de la bière et de l'huile.

⁴³ MICHEL 1997.

⁴⁴ BOTTÉRO 1966a : 303-306. REINER & CIVIL 1974 : 60.

⁴⁵ BOTTÉRO 1957 : 268-269, cf. par exemple ARMT 21 90 et DURAND 1983 : 145.

comptabilisée par jarres ou pichets (*karpatum*, *kirrum* et *pīhum*), et la mention de ces récipients dans les transactions intervient fréquemment sans aucune précision quant à leur contenu, celui-ci allant de soi⁴⁶. Ainsi, dans les archives des marchands de Kaniš, le pichet, *kirrum*, remplace souvent la bière, *šik(a)rum*⁴⁷.

L'abus de bière, comme de toute boisson alcoolisée, amène l'ivresse et un comportement anormal comme le rappelle un Assyrien à son correspondant⁴⁸ : « Fais verser 1/3 mine d'argent (correspondant au) prix de l'étoffe *kusītum* que, dans ton (ivresse de) bière, tu as vendue à Ikuppīya. » La même expression figure dans une lettre de Yamšūm au roi de Mari rapportant les propos que l'élamite Kunnam, installé à Šubat-Enlil, a tenu à Ibni-Addu alors qu'il était épris de boisson : « dans (l'ivresse de) bière »⁴⁹.

3.1.1. Les ingrédients de la bière

La fabrication de la bière a fait l'objet de plusieurs études détaillées⁵⁰, et Jean Bottéro a lui-même rédigé des synthèses sur ce sujet. Il a constaté que les recettes de bière étaient anciennes car les signes de la bière, *kaš* et du brasseur, *bappir*, figurent déjà dans les tablettes de la fin du IV^e millénaire ; en outre, tous les termes relatifs à la brasserie viennent du sumérien, excepté le nom de la bière, *šikarum*⁵¹. Sans doute, au début, les opérations se réduisaient-elles à une infusion ; le moût ainsi obtenu (*dida*) pouvait être alors consommé additionné de miel et d'aromates avant même la fermentation⁵². Par la suite, on aurait produit de la bière, boisson fermentée à base de céréales. En résumé, les céréales, le plus souvent d'orge, étaient germées et maltées en milieu humide ; le maltage était stoppé et on fabriquait des galettes de malt que l'on pouvait stocker. Par la suite, ces tourteaux étaient émiettés dans l'eau, chauffés et on y ajoutait des produits aromatiques et on laissait le tout fermenter en y ajoutant des levures⁵³.

Les archives exhumées en 1991 dans le palais au nord du site de Tell Leilan appartiennent au bureau de la bière et documentent, entre autres, les divers ingrédients utilisés dans la préparation de cette boisson⁵⁴. Les reçus d'orge ou de produits dérivés pour brasser la bière mentionnent l'orge pour le malt (*še-munù*), le malt (*munù*), la purée de malt et céréales concassés (*sún*) et cette même purée chauffée (*titab*)... L'archive administrative découverte dans l'ancienne ville de Šušarra (Tell Shemsharra), dans le Kurdistan

⁴⁶ On trouve l'alternance entre les deux termes dans des contextes identiques : Prag I 682, 1 : *silqam u kaš* ; CCT 5 33a, 1 : 1 *silqam* 1 *kirram*.

⁴⁷ MICHEL 1997 : notes 90 et 91 : il existerait deux tailles standard pour ce récipient étalon.

⁴⁸ TC 3 61, 3-6 : 1/3 *ma-na kù.babbar ší-im ku-sí-tim, ša i-na ší-ik-ri-kà a-na* « I-ku », *I-ku-pí-a ta-dí-nu-ma ta-am-ší-ú, ša-aš-qí-il*. Voir également AKT 3 88, 56-57 : *lu a-wi-lá-tí : a-na ší-ik-ri-im ra-ma-kà, lá tù-šar* ; TTC 29, 20-21 : 5 *u-me a-na, ší-ik-ri-im lá a-lik*.

⁴⁹ ARM 2 124 = LAPO 17 554, 6-7 : *ù i-na ší-ka-a-r[i], ip-pu-úš*.

⁵⁰ HARTMAN & OPPENHEIM 1950, puis RÖLLIG 1970 et STOL 1971.

⁵¹ BOTTÉRO 1963a : 143-145.

⁵² BOTTÉRO 1966a : 303-306.

⁵³ Sur la préparation de la bière, cf. BOTTÉRO 1963a : 143-145 et la contribution de C. Breniquet dans ce volume.

⁵⁴ VAN DE MIEROOP 1994.

méridional, comporte de rares billets enregistrant des livraisons d'orge destiné à fabriquer du malt et des pains de bière⁵⁵

Les archives du bureau de la bière de Chagar Bazar ne s'intéressent pas aux mêmes aspects mais précisent la quantité d'orge nécessaire à la confection des différentes qualités de bière désirées : plus le pourcentage d'orge est important plus la bière est de bonne qualité et onéreuse⁵⁶. Ainsi, un volume de bière de qualité supérieure (*ša ZU-mi-šu*)⁵⁷ nécessite 1,5 volume de céréales. Pour la bière de bonne qualité (*kaš sig₅*), le rapport est de un pour un, tandis que pour la bière ordinaire (*ús*), un volume d'orge permet de fabriquer deux volumes de bière ; il existe aussi une bière de qualité inférieure (*gur-nu*) dont la proportion serait de quatre volumes de bière obtenue à partir d'un volume de céréales.

La fabrication de bière est également évoquée par les archives des marchands de Kaniš qui mentionnent principalement le malt, *buqlum*, et le « pain de bière », *bappirum*⁵⁸. Le premier, préparé traditionnellement à base d'orge à Aššur, semble occasionnellement provenir, en Anatolie, de grains de blé germés en milieu humide, puis séchés au four et concassés⁵⁹ ; cette transformation est exprimée par le verbe *šupa'ulum*⁶⁰. Le malt est ensuite jeté dans grand récipient d'eau chauffé, ce qui a pour effet d'accélérer la macération ; quelques documents enregistrent une dépense de combustible dans ce contexte⁶¹. Le *bappirum*, « pain de bière », composé à partir de plusieurs espèces d'orge non germé et concassé, est ajouté à la macération du malt avant l'étape de fermentation par la levure. Certains documents mentionnent le trempage du malt et du pain de bière (*šapûm*)⁶², voire le brassage de la bière, avec l'usage du verbe *balālum*, « mélanger, brasser la bière »⁶³ : « 1/2 sicle et 15 grains pour (l'achat) de bois à brûler lorsqu'ils brassèrent la bière pour (en remplir) les jarres (à bière) ». Le malt et les « pains de bière » se conservent suffisamment pour être parfois négociés⁶⁴ ; ils interviennent alors fréquemment ensemble dans les transactions, le premier est pesé tandis que le second est compté⁶⁵. L'économie des

⁵⁵ Par exemple EIDEM 1992 : n° 52, 27-29.

⁵⁶ LACAMBRE 2008.

⁵⁷ Cette qualité de bière est également attestée à Tell Rimah, cf. OBTR 18, 1, comprise dans la ration d'un individu qui vient du Subartu. Les mêmes qualités sont attestées dans les textes de Tuttul : *ša ZU-mi-šu* (KTT 74, 1 ; 79, 1 ; 84, 1) ; *kaš sig₅* (KTT 79, 4 ; 86, 1, 3-6 ; 87, 1 ; 106, 1 etc.) ; *kaš ús* (KTT 79, 5 ; 84, 2 ; 86, 7 ; 87, 8 ; etc.) ; *kaš gur-nu* (KTT 79, 7 ; 311, 3 ; 315, 4 ; 335, 3').

⁵⁸ MICHEL 1997.

⁵⁹ TC 1 84, 15-20 cité par MICHEL 1997 : note 93. Notons toutefois que, selon DERCKSEN 2008b : 144, note 24, il s'agirait là plutôt d'un échange et non d'une transformation (également pour KTH 25).

⁶⁰ KTH 35, 11-12 et TC 1 84, 15-17.

⁶¹ BIN 4 157, 38-39 et TC 2 53, 10'-12'.

⁶² VS 26 19 (LAPO 19 359, OAA 1 54), cf. ci-dessous.

⁶³ TC 2 53, 10'-12' : 1/2 gín 15 še, *a-šu-ru-up-tí i-nu-mi ki-ra-tí, ib-lu-lu-ni*. Voir également AKT 2 66, 16-17 : *ši-ik-ru, ba-li-il₅*.

