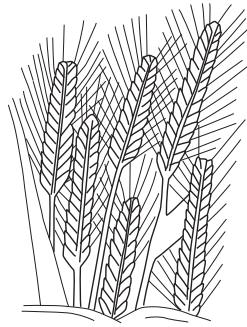


LES CÉRÉALES DANS LE MONDE ANTIQUE

REGARDS CROISÉS SUR LES STRATÉGIES
DE GESTION DES CULTURES, DE LEUR STOCKAGE
ET DE LEURS MODES DE CONSOMMATION



ÉDITÉ PAR
ADELINE BATS

ACTES DU COLLOQUE « LES CÉRÉALES DANS LE MONDE ANTIQUE »

ORGANISÉ PAR PIERRE TALLET ET ADELINE BATS

UNIVERSITÉ PARIS-SORBONNE
5 – 6 NOVEMBRE 2015

La revue *Nehet* est éditée par

Laurent BAVAY

Nathalie FAVRY

Claire SOMAGLINO

Pierre TALLET

Comité scientifique

Florence ALBERT (Ifao)

Laurent BAVAY (ULB)

Sylvain DHENNIN (Ifao)

Sylvie DONNAT (Université de Strasbourg)

Nathalie FAVRY (Université Paris-Sorbonne)

Hanane GABER (Collège de France)

Wolfram GRAJETZKI (UCL)

Dimitri LABOURY (ULg – F.R.S.-FNRS)

David LORAND (ULB-F.R.S.-FNRS)

Juan-Carlos MORENO GARCIA (CNRS-UMR 8167)

Frédéric PAYRAUDEAU (Université Paris-Sorbonne)

Tanja POMMERENING (Université de Mayence)

Lilian POSTEL (Université Lyon 2)

Chloé RAGAZZOLI (Université Paris-Sorbonne)

Isabelle RÉGEN (Université Montpellier 3)

Claire SOMAGLINO (Université Paris-Sorbonne)

Pierre TALLET (Université Paris-Sorbonne)

Herbert VERRETH (KULeuven)

Ghislaine WIDMER (Université Lille 3)

ISSN 2427-9080

Contact : revue.nehet@gmail.com

Couverture : bas-relief provenant d'Amarna [avec l'aimable autorisation du Metropolitan Museum of New York].

Mise en page : Adeline BATS et Nathalie FAVRY.

Pierre TALLET

Préface

I – II

Adeline BATS

Introduction

III – XIV

Abréviations

XV – XVIII

SOCIÉTÉS ANTIQUES ET ÉCONOMIES AGRAIRES

Juan Carlos MORENO-GARCIA

Les céréales et le rôle des plantes *sm* et *w3d*. Une rotation des cultures ?

3 – 18

Xavier FAIVRE

Céréales dans l’Orient ancien : accumulation, transformation, consommation (III^e-II^e millénaires av. J.-C.).

19 – 47

Julie MASQUELIER-LOORIUS

Les dispositifs de stockage des céréales au Nouvel Empire d’après l’iconographie.

49 – 69

Damien AGUT-LABORDERE

Prélèvement et redistribution du blé à ‘Ayn Manâwir.

71 – 79

Francis JOANNES

Céréales et divination en babylonie au I^{er} millénaire av. J.-C.

81 – 95

L'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE : RELATIONS ENTRE SITES PRODUCTEURS ET LIEUX DE CONSOMMATION

Pierre TALLET

Du pain et des céréales pour les équipes royales : le grand papyrus comptable du ouadi el-Jarf (papyrus H).

99 – 117

Aurore CIAVATTI

Les circuits de redistribution des temples funéraires royaux à la fin de la V^e dynastie : les produits céréaliers.

119 – 139

Leslie Anne WARDEN

Grain as Wealth in Egypt: field – silos – bread and beer.

141 – 156

Adeline BATS

Le stockage des céréales dans l’Égypte pharaonique. Aspects techniques et stratégies économiques.

157 – 177

Julien ZURBACH

Le stockage des céréales en Grèce de l'âge du Bronze récent à l'époque archaïque.

179 – 189

Hussein MADINA

Étude préliminaire des restes archéobotaniques de Tell Keila, Hébron, Cisjordanie (Palestine).

191 – 196

Séverine MARCHI

Entre arrière-pays et capitale, l'approvisionnement et le stockage des céréales dans le royaume de Kerma (Soudan).

197 – 216

Guillaume HUITOREL

Stocker les céréales dans les établissements ruraux du nord de la Gaule à l'époque romaine. Essai d'identification des modes de stockage entre le I^{er} et le IV^e siècle ap. J.-C.