⁶⁴ BIN 6 20, 4-6 (LAPO 19 334) : « Je vais ouvrir la pièce scellée et je vendrai le pain de bière », *ma-ak-na-kam, a-pá-té-ma ba-pi-ra-am a-na, ši-mi-im a-da-an*.

⁶⁵ MICHEL 1997 : 104, n. 97-99 ; par exemple CCT 1 23, 19-22.

principautés anatoliennes repose sur l'agriculture et l'élevage, par conséquent, les Assyriens reçoivent en payment des produits agricoles, orge et blé, parfois transformé en malt et « pains de bière », qu'ils utilisent pour leur consommation personnelle ou revendent⁶⁶. Les marchands assyriens boivent différentes sortes de bières ; la bière pressée *mazī(t)um*, de bon marché, se caractérise par la réutilisation des ingrédients de base dans le processus de macération, la bière *tabalātum* est consommée après décantation et la bière *marnuātum*, connue par les sources hittites postérieures, utilise du blé⁶⁷.

3.1.2. Préparer la bière : une affaire de femmes ?

Bien que le malt et les « pains de bière » apparaissent dans les transactions, la durée de conservation semble toutefois limitée comme en témoigne Tarām-Kūbi dans une lettre adressée à son mari Innāya⁶⁸ : « (Concernant) le pain de bière que je t'avais préparé, il est devenu rance ! » Des consignes sont données pour une gestion intelligente des réserves⁶⁹ : « Indiquez à la servante qu'elles doivent moudre le vieux blé pour les rations (de farine), car elle ne doit pas accroître les 'pains de bière' ». Même si les jarres de bière sont commercialisées⁷⁰, la production apparaît souvent individualisée, car les foyers engrangent fréquemment les produits de base nécessaires à la fabrication de la « bière » lorsqu'ils ne les préparent pas eux-mêmes⁷¹. De fait, dans la correspondance paléo-assyrienne, la préparation de la bière apparaît très nettement comme une occupation domestique, quotidienne et féminine ; chaque maîtresse de maison en fabriquait au fur et à mesure des besoins, la quantité nécessaire. Lamassī écrit à son mari⁷² : « Quant aux pains de bière à propos desquels tu m'avais écrit, assurément le pain de bière a été fait, et il est tout à fait

⁶⁶ Cf. Prag I 500, 1-7 : 1/3 *ma-na* 7 gín kù, *i-šé-er*, *Ti-na-la* : *Tù-tù-li*, *ù Ha-al-gi-a-šu*, *Šu-la-ba-an i-šu*, *a-na bu-uq-lá-tim*, *i-ša-qú-lu* ; cf. DERCKSEN 2008a ; Kt 88/k 1082, 9-10 ; TC 3 181, 13-23 : 1 *na-ru-uq ba-pi-ru-um*, ki *Pê-ru-a da-da-ni-a-i-im*, 1 dug *bu-uq-lúm* ki *Du-du*, 1 *na-<ru-uq>* 3 dug *bu-uq-lúm*, 3 dug *še-im* ki *me-er-e*, *Zu-ur-zu-ur* 9 gín, kù.babbar ki *a-ša-at gal sí-[sé-e]*, 10 *na-ru-uq, bu-uq-lúm me-at* 40 *ba-pi-ri*, ki¹ *Ku-ra ú A-šur-du*₁₀, *I-ta-ma* ki gal *sí-sé-e* ; KTH 35, cf. MICHEL 1997 : 103-104.

⁶⁷ MICHEL 1997 : notes 100-104.

⁶⁸ CCT 3 25 (LAPO 19 345), 15-16.

⁶⁹ CCT 3 7b-8a (LAPO 19 218, OAA 1 60), 29-33 : *am-tám ša-hi-za-ma*, *gig la-bi₄-ra-tim*, *a-na ku-ru-ma-tim*, *li-dí-na ba-pi-ra-am*, *mì-ma lá tù-ša-áb*.

⁷⁰ Kt 88/k 71 publié par ALBAYRAK 2002 et édité par DERCKSEN 2008a : 97-98. L'auteur récapitule les dépenses effectuées à l'occasion d'une fête ; parmi celles-ci figurent : deux fois la mention « 1/2 sicle pour 2 jarres (de bière) », puis « 2/3 sicles 15 grains pour 3 jarres (de bière) », et encore « 1 1/2 sicle pour 5 jarres (de bière) ». Le prix donné dans le document Kt 73/k 12 est légèrement différent : « 1/3 sicle 7 1/2 grains pour une jarre (de bière) », puis « 1/2 sicle 7 1/2 grains d'argent pour de la bière ».

⁷¹ La jarre de malt coûte en moyenne un sicle d'argent et le « pain de bière » un quart de sicle, cf. MICHEL 1997 : notes 95-96.

⁷² CCT 3 20, 36-37 (LAPO 19 307) : *ù a-šu-mi ba-pi-ri ša ta-áš-pu-ra-ni*, *ba-pi-ru-um wa-dí e-pi-iš ša-ak-lu-ul*. Cf. MICHEL 1997 : 103-104.

prêt » ; Aššur-nādā donne des instructions à Šiṣahšušar, son épouse⁷³ : « Trempe 10 sacs de malt et 10 sacs de pains de bière pour faire (de la bière). Si tu désires des céréales, achètes-en ! »

En ce qui concerne les grands domaines et les palais, les archives des services spécialisés dans la bière ne précisent pas le sexe du personnel qui produit la boisson, seuls les noms des responsables de service sont mentionnés, tel Mutu-ramē à Tel Leilan⁷⁴ ; ils reçoivent entre autres les ingrédients nécessaires à la fabrication de la bière. À Chagar Bazar, les gestionnaires du bureau de la bière, tous des hommes, changeaient périodiquement⁷⁵. L'archive de la bière de Tell Rimah donne, pour sa part, le nom d'un brasseur (^{lú}šim), Samkanum, au service de Dame Iltani⁷⁶. Des brasseurs dont on ne connaît pas l'identité sont aussi attestés à Chagar Bazar et à Mari⁷⁷.

Les marchands assyriens fréquentent parfois un établissement qui vend de la bière, appelé « maison de la bière », ce qui a pour effet de leur délier la langue⁷⁸ : « le fils d'Ilīya parla librement dans la taverne ». À Mari, la maison de la cabaretière apparaît comme un lieu mal famé, favorable à la débauche comme l'explique Samsī-Addu à son fils Yasmah-Addu dont le comportement laisse à désirer⁷⁹ : « C'est avec des domestiques que tu t'es mis à dépenser plus que tu n'as et à gaspiller ! Allons ! Ne sois pas un bébé ! Ils (ne) viennent à toi (que) pour..., pour se débaucher, pour la maison de la cabaretière et pour les concerts ! » Le métier de cabaretière semble typiquement féminin à cette époque ; il fait l'objet de plusieurs articles dans le *Code de Hammurabi* ; l'officine de la cabaretière sert de petit commerce mais également de lieu de rassemblement pour les complots⁸⁰. Notons toutefois que, aussi bien chez les Assyriens qu'à Mari, il existe des cabaretiers⁸¹.

3.1.3. Brasserie et élevage

La fabrication de la bière produit de grandes quantités de résidus qui proviennent de la filtration du moût, les drêches de brasserie qui, impropres à la consommation par l'homme, fournissent en revanche un bon complément alimentaire aux animaux domestiques. C'est pourquoi il n'est pas rare de voir l'élevage de quelques bovins ou suidés

⁷³ VS 26 19 (LAPO 19 359 ; OAA 1 54, 20-26) : 210 *na-ru-^{uq}*, *bu-^{uq}-lim* 10 *na-ru-^{uq}*, *ba-pi-ra-am*, *ši-pi-ma ep-ši*, *šu-ma ú-^{tá}-tám*, *ta-ha-ši-hi*, *ša-mi*. AKT 2 26 : avec l'argent obtenu par la vente de cuivre, Tāriš-mātum doit se procurer les céréales avec lesquelles elle doit préparer les ingrédients pour brasser de la bière.

⁷⁴ VAN DE MIEROOP 1994 : 311-312.

⁷⁵ LACAMBRE 2008.

⁷⁶ OBTR 176, 3-4, et 173, 5 où il reçoit de l'orge.

⁷⁷ Chagar Bazar : OBTCB 78, 28 et OBTCB 103, 27, 2 brasseurs reçoivent de l'orge parmi d'autres individus et des animaux domestiques. Mari : cf. par exemple DURAND 2000 : 473, note f).

⁷⁸ CCT 4 7b, 5-7: *dumu I-li-a : i-na é, ši-ik-ri-im : ma-lá, li-bi-šu-ma : e-ta-wu-ú*.

⁷⁹ ARM 1 28 (= LAPO 16 2), traduction de J.-M. Durand.

⁸⁰ BOTTÉRO 2002 : 147 ; ROTH 1995 : LH § 108-110.

⁸¹ Cf. ICK 1 187, 4: [igi] *En-na-nim sà-bi₄-im* ; ATHE 35, 38-39 : *igi En-na-nim, sà-be-e-em* ; et pour Mari, ARM 9 27, iv 15 : une femme est dite *ša é^{ha} sà-bi-i*.

associé à des activités de brassage⁸². Ainsi, dans une lettre découverte à Tell Rimah, le devin Aqba-hammu explique à son correspondant⁸³ : « J'ai donné à Iltani le contenu des maisons appartenant aux condamnés que tu a confisqué dans Yašibatūm : l'orge, les cochons, le malt et le pain de bière, ce qu'il y avait. Maintenant, pour l'orge, les cochons, le malt et le pain de bière qui ont été pris dans ces maisons [...] ». Ces maisons abritaient donc à la fois des activités de brasserie et des porcs.

À Chagar Bazar, les gestionnaires du bureau de la bière reçoivent régulièrement l'orge destiné à la fabrication du breuvage ; l'un d'eux, Addu-tukultī, est responsable d'une vache à engraisser, vraisemblablement avec les drêches de brasserie⁸⁴.

Il est fort probable qu'il en allait de même dans les maisons des marchands assyriens en Anatolie. Leurs épouses anatoliennes, tout comme leurs femmes assyriennes, devaient préparer quotidiennement la bière pour la consommation de la maisonnée ; Šiṣahšušar reçoit plusieurs instructions en ce sens de son époux Aššur-nādā⁸⁵. Or des courriers que lui adresse ce dernier mentionnent l'implication de Šiṣahšušar dans l'élevage de bovins : elle doit procéder à l'achat de bœufs de bonne qualité, les nourrir correctement, mais il n'est pas précisé avec quoi, puis les préparer à passer la charrue⁸⁶.

3.1.4. Le bureau de la bière

Dans les palais de haute Mésopotamie, les activités de brasserie sont gérées par un service particulier, désigné par les assyriologues comme « bureau de la bière ». Les archives produites par cette administration relèvent principalement de deux types : reçus d'ingrédients nécessaires à la fabrication de la bière par le responsable de service et livraison par le bureau de différentes quantités de bière à du personnel, à des visiteurs, lors d'occasions particulières ou dans le cadre d'un transfert vers une réserve spécifique. Ainsi, les tablettes découvertes en 1991 dans quatre petites jarres dans la pièce 12 du palais nord de la ville basse de Tell Leilan constituent les archives du bureau de la bière ; 80 documents relèvent du premier type tandis que 447 textes concernent des livraisons de bière⁸⁷.

Plus de 200 tablettes exhumées depuis 2000 à Chagar Bazar appartiennent également au bureau de la bière ; elles ont fait très récemment l'objet d'une étude détaillée à laquelle on renverra pour de plus amples informations sur le fonctionnement administratif de ce bureau⁸⁸. Les billets y étaient classés en fonction de la qualité de la bière produite et distribuée ; une bonne partie de la production a servi à alimenter le cellier, réserve personnelle de Šin-iqīšam, le maître des lieux. Le reste était alloué aux femmes et hauts fonctionnaires du palais, mais aussi à divers visiteurs de passage à Chagar Bazar pour des occasions particulières : recensement, construction d'un monument commémoratif, fête

⁸² STOL 1971 ; VAN KOPPEN 2006 : 185-186.

⁸³ OBTR 95 et LION & MICHEL 2006 : 94.

⁸⁴ OBTCB 69, 9-10 et LACAMBRE 2008 : 201.

⁸⁵ Par exemple, TC 2 47 (LAPO 19 358, OAA 1 52) ou VS 26, 19 (LAPO 19 359, OAA 1 54) ; cf. MICHEL 2008 : 217-218.

⁸⁶ TC 2 47 (LAPO 19 358, OAA 1 52) et VS 26 20 (OAA 1 58).

⁸⁷ VAN DE MIEROOP 1994.

⁸⁸ LACAMBRE 2008 et LACAMBRE & MILLET ALBA 2008a, 2008b et 2008c.

religieuse, collecte de taxes... Cette archive montre que la bière bénéficiait d'une comptabilité particulière.

Les archives administratives de Tell Bi'a/Tuttul datant de l'époque éponymale présentent des billets relatifs à des livraisons de bière émanant très vraisemblablement d'un « bureau de la bière » comme à Chagar Bazar⁸⁹ ; un certain nombre de ces documents concerne des rations de bière pour des messagers.

À Mari, deux femmes scribes des cuisines ont produit les nombreux billets quotidiens, désignés par les assyriologues comme « repas du roi », qui donnent la liste des denrées sorties chaque jour des magasins pour le repas du roi et de sa suite. Or, comme l'a constaté Jean Bottéro, la bière n'est jamais comptabilisée dans les repas du roi ; seule une variété locale, la bière *alappānum* y est mentionnée⁹⁰. On peut imaginer que parmi les ingrédients sortis des magasins du palais figure l'orge utilisé pour la fabrication de la bière, mais par comparaison avec l'organisation du palais nord de la ville basse de Chagar Bazar, il est sans doute probable que la bière émanait d'un service particulier dont les archives n'ont pas été retrouvées⁹¹.

L'archive de la bière de Tell Rimah se résume à cinq tablettes découvertes dans la pièce XXIV du palais ; ces documents concernent la distribution de rations de bière de qualités différentes à des individus, fonctionnaires du palais ou étrangers⁹².

Chaque palais ou grand domaine devait posséder un tel « bureau de la bière » qui recevait les ingrédients, procédait à des activités de brasserie et redistribuait sa production au Seigneur des lieux, à ses employés et à ses invités.

3.1.5. Boire au chalumeau

À haute époque, les Mésopotamiens buvaient la bière à l'aide d'un chalumeau filtrant fait d'une simple tige végétale ou en métal ; des exemplaires en métal ont été exhumés ainsi que des embouts filtrants⁹³. Un document paléo-assyrien offrirait la première mention de l'utilisation d'un roseau pour boire de la bière ; parmi les dépenses effectuées à l'occasion de festivités célébrant la consécration d'une jeune fille, l'auteur consigne⁹⁴ : « 1/6 sicle pour des pailles pour les jarres (de bière) ». Cette pratique est donc encore attestée au début du II^e millénaire av. J.-C.

⁸⁹ KREBERNIK 2001 et les collations des textes par DURAND & MARTI 2004.

⁹⁰ BOTTÉRO 2002 : 140-147.

⁹¹ LACAMBRE 2008.

⁹² OBTR 267-271 et DALLEY, WALKER & HAWKINS 1976 : 172-173. À ce lot, il faut ajouter le texte OBTR 18 qui mentionne les quantités de différentes sortes de bière données en ration à Huzalum, en provenance du Subartu.

⁹³ BOTTÉRO 1963a : 143-145 et C. Breniquet dans ce volume qui cite la bibliographie antérieure.

⁹⁴ Kt 88/k 71, 37 (ALBAYRAK 2002 : 9-10, DERCKSEN 2008a : 97-98) : 1/6 gín a-qá-nu-we ša ki-ra-tim.

3.2. Le vin, une boisson importée

Alors que la civilisation mésopotamienne est réputée comme une civilisation de la bière, le vin reste la boisson la mieux documentée dans les archives de Mari⁹⁵. La présence inégale de ces deux breuvages dans les sources écrites s'explique aisément. La bière est fabriquée localement au fur et à mesure des besoins, tandis que le vin est le plus souvent importé de l'étranger ; il fait l'objet d'un commerce international et d'échanges diplomatiques entre souverains.