217 – 238

UNE VISION SOCIALE DES PRATIQUES ALIMENTAIRES**Antoine PIETROBELLI**

La ptisane des Grecs : transformation des céréales et représentations physiologiques.

241 – 250

Florence BOURBON

Orge et blé – farine et son – dans les remèdes de la Collection hippocratique.

251 – 264

Nicolas MONTEIX

Consommation de céréales et distinction sociale à Pompéi au prisme des établissements commerciaux.

265 – 276

L'idée d'organiser un colloque sur les céréales dans le monde antique – dont ce numéro de la revue *Nehet* est la publication deux ans après qu'il s'est tenu à l'université de Paris-Sorbonne¹ – est venue en marge de la recherche doctorale d'Adeline Bats, consacrée à l'étude de la production et de la consommation des céréales au Moyen Empire égyptien. Cette réunion avait l'intérêt de permettre, sur une thématique centrale de la recherche en histoire ancienne, de confronter les points de vue d'un grand nombre de spécialistes venus d'horizons très variés, et de constater, selon les cas, la diversité des pratiques ou au contraire certaines convergences manifestes dans le domaine de la culture, du stockage et de la redistribution de ces produits dans les sociétés antiques. L'énergie et la détermination de la promotrice de cette manifestation en ont fait un indéniable succès : pendant deux jours, des chercheurs étudiant différentes facettes des mondes grec et romain, du Proche-Orient, du Soudan et de l'Égypte ancienne ont pu ainsi échanger des informations sur la production des céréales, et ce dans la perspective ouverte d'une très vaste période s'étendant du début du III^e millénaire avant notre ère à l'Antiquité tardive.

Si le thème abordé est déjà depuis longtemps devenu classique dans les différentes disciplines de l'histoire ancienne – notamment au travers de l'étude des textes littéraires, des ressources de l'iconographie et de l'abondante documentation administrative que nous ont laissés les cultures de l'Antiquité – sa réévaluation s'avère particulièrement bienvenue à l'heure où l'émergence de nouvelles disciplines dans le champs de l'archéologie, qu'il s'agisse de l'archéométrie ou de l'ensemble des études paléo-environnementales, permettent d'obtenir sur bien des points des informations nouvelles, et ainsi de compléter, parfois de modifier profondément, le regard que l'on portait jusqu'ici sur les activités agricoles et le monde rural inhérents à ces sociétés.

Les contributions ont été ici regroupées de façon logique, en suivant le déroulé de la chaîne opératoire, en abordant successivement les conditions de la mise en culture, les mécanismes du stockage et de la redistribution des céréales – étroitement liés aux différents modèles sociétaux abordés – avant de proposer quelques pistes de réflexion sur la consommation des produits

¹ Ce colloque – qui s'est tenu les 5 et 6 novembre 2015, a été financé par notre équipe Mondes pharaoniques – Centre de Recherches égyptologiques de la Sorbonne / UMR 8167 du CNRS – avec l'aide de l'équipe « médecine grecque » dirigée par Mme Véronique Boudon-Millot (également directrice de l'ensemble de l'UMR). Cette manifestation a également bénéficié d'une subvention de l'Ecole Doctorale 1 (ED1) de l'université Paris-Sorbonne, grâce à la bienveillance du Pr Paul Demont et de son Fonds d'investissement pour la recherche (FIR), placé sous la direction du Pr Pascal Aquien. Je tiens tout particulièrement à remercier de leur soutien tous ces collègues, qui ont permis à cette manifestation de se dérouler dans les meilleures conditions.

transformés. On notera que le deuxième volet, qui était sans doute déjà le mieux étudié par le truchement des sources classiques, reste le mieux représenté ici, même si le renouvellement des sources liées à l'archéologie permet dans bien des cas de l'envisager d'une manière plus nuancée. L'objectif n'a bien sûr pas été ici de répondre à toutes les questions qui se posent, mais de suggérer au moins quelques pistes de réflexion, en donnant des exemples représentatifs des démarches suivies actuellement par les chercheurs.

En tant que spécialiste de l'Égypte ancienne, je me réjouis enfin que notre discipline – souvent décriée pour son conservatisme, son autarcie et sa propension à développer des thématiques pour l'essentiel liées à l'histoire événementielle, religieuse et politique – fasse ainsi la preuve de sa capacité d'investir les secteurs les plus modernes de la recherche historique, et de fédérer le cas échéant les différents champs disciplinaires du monde antique.