En raison de son origine étrangère, le vin est peu présent dans les textes les plus anciens et dans les listes lexicales. La mention de vin dans les sources écrites prête parfois à confusion ; en effet, les termes sumérien, ^(gis)geštin, et akkadien, *karānum*, s'appliquent aussi bien à la vigne qu'au raisin ou au vin⁹⁶. L'ambiguïté paraît toutefois levée dans les archives de Mari dans la mesure où le vin est comptabilisé et transporté dans des jarres, *karpatum*⁹⁷. Tout comme la bière, le vin ne figure pas dans les « repas du roi » ; il fait l'objet d'un service spécial et est enregistré à part⁹⁸.

3.2.1. Le commerce du vin

Le vin est importé, surtout à partir du II^e millénaire, en provenance du Nord et du Nord-ouest de la Mésopotamie ; il est mieux attesté en haute Mésopotamie que dans le Sud⁹⁹. À Mari où il est acheminé par centaines de jarres, le vin est considéré comme une denrée étrangère, voire un produit exotique. Certains crus sont réputés, dont le vin de Sânum, originaire du Taurus, région connue pour sa production viticole. Des agents et représentants du roi de Mari choisissent et achètent le vin et en organisent le transport par voie d'eau depuis Karkemiš, principal centre de redistribution ; les gens de Tuttul et de Mari viennent aussi s'approvisionner à Emar, marché de transit. Ainsi, Šidqum-Lanasi est envoyé par le roi à Karkemiš, muni d'un capital en argent destiné à l'achat de la boisson et des bateaux nécessaires à son transport¹⁰⁰. Chacun de ses bateaux transporte 200 jarres de vin d'une contenance d'environ dix litres chacune ; des frais de douane sont perçus sur chaque embarcation.

Sous le règne de Zimrī-Lîm, le prix du vin subit une nette augmentation entre son lieu de production et la capitale. La jarre de vin s'achète à Karkemiš entre 1/6 et 1/4 sicle d'argent en fonction de la qualité du breuvage et de sa disponibilité sur le marché ; à Mari, elle coûte en moyenne 1/2 sicle d'argent¹⁰¹. Parfois, au cours de son transport, la qualité du vin se dégrade considérablement ; Warad-ilišu, le chef de musique du palais, se plaint

⁹⁵ Commentaire de BIROT 1960 : 270-271. Sur cette documentation, cf. également BOTTÉRO 1957 : 268-269, FINET 1974/1977, DURAND 1983 : 104-112, TALON 1985 : 212-216, LAFONT 1988 : 514-515, LION 1992, MICHEL 1996 : 387-388, DURAND 1998 : 353-354 et DURAND 2002 : 85-86.

⁹⁶ BOTTÉRO 2002 : 147-151.

⁹⁷ BOTTÉRO 1957 : 268-269 relève déjà des mentions allant d'une jarre à près de 200 jarres.

⁹⁸ DURAND 1998 : 353-354 note que beaucoup de tablettes administratives documentent le vin à Mari : un lot a été publié dans ARMT 21, la plupart sont encore inédites.

⁹⁹ BOTTÉRO 1966a : 303-306 et 2002 : 147-151.

¹⁰⁰ LAFONT 1988 : 514-515.

¹⁰¹ MICHEL 1996 : 387-388.

amèrement du vin qu'il a reçu¹⁰² : « C'est du joli ce que tu m'as fait ! Depuis plusieurs jours, mon expédition est retenue et, maintenant, un bateau m'est (enfin) arrivé. Mais sur un envoi de 3 1/2 mines d'argent, (seules) 400 (jarres) de vin me sont parvenues ! (...) Ce vin-là pue ! Il est impropre à la consommation. L'ensemble de ce que tu as envoyé fait problème ! » Du miel, produit dans les mêmes régions que le vin, accompagne souvent ce dernier dans les transports ; ajouté au vin au terme du voyage, il permet de l'adoucir en le sucrant, ce qui a pour effet de faire repartir la fermentation et d'augmenter son degré d'alcool¹⁰³.

Les marchands assyriens établis en Anatolie centrale consomment relativement peu de vin si l'on considère que la Cappadoce est réputée pour sa production et que certaines créances accordées aux Anatoliens sont datées par la cueillette du raisin¹⁰⁴. Les quelques mentions de vin font état de petites quantités de boisson (quelques litres ou une dizaine de jarres), originaires de la région de l'Anti-Taurus et elles concernent les villes de Tegarama, Zalpa et des environs d'Unipkum et Uršu ; les achats s'élèvent rarement au-delà de 3 ou 4 sicles d'argent¹⁰⁵. L'administration des palais anatoliens compte parfois en son sein un « chef du vin »¹⁰⁶.

3.2.2. Le vin : un cadeau diplomatique

Le vin est un cadeau fort apprécié et il participe aux échanges diplomatiques entre les rois de haute Mésopotamie. Jean Bottéro a relevé, dès 1957, les noms de plusieurs souverains de royaumes situés au Nord (Ašnakkum, Nahur, Kahat, Susā) et au Nord-Ouest (Alep, Karkemiš) de Mari, expéditeurs de jarres de vin au roi mariote¹⁰⁷. Une dizaine de billets de livraisons de jarres de vin découverts à Tell Leilan indique que les terres situées au pied du Tūr-Abdin produisaient également du raisin ; certaines de ces jarres étaient offertes au roi de Šehna¹⁰⁸.

Le roi de Mari est sollicité par ceux des contrées à l'Est et au Sud qui désirent également s'approvisionner en vin. Dans une lettre qu'il adresse à son épouse, Zimrī-Līm demande à Šibtu de prélever du vin dans ses propres réserves pour l'envoyer à Hammu-rabi de Babylone qui lui en a fait la requête¹⁰⁹. On sait par ailleurs que Babylone s'approvisionne en vin sur les mêmes marchés que Mari¹¹⁰. Le roi de Mari envoie aussi des

¹⁰² A. 4723 = DURAND 2002 : n° 19.

¹⁰³ DURAND 1983 : 104-112 et 2000 : 334.

¹⁰⁴ *Ina qitip kirānim*. Sur la culture de la vigne en Anatolie, cf. DERCKSEN 2008b : 150-151. Le vin est également consommé par l'élite locale.

¹⁰⁵ MICHEL 1997 : notes 106-108.

¹⁰⁶ Selon le texte Kt 93/k 946, Šimnuman porte titre de *rabi kirānim*.

¹⁰⁷ BOTTÉRO 1957 : 268-269. À cette liste, on peut ajouter par exemple le roi de Šuda, Talon 1985 : 212-216.

¹⁰⁸ VINCENTE 1991 : 289-311. Les toponymes mentionnés seraient peu éloignés de cette capitale, tels Šuna (Qamishly) ou Nawalī.

¹⁰⁹ ARM 10 133 = LAPO 18 1156.

¹¹⁰ Cf. par exemple AbB 6 et TCL 18 133 cités par BOTTÉRO 2002 : 147-151.

jarres de vin aux souverains de Razamā, de Kurda et d'Elam, et cette boisson est offerte aux nombreux messagers étrangers qui passent par Mari¹¹¹.

Les archives du bureau du vin de Tell Rimah confirment le rôle important de cette boisson dans les cadeaux diplomatiques¹¹². Une quinzaine de billets mentionnent les livraisons de vin à différents rois ou à leurs messagers ; sont cités les dirigeants de Babylone, d'Eluhut, de Kumme et les Guti. Un unique document enregistre au contraire l'apport de jarres de vin en provenance de Karana, Šerwun, Šarbat et Haburatum, des localités sises au nord de Tell Rimah¹¹³.

3.2.3. Culture de la vigne dans la région du moyen Euphrate et achat de vignobles

En plus des importations de vin depuis Karkemiš, les habitants de Mari consommeraient une production locale. Les archives du palais témoignent d'une culture indigène de vigne dans la région de Hišamta, non loin de Terqa¹¹⁴. Le gouverneur de cette localité, dans un courrier à Zimrī-Lîm, s'excuse du retard pris dans la taille de la vigne et annonce l'envoi de boutures par bateau, peut-être à replanter dans les environs de Mari¹¹⁵. Selon la lettre d'un autre fonctionnaire mariote, sous Yasmah-Addu, des vignes poussent également vers Saggārātum¹¹⁶. Par conséquent les techniques de culture de la vigne sont bien acquises. En revanche rien n'est dit sur la production de vin, ni sur la qualité de ce dernier. Au Nord-Est du royaume de Mari, la vallée du Tigre se prête également à la culture de la vigne ; des textes inédits de Tell Leilan présentent Burullum comme un gros producteur¹¹⁷.

Quoi qu'il en soit, la production locale devait être nettement insuffisante puisque vers la fin de son règne, Zimrī-Lîm décide d'acquérir des terres à vigne à Alahtum, dans la région d'Alep¹¹⁸. Ces terres, productrices de blé, d'olives et de raisin permettaient au palais de Mari de s'approvisionner directement en produits rares dans le royaume. Toutefois, la documentation mariote n'atteste pas de livraison de vin en provenance d'Alahtum ; peut-être la remise en culture des vignes n'était-elle pas encore terminée lorsque Mari tomba sous les attaques de Babylone¹¹⁹.

3.2.4. Traitement et qualités du vin

Chaque localité du royaume de Mari disposait de sa réserve de vin¹²⁰. À Mari et Qaṭṭara (Tell Rimah), les jarres de vin sont entreposées dans le cellier (*kannum*) du palais.

¹¹¹ Par exemple à des messagers de Kahat, Kurda, Arrapha, Ilân-šûra, Talhayum et Babylone. Cf. MICHEL 1996 : 387-388.

¹¹² DALLEY, WALKER & HAWKINS 1976 : 171-172 et les textes OBTR 251-266.

¹¹³ OBTR 251.

¹¹⁴ BIROT 1960 : 272 et DURAND 1983 : 104-112, et le texte ARMT 21 99.

¹¹⁵ LION 1992 : 107-113 et le texte M. 5316 = LAPO 16 225.

¹¹⁶ A. 793 = LAPO 16 224.

¹¹⁷ DURAND 1998 : 353-354.

¹¹⁸ Ce dossier est traité par DURAND 1998 : 353-354 et 2002.

¹¹⁹ DURAND 2002 : 85.

¹²⁰ BOTTÉRO 1957 : 268-269 et les textes ARM 7 136 et 258.

À la fin du règne de Zimrī-Lîm, le temple de Bēlet-ekallim tient lieu d'entrepôt¹²¹. Avant consommation, le vin subissait quelques manipulations permettant de le conserver ou de l'améliorer. Il était sucré par l'ajout de miel, coupé, tiré, transvasé et laissé à décanter¹²². À la suite d'une demande du roi de Babylone, le roi de Mari donne des ordres à son épouse de la manière suivante¹²³ : « Ouvre le cellier (...) que Šidqum-mašī transvase (les jarres qui sont dans) son service. En ce qui concerne les 11 jarres de vin de Samûm, qu'il vérifie que c'est de l'alcool de la sorte que je bois et fais-le décanter dans un récipient. Fais remplir 10 jarres de vin de Samûm et scelle-les avec ce sceau. Puis donne-les à Bahdī-Lîm et envoie m'en une parmi celles que vous aurez fait décanter. »

Les habitants de Mari connaissaient de nombreuses variétés de vins définies selon leur qualité, ordinaire ou bon, leur âge, vin vieux ou de l'année, leur préparation, cuit ou aromatisé¹²⁴. Dans ce dernier cas, des baies de myrte étaient séchées, pilées et mélangées au vin¹²⁵. Le roi de Mari se réservait le meilleur vin et tâchait d'offrir à ses alliés également un nectar, quitte à effectuer une sélection importante dans un lot¹²⁶. Afin d'améliorer un stock de vin, on procédait à des mélanges de vins¹²⁷. Le vin se buvait froid, rafraîchi à l'aide de glace¹²⁸.

4. Qui boit quoi ?

La lecture des mentions de boissons dans les différents corpus examinés incite à nuancer la vision traditionnelle des usages en matière de boisson des anciens Mésopotamiens, à savoir : l'eau pour les plus pauvres, la bière pour presque tous et le vin pour les plus riches. En effet, le choix de la boisson ne varie pas forcément selon les groupes sociaux considérés, mais aussi selon les contextes, les circonstances et la géographie. En outre, bière et vin peuvent être servis simultanément, lors d'une fête familiale et religieuse chez les marchands assyriens¹²⁹ ou chez les hauts fonctionnaires de Mari. L'un d'eux annonce qu'il a fait boire à Yansib-Addu, son intermédiaire auprès du roi, « une jarre de bonne bière ainsi que deux jarres de vin » ; rien n'est dit sur l'état de Yansib-Addu après qu'il eut ingurgité un tel mélange¹³⁰.

¹²¹ TALON 1985 : 212-216.

¹²² DURAND 1983 : 104-112.

¹²³ ARMT 10 133 = LAPO 18 1156. La lettre ARM 10 131 = LAPO 18 1154 traite des mêmes opérations.

¹²⁴ BIROT 1960 271-273 ; BOTTÉRO 1966a: 303-306; LION 1992.

¹²⁵ DURAND 1983 : 104-112.

¹²⁶ DURAND 1998 : 353-354.

¹²⁷ ARMT 24 65 : 11 jarres de vin ont été mélangées avec des jarres de vin vieux qui (se trouvaient) dans le temple de Bēlet-Ekallim.

¹²⁸ ARM 5 6 = LAPO 16 183.

¹²⁹ Kt 88/k 71 cité ci-dessus notes 40, 65, 69 et 93.

¹³⁰ LAPO 16 6 (A. 55) lettre au roi d'Ili-rabi.

4.1. Le nectar des rois, des ambassadeurs et des hauts fonctionnaires

L'*Épopée de Zimrī-Līm* dépeint le roi de Mari comme un héros dont l'idéal guerrier passe avant tout par la sobriété¹³¹ : « Jusqu'à ce que le roi eut atteint son objectif et qu'il eût courbé à ses pieds l'Ida-Maraš, il ne bu jamais que l'eau des outres ». Toutefois, les lettres et les documents administratifs présentent une autre vision de la vie à la cour. Les palais et grands domaines possèdent des « bureaux de la bière », où la boisson est fabriquée au fur et à mesure des besoins, parfois préparée à l'avance, et un cellier où les jarres de vin sont entreposées en attendant d'être consommées ou offertes en cadeaux diplomatiques aux rois voisins ou à leurs ambassadeurs¹³². Les archives du bureau de la bière à Chagar Bazar font état de diverses livraisons de bière, soit pour la consommation quotidienne du maître des lieux, soit pour le maître et ses invités dans une occasion particulière : une fête religieuse, la perception de taxes, l'inauguration d'un monument¹³³... De même, quelques documents des archives de Tuttul mentionnent des sorties de bière pour le cellier et le repas du roi¹³⁴. Le vin conservé dans le cellier du palais de Chagar Bazar est avant tout destiné au roi¹³⁵.

Le roi boit rarement seul ; toute visite est l'occasion de banqueter et déguster des boissons fermentées. De la bière est offerte aux ambassadeurs et hauts fonctionnaires en visite ; les messagers reçoivent de la bière ou du vin¹³⁶. Les hauts fonctionnaires ou les gouverneurs locaux organisent l'accueil. Lors de la visite de Hammurabi, roi de Kurdā, à Mari, le gouverneur de Qatṭunān s'assure qu'il y a de la nourriture et de la boisson en quantité pour les repas du souverain étranger et de sa suite¹³⁷. La ration quotidienne de bière d'un haut fonctionnaire de Chagar Bazar s'élève à 5 litres par jour¹³⁸ ; sans doute partage-t-il cette boisson avec les membres de sa famille ?

Les dieux sont aussi invités à banqueter ; ils reçoivent des offrandes de bière et de vin. Jean Bottéro a constaté que les récits de banquets mythologiques mettent fréquemment l'accent sur la boisson fermentée ; certaines divinités en consommant plus que de raison¹³⁹. À Aššur, deux cuves à bières jumelles dans la « maison des jumeaux » auraient un usage culturel¹⁴⁰. Les marchands assyriens font des offrandes de bière aux divinités qu'ils vénèrent¹⁴¹.

¹³¹ DURAND 1998 : 150.

¹³² LION 1992 : 107-113

¹³³ LACAMBRE & MILLET ALBÀ 2008a.

¹³⁴ KTT 79, 170, 172 et 311.

¹³⁵ OBTR 252-265.

¹³⁶ LACAMBRE & MILLET ALBÀ 2008a ; OBTR 252. De nombreux textes de Tuttul font état de livraisons de bière pour des messagers, certains porteurs d'un document : KTT 87, 91-109, 336.

¹³⁷ ARM 2 82 = LAPO 16 269.