Pierre TALLET

Le colloque *Les Céréales dans le Monde antique*, qui s'est tenu à la Maison de la Recherche de l'Université Paris-Sorbonne les 5 et 6 novembre 2015, a permis de réunir des chercheurs travaillant sur le rôle économique des céréales dans le bassin méditerranéen. Les communications de ces deux journées ont été organisées selon quatre axes : « la production », « le stockage », « la transformation » et « la redistribution ». Cette approche relativement formelle du sujet avait pour but de mettre en lumière les mécanismes techniques et de gestion ayant trait aux produits céréaliers dans des sociétés antiques maîtrisant l'écriture.

L'histoire de l'agriculture et plus largement l'histoire économique constituent des domaines pour lesquels les spécialistes se sont longuement focalisés sur une documentation épigraphique et iconographique émanant des temples, sépultures et palais. La publication d'importants lots d'archives administratives marque néanmoins un tournant dans la recherche, éclairant ainsi le rôle des institutions et des grands domaines dans la production et la gestion des produits agricoles. Mais depuis quelques décennies, l'histoire antique est nourrie par une documentation neuve, issue des fouilles urbaines, d'habitats ruraux, ainsi que par le développement des analyses du matériel et le recours aux disciplines environnementales (carpologie, archéozoologie, anthracologie, palynologie, etc.). De nouvelles problématiques voient ainsi le jour, axées sur les stratégies et les modes de gestion des territoires et de leurs ressources. Cependant, l'aspect lacunaire des textes et le caractère ponctuel de la documentation archéologique sont autant de raisons d'insister sur la nécessité de maîtriser les aspects techniques relatifs à la production et au traitement des céréales, afin d'éviter les surinterprétations notamment lorsqu'il est question de stockage massif et de transport.

L'HISTOIRE DE LA CÉRÉALICULTURE ET DE LA CONSOMMATION DES PRODUITS

CÉRÉALIERS : MÉTHODOLOGIE, APPROCHES ET THÉORIES

La thématique des céréales est probablement – avec la vigne et l'olivier¹ – la mieux étudiée de la production alimentaire végétale, et demeure un sujet emblématique des études sur l'économie et la vie quotidienne. Avec l'apparition de l'agriculture, les sociétés anciennes passent d'une économie de rendement immédiat à une production et une consommation différées. Ce mode de subsistance fondé essentiellement sur la culture des céréales et l'invention d'outils de conservation sur le long terme ont eu des impacts sur les structures des sociétés, l'existence

* Je tiens à remercier Bertrand Lafont, Juan Carlos Moreno Garcia, Pierre Tallet et Claire Somaglino pour leurs relectures et leurs suggestions.

¹ FOXHALL 2007.

de surplus permettant à celui qui les détient d'épargner et d'échanger². Dès lors, les céréales sont devenues synonymes de puissance financière et de pouvoir politique, constituant l'une des cultures de rente des sociétés antiques. À ce titre, elles sont régulièrement mentionnées dans la documentation administrative, produite sous la houlette des élites détentrices des outils de production. Ces sources écrites demeurent pour les historiens un matériau certes irremplaçable pour l'étude de l'économie, mais le plus souvent fragmentaire.

L'histoire des céréales dans les sociétés anciennes peut être entreprise via deux approches complémentaires, l'une portée sur l'histoire de l'agriculture et du système agraire, l'autre s'intéressant à la place des céréales au sein de l'alimentation.

Les premières théories ayant trait à l'histoire de l'agriculture antique se sont majoritairement fondées sur les très riches sources gréco-romaines (traités des agronomes latins, textes juridiques et inscriptions diverses), dont l'importance inégale selon les secteurs géographiques et les périodes ne permet pas cependant l'élaboration de modèles applicables à l'ensemble du monde méditerranéen. Peu à peu, l'histoire de l'agriculture a diversifié ses approches, avec notamment l'émergence d'une l'histoire rurale, qui a été développée dans un premier temps essentiellement par les médiévistes et les modernistes³. Autour de méthodes renouvelées, de nouvelles notions émanant de géographes ruralistes comme celle de « système agraire »⁴, ou les considérations techniques de Fr. Sigaut⁵, se sont pleinement insérées dans les thématiques de recherche. Dès lors, l'histoire économique rurale a cherché à étudier les relations entre les lieux, les objets, les procédés et les hommes⁶. Cette démarche a mis en évidence le rôle des communautés villageoises dans l'économie agricole, les intégrant pleinement au système de prélèvement et d'échanges instauré par les autorités politiques, souvent regroupées dans l'espace urbain. Dans les années 1980, le développement de l'archéologie rurale a lui-aussi permis aux chercheurs de réfléchir aux méthodes à employer et de renouveler leurs approches. Cette pratique a rendu possible l'identification d'unités de production peuplant les territoires, fournissant de précieuses indications sur les pratiques agraires, les outils ou encore les bâtiments dévolus aux différentes activités⁷.