¹³⁸ LACAMBRE & MILLET ALBÀ 2008a : n° 187 : livraison de 30 qa de bière de bonne qualité, rations de 2 hommes pendant 3 jours.

¹³⁹ BOTTÉRO 2002 cite entre autres la visite d'Enki à Nippur, le mythe d'Enki et Ninmah ou celui d'Inanna et Enki, où ce dernier, fin saouil, cède à sa fille ses précieux pouvoirs.

¹⁴⁰ GRAYSON 1987 : 20, l. 23-25 ; MICHEL 1997 : 98.

¹⁴¹ BIN 4 157, 19-21 : dépense de bière pour Šamaš.

4.2. À boire pour les simples particuliers

Les simples particuliers aiment également s'enivrer ; leur boisson de prédilection est la bière, mais ils goûtent aussi le vin. Selon les textes de Chagar Bazar, les livraisons de bière s'adressent à une grande variété de travailleurs. Les prud'hommes chargés de superviser la collecte de taxes sont logés dans un grenier ; ils reçoivent des rations de bière pour une vingtaine de jours¹⁴². La distribution de bière concerne des cuisiniers, barbiers, charpentiers, convoyeurs de troupeau, chefs d'exploitation, serviteurs du roi, gardiens de porte élamites¹⁴³...

Les nombreuses occurrences de pichets de bière dans les archives paléo-assyriennes montrent que ce breuvage est de consommation courante chez marchands ; mais ils savent aussi apprécier, de façon plus occasionnelle, du vin de Cappadoce¹⁴⁴. Au cours de leurs nombreuses pérégrinations, les marchands doivent acheter de quoi boire et manger. Les notices comptables mentionnent des dépenses à cet égard, mais il n'est pas toujours aisé de déterminer la nature de ce qu'ils boivent en voyage, car la boisson est implicitement comprise dans les frais de bouche¹⁴⁵. Toutefois, certains frais d'auberge précisent l'achat de bière ou de vin en route¹⁴⁶.

Lorsqu'ils ne peuvent pas se ravitailler en route, les voyageurs doivent emporter avec eux de quoi boire et manger ; la bière et le vin sont alors de préférence transportées dans des outres (*nadû*)¹⁴⁷. Néanmoins, le bagage de base de l'itinérant comporte avant tout de l'eau. Samsī-Addu conseille à son fils, roi de Mari, de nommer 10 hommes pauvres pour escorter des messagers de Tilmun qui rentrent chez eux ; chacun des voyageurs reçoit une outre pour le transport de l'eau¹⁴⁸.

4.3. Désaltérer les soldats

Le problème de ravitaillement des voyageurs se pose différemment pour une armée en campagne. En effet, le nombre conséquent d'individus et d'animaux à nourrir et désaltérer impose une organisation toute particulière. Lorsque l'armée part en campagne, elle emporte avec elle sa nourriture pour toute la durée des opérations¹⁴⁹ ; les responsables militaires doivent donc estimer les provisions nécessaires pour la totalité de la troupe pendant plusieurs jours. Les soldats reçoivent de la farine, du pain et une préparation déshydratée

¹⁴² LACAMBRE & MILLET ALBÀ 2008a : n° 162-163, 167, 169, 185-186, 195.

¹⁴³ LACAMBRE & MILLET ALBÀ 2008a : n° 168, 170-172, 174, 176-179, 182-183, 185-186, 188-190, 192, 193-196.

¹⁴⁴ Par exemple, de nombreuses jarres de bière sont consommées lors de la fête pour la consécration d'une jeune fille mais également un peu de vin, Kt 88/k 71 (ALBAYRAK 2002 : 9-10, DERCKSEN 2008a : 97-98), 28-29 : 1 gín lá 7 1/2 še, [*a-na kī*]-*ra-ni áš-qul*.

¹⁴⁵ Michel s.p. a.

¹⁴⁶ Achat de vin à Zalpa et à Supana (CCT 1 29, KUG 24), achat de bière à Harrāna, Apum ou pour un guide (CCT 1 29, BIN 4 124, BIN 4 203, TTC 9)...

¹⁴⁷ Prag I 740, 5 : 1 *na-a-dum* : *ša šī-ik-ri-im*.

¹⁴⁸ ARM 1 17 = LAPO 16 417 et MICHEL s.p. a.

¹⁴⁹ DURAND 1998 : 397-405. C'est également valable pour un militaire en déplacement, KTT 143 : un officier parti à Mari a reçu de la bière.

qui leur permettent de se préparer une sorte de bière (*isimmānum*)¹⁵⁰. Le choix de l'itinéraire a également son importance : il faut s'assurer de la présence régulière de points d'eau le long de la route avant de partir. Lors d'une expédition de l'armée mariote vers Qaṭnā, Samsī-Addu met en garde son fils Yasmah-Addu¹⁵¹ : « L'eau suffira-t-elle pour abreuver les armées ? Les armées qui vont se déplacer sont vastes : ce sont 20000 hommes qui vont être en déplacement, les ânes, leurs provisions ainsi que l'avant-garde de ces armées : (l'eau) suffira-t-elle Si, avant ton départ, tu ne sais pas à quoi t'en tenir à propos de l'approvisionnement en eau de ces routes, il ne faut pas prendre la décision (de partir). »

Une fois l'armée arrivée à destination, elle est prise en charge par les autorités locales qui, pour faire oublier aux hommes les conditions difficiles du soldat, les abreuvent en vin et en bière. Le grand roi écrit de nouveau à son fils Yasmah-Addu¹⁵² : « Fais entrer dans les citadelles une troupe dotée d'un armement léger. Lorsque tu l'auras fait, fais-toi un bataillon pris sur le pays 'bédouin'. Il faut que cette troupe ait tout son saoul de viande et de vin. Qu'ils n'aient pas de motifs de mécontentement concernant viande et vin... ». Une lettre adressée à Kuwari, roi de Šušarra, donne également des instructions en ce sens¹⁵³ : « Quant à toi tu dois procurer aux soldats qui viennent à toi de la nourriture, de la bière et de l'huile, et renvoie-les rapidement vers moi ! » Des billets de l'archive du vin de Tell Rimah consistent les jarres sorties du magasin pour des officiers de l'armée et leurs hommes¹⁵⁴.

4.4. Boisson des femmes, boisson des hommes

Le choix de la boisson ne semble pas lié au sexe. Les femmes boivent de la bière comme les hommes. Près de la moitié des textes provenant du bureau de la bière de Chagar Bazar enregistre des rations de bière distribuées aux dames de la cour : musiciennes, épouses, concubines, filles de Šin-iqīšam, le maître des lieux¹⁵⁵. De la bière est également donnée à l'épouse de Zimrī-ērah¹⁵⁶. De même, les épouses des marchands assyriens goûtent vraisemblablement à la bière qu'elles produisent. En revanche, il n'y a guère d'attestations de femmes goûtant au vin ; il est difficile de déterminer si cela tient au hasard de la documentation ou si elles n'aimaient guère ce breuvage.

4.5. Des liquides pour la cuisine

La consommation de certains liquides se fait parfois de manière indirecte : l'eau, le lait et la bière ont un usage culinaire, ce qui ne semble pas être le cas du vin. Les travaux de Jean Bottéro sur les recettes paléo-babyloniennes ont mis en valeur le rôle des liquides dans une cuisine principalement constituée de bouillons : l'eau, enrichie de graisse et parfumée,

¹⁵⁰ ARM 5, 61, 4'-6' = LAPO 17 512, ARM 1, 35, 20 = LAPO 18 1004, ARM 1, 64 = LAPO 17 671 et ARMT 26/1 126. Cf. DURAND 1998 : 399 et MICHEL s.p. a.

¹⁵¹ ARM 1 85+ = LAPO 17 449.

¹⁵² ARM 1 60, 16-21 = LAPO 17 672.

¹⁵³ EIDEM & LÆSSØE 2001 : n° 56 (SH 829), 12-15.

¹⁵⁴ DALLEY, WALKER & HAWKINS 1976 : 171-172. Des archives de Tuttul font état de nourriture et de bière envoyés pour une forteresse (KTT 139-140).

¹⁵⁵ LACAMBRE & MILLET ALBÀ 2008a : n° 62-152, et 2008d.