2 TESTART 1982, voir particulièrement p. 195-204.

3 De nombreuses prospections ont été menées en Europe méditerranéenne, pour lesquelles les reconnaissances aériennes apportèrent beaucoup à la compréhension des territoires. Il est également à noter que la revue de l'EHESS *Études rurales* fut créée en 1961. Son but est d'explorer les nouveaux aspects de la ruralité, en s'intéressant aux enjeux contemporains, sans pour autant ignorer l'histoire de ces territoires et des populations qui les occupaient.

4 « Analyser et concevoir en termes de système agraire l'agriculture pratiquée à un moment et à un lieu donné consiste à la décomposer en deux sous-systèmes principaux, l'écosystème cultivé et le système social productif, à étudier l'organisation et le fonctionnement de chacun de ces sous-système et à étudier leurs interrelations », MAZOYER & ROUDART 1997, p. 64-72. Sur l'actualité du « système agraire » en archéologie, consulter RAYNAUD 2003.

5 Les contributions de Fr. Sigaut à l'étude de l'agriculture ancienne sont nombreuses. Mentionnons en particulier la série de publications sur les techniques de conservation des grains ou encore ses nombreuses réflexions sur les techniques et les outils agricoles. La majorité des écrits de François Sigaut sont disponibles en ligne <http://www.francois-sigaut.com> (consulté le 27/02/2018). L'histoire des techniques s'est beaucoup appuyée sur l'ethnographie, qui a contribué également à porter un regard plus nuancé sur l'organisation des pratiques agraires, le choix des outils de travail, l'aménagement du milieu rural, la gestion des excédents, les modalités de transformation et de consommation des produits agricoles et les formes de sociabilité fondées sur ces choix. (HALSTEAD & O'SHEA 1989 ; HALSTEAD 2014 ; EDWARDS 2003). Cf. également les volumes publiés récemment dans la série EARTH à Oxford.

6 Des travaux récents sont héritiers de ce renouvellement : MEEKS & GARCIA 1997 ; AMOURETTI & COMET 2002 ; OLESON 2008 ; ROUX 2016 ; ZURBACH 2017.

7 GUILAINE 1991 ; LEVAU, SILLIÈRES & VALLAT 1993.

Aujourd'hui, le défi est d'intégrer pleinement les données architecturales, les outils, les pratiques agraires et les données environnementales à un système technique, économique et social⁸. Mais le changement principal, modifiant notre compréhension des céréales anciennes, réside dans l'association des disciplines scientifiques à la recherche historique. Alors que les origines de la carpologie remontent au XIX^e siècle, avec notamment l'étude de C. Kunth sur les semences desséchées provenant de tombes égyptiennes, ce n'est que durant la seconde moitié du XX^e siècle que ce champ de recherche s'est pleinement développé, en abordant les thèmes du paysage agricole, des origines de l'agriculture, des pratiques agricoles et de l'économie végétale⁹. Dès lors ont commencé à se dessiner les relations et les échanges entre les espaces urbains et ruraux, dont on peine cependant encore actuellement à définir clairement la nature. La place des céréales dans ces échanges et ces lieux apparaît multiple, ce qui rend inopérantes les classifications dichotomiques traditionnelles opposant main-d'œuvre agricole et élites urbaines, ou encore sites de production et lieux de consommation des produits céréaliers.

Les céréales constituant la base de l'alimentation journalière des populations dans la majorité des pays d'Europe et de Méditerranée, les premières recherches sur leur rôle économique ont abordé logiquement en priorité la thématique des subsistances, au cœur de laquelle se placent la problématique de l'approvisionnement des villes et celle des pénuries ou de la famine¹⁰. À la fin des années 1970, c'est donc tout naturellement que l'histoire de l'agriculture a rejoint l'histoire de l'alimentation, débouchant sur une approche économiste du sujet. L'intérêt des chercheurs s'est alors orienté vers une histoire de l'approvisionnement moins descriptive et plus intégrée, centrée sur le marché et ses acteurs. Cet aspect n'a cessé d'être alimenté par les recherches sur les sites urbains, où se concentraient les populations et les espaces dédiés à la transformation alimentaire. Alors que les campagnes sont uniquement perçues comme des lieux de production auxquels les villes s'opposeraient en sites consommateurs, les recherches menées récemment montrent la nécessité de revenir sur ces certitudes¹¹.