¹⁵⁶ LACAMBRE & MILLET ALBÀ 2008a : n°195-198.

sert à faire bouillir la viande tandis que le lait et la bière permettent de constituer ou allonger un fond¹⁵⁷. L'eau est omniprésente dans toutes les recettes, son usage est implicite. La bière remplace parfois l'eau dans la cuisson ; parfumée, elle sert par exemple à confectionner des bouillies à partir de farines et semoules¹⁵⁸. La bière intervient aussi dans une recette avec des francolins : les oiseaux apprêtés cuisent dans de la bière et de la graisse¹⁵⁹.

*

Bière et vin apparaissent donc comme les boissons préférées des anciens Mésopotamiens ; elles ne sont nullement exclusives et tous y goûtent, plus ou moins fréquemment selon leur statut social. Chez les particuliers, la bière est nettement plus répandue, préparée et consommée au quotidien ; les archives privées témoignent de la persistance, au début du II^e millénaire av. J.-C., de la pratique consistant à boire la bière avec une paille. Dans les palais et les grands domaines, bière et vin étaient gérés par des bureaux spécifiques qui enregistraient les ingrédients nécessaires à la fabrication de la bière et les jarres de vin importées, et notaient scrupuleusement les sorties des magasins. Jarres de bières et de vin étaient destinées à la consommation du maître des lieux et de sa famille, des fonctionnaires du palais, des visiteurs et le vin était offert en cadeau diplomatique à des souverains étrangers.

Jean Bottéro, bien qu'excellent cuisinier, s'est toujours refusé à tester les recettes qu'il avait traduites et étudiées, les goûts ayant, selon lui trop changé en quatre mille ans¹⁶⁰ : « Je ne m'amuserai donc jamais à tenter de refaire leurs recettes ; et bien que je les tiens, pièces en main, pour les premiers inventeurs et pratiquants d'une gastronomie et d'une grande cuisine, je ne conseillerai à personne d'incorporer à la nôtre leur tradition culinaire, telle quelle ». Mais il ne cachait pas que certains de ses amis s'y étaient essayés¹⁶¹ : « I must say, however, that others are much more courageous (or less conscientious?) than I ! »

Parmi les précieux ouvrages de Jean à la disposition des chercheurs, des enseignants-chercheurs et des étudiants de la Maison René-Ginouvès, Archéologie et Ethnologie, de Nanterre, figurent un grand nombre de cartonniers qui, pour la plupart, ont conservé leur classement original. L'une de ces boîtes, intitulée « cuisine », réunit des articles consacrés à l'alimentation des anciens Mésopotamiens et traitant de thèmes divers : élevage, régime

¹⁵⁷ BOTTÉRO, J. 1982 : 72-82, BOTTÉRO 1995 : 162.

¹⁵⁸ BOTTÉRO 1995 : 99-100, 113 : usage de bière également dans la tablette 25, XXII, recette de *betteraves-tuh'u*.

¹⁵⁹ BOTTÉRO 1995 : 116-118, tablette 26 recette G. Voir tablette 27, pour une autre recette d'oiseau utilisant de la bière.

¹⁶⁰ BOTTÉRO, J. 1982 : 82.

¹⁶¹ BOTTÉRO 1995 : 6. Parmi ces courageux figurent par exemple les journalistes du magazine *Actuel* qui ont testé la « tourte aux petits oiseaux ». Alice L. Slotsky depuis huit ans organise une réception annuelle à Brown University à partir des recettes traduites par Jean Bottéro ; en 2008, 122 dîners babyloniens ont été servis. Pour ma part, j'ai pu savourer, en 2007, des petits pains *sebettu*, préparés selon les conseils de Jean Bottéro, à la Commanderie des Grands Augustins de Lyon pour célébrer la fête de la Saint Cochon dans le cadre des Rencontres archéo-culinaires.

alimentaire, sel, sacrifice d'alliance, bière pour le dieu Nabû, criquets... Ce précieux dossier renferme également un vocabulaire sélectif pour la viticulture et la production du vin, des extraits d'une encyclopédie culinaire sur l'Antiquité classique, et aussi des pages imprimées d'un site internet proposant des recettes « assyriennes » traditionnelles (provenant du Kurdistan, à la jonction des frontières de la Turquie, l'Iran, la Syrie et l'Irak). Il s'agit de recettes de booshala (riche soupe de légumes cuits dans le yaourt), de kadee (gâteau dont la recette rappelle celle du *mersum* de Mari) et de kurush (plat de légumes mijotés à base de tomates, pois, céleri...). Cela s'accorde parfaitement avec ce que prônait Jean Bottéro¹⁶² : « Quant au plaisir immédiat de la Bouche, forcés de renoncer à communier au leur, ne le goûterons-nous pas plutôt dans les réalisations de cette cuisine 'arabo-turque', 'libanaise', ou 'proche-orientale' (qu'on l'appelle comme on voudra), à notre portée, et dont il est assez vraisemblable, sur le plan de l'Histoire, qu'elle constitue, en somme, le prolongement, la présentation contemporaine, et la seule accessible, de la vieille technique mésopotamienne, égarée, du Manger et du Boire, de la Cuisine et de la Table ».

Récemment, des tentatives ont été mises en œuvre par des collègues allemands pour reproduire, selon une méthode scientifique, la bière consommée par les habitants de Syrie du Nord. Les archéologues de Tell Bazi ont découvert de gros tonneaux d'argile dans une trentaine de maisons datées du Bronze Récent, qui, selon les analyses chimiques effectuées, comportaient des résidus de levure de bière et de malt¹⁶³. Aidés par des spécialistes de la brasserie, ils ont pu reconstituer les procédés de fabrication du malt et de la bière, sans doute employés dans l'Antiquité, et les ont expérimentés. Il est possible que, selon les préceptes de Jean Bottéro, le goût de la boisson n'était-il pas, à leur palais, aussi agréable qu'il l'avait été pour les habitants de Tell Bazi au XIII^e siècle av. J.-C.

Bibliographie

ALBAYRAK, İ. 2002. « 'She will live, eat and be anointed together with them'. *Ušbat aklat u paššat ištīšunu* », dans J. G. Dercksen (éd.), *Assyria and Beyond. Studies Presented to Mogens Trolle Larsen*, PIHANS 100, Leyde : 9-20.

BIGA, M. G. 1994. « Il latte nella documentazione cuneiforme del III e II millennio », dans L. Milano (éd.), *Drinking in Ancient Societies. History and Culture of Drinks in the Ancient Near East. Papers of a Symposium held in Rome, May 17-19, 1990*, HANE/S 6, Padova : 333-345

BIROT, M. 1960. *Textes administratifs de la salle 5 du palais*, Archives royales de Mari, IX, Paris.

BOTTÉRO, J. 1957. *Textes économiques et administratifs*, Archives royales de Mari, VII, Paris.

BOTTÉRO, J. 1963a. « Bière », *Dictionnaire archéologique des Techniques*, tome I, Paris : 143-145.

BOTTÉRO, J. 1963b. « Eau », *Dictionnaire archéologique des Techniques*, tome I, Paris : 381-385.

BOTTÉRO, J. 1966a. « Getränke », *RLA* 3, Berlin-New York : 303-306.

BOTTÉRO, J. 1966b. « Lait », *Dictionnaire archéologique des Techniques*, tome II, Paris : 571-572.

BOTTÉRO, J. 1982. « La plus vieille cuisine du monde », *L'Histoire* 49 : 72-82.

BOTTÉRO, J. 1987. « The Culinary Tablets at Yale », *JAOS* 107 : 11-19.

BOTTÉRO, J. 1994. *Boissons, banquet et vie sociale en Mésopotamie*, dans L. Milano (éd.), *Drinking in Ancient Societies. History and Culture of Drinks in the Ancient Near East. Papers of a Symposium held in Rome, May 17-19, 1990*, HANE/S 6, Padova : 3-13.

¹⁶² BOTTÉRO 2002 : 1994.

¹⁶³ ZARNKOW *et alii* 2006.

- BOTTÉRO, J. 1995. *Textes culinaires mésopotamiens/Mesopotamian Culinary Texts*, MC 6, Winona Lake.
- BOTTÉRO, J. 1999. « La plus vieille histoire du vin », *L'Histoire* 228 : 66-72.
- BOTTÉRO, J. 2002. *La plus vieille cuisine du monde*, Paris.
- CHARLIER, P. 1987. « Les glacières à Mari », *Akkadica* 54 : 1-10.
- DALLEY, S., WALKER, C. B. F. & HAWKINS, J. D. 1976 (OBTR), *The Old Babylonian Tablets from Tell al Rimah*, Hertford.
- DERCKSEN, J. G. 2008a. « Subsistence, surplus and the market for grain and meat at ancient Kanesh », *AoF* 35 : 86-102.
- DERCKSEN, J. G. 2008b. « Observations on Land use and Agriculture in Kaneš », dans C. Michel (éd.), *Old Assyrian Studies in Memory of Paul Garelli*, OAAS 4, PIHANS 112, Leyde : 139-157.
- DURAND, J.-M. 1983. *Textes administratifs des salles 134 et 160 du palais de Mari*, Archives Royales de Mari XXI, Paris.
- DURAND, J.-M. 1990. « Problèmes d'eau et d'irrigation au royaume de Mari : l'apport des textes anciens », dans B. Geyer (éd.), *Techniques et pratiques hydro-agricoles traditionnelles en domaine irrigué*, Paris : 101-142.
- DURAND, J.-M. 1998 (LAPO 16). *Documents épistolaires du palais de Mari I*, Paris.
- DURAND, J.-M. 1999 (LAPO 17). *Documents épistolaires du palais de Mari II*, Paris.
- DURAND, J.-M. 2000 (LAPO 18). *Documents épistolaires du palais de Mari III*, Paris.
- DURAND, J.-M. 2002. *Le Culte d'Addu d'Alep et l'affaire d'Alahtum*, FM 7, Paris.
- DURAND, J.-M. & MARTI, L. 2004. « Chroniques du Moyen-Euphrate 3. Les documents de Tell Bi'a », *RA* 98 : 121-150
- EIDEM, J. 1992. *The Shemshāra Archives 2. The Administrative Texts*, Historisk-filosofiske Skrifter 15, Copenhagen.
- EIDEM, J. & LÆSSØE, J., 2001. *The Shemshara Archives 1. The Letters*, Historisk-filosofiske Skrifter 23, Copenhagen.
- FINET, A. 1974-1977. « Le vin à Mari », *AfO* 25 : 122-131.
- GOUIN P. 1993. « Bovins et laitages en Mésopotamie méridionale au 3^e millénaire », *Iraq* 55 : 135-145.
- GRAYSON, A. K. 1987. *Assyrian Rulers of the Third and Second Millennia BC (to 1115 BC)*, RIMA 1, Toronto.
- HARTMAN, L. F. & OPPENHEIM, A. L. 1950. « On beer and Brewing Techniques in Ancient Mesopotamia According to the XXIIIrd Tablet of the Series HAR-ra = hubullu », *JAOS Suppl.* 10, Baltimore.
- JOANNÈS, F. 1994. « L'eau et la glace », FM 2, Paris : 137-150.
- KREBERNIK, M. 2001. *Die altorientalischen Schriftfunde, Tall Bi'a/Tuttul II*, WVDOG 100, Saarbrücken.
- LACAMBRE, D. 2008. « 10. Le bureau de la bière », dans TUNCA & BAGHDO 2008 : 180-207.
- LACAMBRE, D. & MILLET ALBÀ, A. 2008a. « 2. Textes administratifs », dans TUNCA & BAGHDO 2008 : 19-122.
- LACAMBRE, D. & MILLET ALBÀ, A. 2008b. « 12. L'entretien de Sîn-iqīšam : pain et bière pour un haut fonctionnaire de Samsī-Addu », dans TUNCA & BAGHDO 2008 : 221-238.
- LACAMBRE, D. & MILLET ALBÀ, A. 2008c. « 13. Le harem de Sîn-iqīšam », dans TUNCA & BAGHDO 2008 : 239-279.

- LAFONT, B. 1988. « Chapitre 2, la correspondance de Šidqum-Lanasi », ARMT XXVI : 509-541
- LARSEN, M. T. 2002 (OAA 1). *The Aššur-nādā Archive*, PIHANS 96, Leyde.
- LION, B. 1992. « Vignes au royaume de Mari », FM (1), Paris : 107-113.
- LION, B & MICHEL, C. 2006a. *De la domestication au tabou : le cas des suidés au Proche-Orient ancien*, Travaux de la Maison René-Ginouvès 1, Paris.
- LION, B & MICHEL, C. 2006b. « L'élevage des porcs en Haute-Mésopotamie, Syrie et transtigrine au début du II^e mill. », dans LION & MICHEL 2006a : 89-101.
- MICHEL, C. 1996. « Le commerce dans les textes de Mari », dans J.-M. Durand (éd.), *Mari, Ebla et les Hourrites, dix ans de travaux*, Amurru 1, Paris : 385-426.
- MICHEL, C. 1997. « À table avec les marchands paléo-assyriens », dans H. Waetzoldt et H. Hauptmann (éd.), *Assyrien im Wandel der Zeiten*, CRRAI 39, HSAO 6, Heidelberg : 95-113.
- MICHEL, C. 2001 (LAPO 19). *Correspondance des marchands de Kaniš au début du II^e millénaire av. J.-C.*, Paris.
- MICHEL, C. 2003. *Old Assyrian Bibliography of Cuneiform Texts, Bullae, Seals and the Results of the Excavations at Assur, Kültepe/Kaniš, Acemhöyük, Alishar and Bogazköy*, OAAS 1, PIHANS 97, Leyde.
- MICHEL, C. 2006. « Les suidés dans la documentation de Kaniš au début du II^e millénaire avant J.-C. », dans LION & MICHEL 2006a : 169-180.
- MICHEL, C. 2008. « Les Assyriens et leurs femmes anatoliennes », dans J. G. Dercksen (éd.), *Anatolia and the Jazira during the Old Assyrian Period*, OAAS 3, PIHANS 111, Leyde : 209-229.
- MICHEL, C. s.p. a. « Se restaurer en route en haute Mésopotamie et Anatolie au début du II^e millénaire avant J.-C. », dans L. Milano (éd.), *Methods and Perspectives applied to the Study of Food Practices in the Ancient Near East*, Venise.
- MICHEL, C. s.p. b. « Le langage figuré dans les lettres paléo-assyriennes : expressions relatives à l'homme et à la nature », dans L. Kogan et al., *Language in the Ancien Near East, LIII^e Rencontre Assyriologique Internationale, 23-28 juillet 2007 Moscou – Saint-Pétersbourg, Babel und Bibel 4*.
- REINER, E. & CIVIL, M. 1974. *The Series HAR-ra = hubullu. Tablets XX-XXIV*, MSL XI, Rome.
- RÖLLIG, W. 1970. *Das Bier im Alten Mesopotamien*. Berlin.
- ROTH, M. T. 1995. *Law Collection from Mesopotamia and Asia Minor*, SBL Writings from the Ancient World Series, Atlanta.
- SAUVAGE, M. 1994. « À propos des termes *amrummum* et *abrum* », NABU 1994/37.
- STOL, M. 1971. « Zur altmesopotamischen Bierbereitung », BiOr 28 : 167-171
- TALON, Ph. 1985. *Textes administratifs des salles Y et Z du palais de Mari*, Archives Royales de Mari XXIV, Paris.
- TALON, Ph. 1997 (OBTCB). *Old Babylonian Texts from Chagar Bazar, Akkadica Suppl. X*, Bruxelles.
- TUNCA, Ö. & BAGHDO, A. M. 2008. *Chagar Bazar (Syrie) III Les trouvailles épigraphiques et sigillographiques du chantier I (2000-2002)*, Louvain.
- VAN DE MIEROOP, M. 1994. « The Tell Leilan Tablets 1991. A Preliminary Report », Or 63 : 305-344.
- VAN KOPPEN, F. 2006. « Pigs in Lower Mesopotamia during the Old Babylonian Period (2000-1600 BC) », dans LION & MICHEL 2006a : 181-194.
- VINCENTE, C. A. 1991. *The 1987 Tell Leilan Tablets Dated by the Limmu of Habil-kinu*, A Dissertation Presented to the Faculty of the Graduate School of Yale University, Decembre 1991.
- ZARNKOW, M., SPIELDER, E., BACK, W., SACHER, B., OTTO, A. & EINWAG, B. 2006. « Interdisziplinäre Untersuchungen zum altorientalischen Bierbrauen in der Siedlung von Tall Bazi/Nordsyrien vor rund 3200 Jahren », *Technikgeschichte* 73 : 3-25.
- ZIEGLER, N. 1999. *Le harem de Zimri-Lîm*, FM 4, Paris.