Également durant les années 1980, les études en lien avec les préparations alimentaires se sont développées grâce aux apports de la céramologie. Outre l'élaboration de typo-chronologies, l'analyse des fonctions des céramiques a permis d'appréhender les types d'alimentation, les modes de consommation et également les « manières de table » qui relèvent davantage de la hiérarchisation des sociétés. Ainsi, en intégrant aux réflexions les modalités de fabrication et d'utilisation de ces objets, la céramique apparaît-elle à la fois comme un témoin de l'histoire des techniques et d'une histoire sociale¹². Alors que le vaisselier est de mieux en mieux connu, les archéologues ont récemment souligné la nécessité de préciser et de caractériser les espaces de transformation alimentaire et leur place dans les habitats urbains et ruraux. Dans ce but, intégrer les disciplines scientifiques apparaît encore comme une nécessité¹³.

Hors du monde gréco-romain, les spécialistes de l'Orient ancien et peut-être plus largement ceux de l'Égypte ancienne sont demeurés en partie absents de ces réflexions. La nature des sources

8 TREMENT 2018, p. 18.

9 MARINVAL 1999, p. 106-107.

10 GARNEY 1996.

11 ARCHIBALD, DAVIES & GABRIELSEN 2011 ; DERU & GONZLEZ VILLAESCUSA 2014 ; WILSON & FLOHR 2016.

12 BATS 1988.

13 MAUNÉ, MONTEIX & POUX 2013.

à disposition explique dans une certaine mesure cet état de fait. En effet, les historiens de la Méditerranée orientale des III^e et II^e millénaires ne disposent principalement que de documents émis par des institutions ou par des personnages dépendant directement ou indirectement des États. Cette particularité, liée à l'usage de l'écriture durant cette période, explique que l'histoire agraire s'est longtemps focalisée sur l'aspect institutionnel et a été largement nourrie par la publication d'archives administratives¹⁴. Alimentés par les approches « primitivistes » et « substantivistes », les historiens de ces régions ont alors proposé des modèles économiques pour lesquels l'État était l'acteur principal de la production et des échanges. Depuis que le « mode de production asiatique » a été très largement remis en cause, une vision plus nuancée des acteurs de l'économie est aujourd'hui prônée par les historiens, intégrant désormais dans leurs réflexions les activités de particuliers¹⁵. En effet, à partir des années 1980, de nouveaux axes de recherche ont permis aux chercheurs de reconsidérer la place des différents acteurs, en intégrant désormais les communautés urbaines dans leurs analyses. En ce sens, la compréhension du rôle des élites, du système fiscal et des rapports entretenus entre les villes et les villages est centrale dans l'élaboration des modèles économiques antiques. Dès lors, la thématique de l'approvisionnement alimentaire des populations est devenue récurrente au cours de ces dernières années, notamment sur les questions de marché et d'échanges marchands¹⁶. En parallèle, le renouvellement des approches issues des débats historiographiques portant sur les distinctions entre villes et villages¹⁷ se voit alimenté par les tentatives de reconstitution du paysage rural, qui se fonde sur les cadastres, la photographie aérienne et l'étude du paléo-environnement¹⁸. En égyptologie, la notion même de « village » demeure peu étudiée¹⁹, principalement du fait du faible nombre d'établissements découverts à ce jour.

Aborder les céréales du point de vue de l'histoire de l'alimentation demeure, à l'heure actuelle, l'approche la plus courante en égyptologie. La richesse iconographique provenant des tombes a fourni une base documentaire extraordinaire aux historiens²⁰. Néanmoins, cette documentation – normée et émanant des élites sociales – doit être confrontée aux textes et à la documentation archéologique²¹. En effet, les fouilles urbaines ont livré de nombreux exemples de lieux de transformation alimentaire permettant de fortement nuancer, mais également de compléter, les données iconographiques. Si les études se focalisent encore aujourd'hui sur un type de production (pain, bière, vin, etc.), les recherches récentes menées en céramologie, en botanique ou encore en archéozoologie proposent une nouvelle vision de ces sujets, s'intéressant davantage aux régimes et pratiques alimentaires, aux modes de cuisson ou aux traditions culinaires²².

14 MORENO GARCIA 2002 ; MORENO GARCIA 2014b.

15 LIVERANI 2014. Sur les lectures de K. Polanyi dans la recherche archéologique, consulter CLANCIER, JOANNÈS, ROUILLARD & TENU 2004.

16 Le don ou l'échange de céréales demeure une véritable question. Elle a été abordée dans l'étude des contextes de pénurie et de famine, mais l'achat des céréales demeure encore peu étudié. ZACCAGNINI 1994, p. 220-223 ; MORENO GARCIA 2014a, p. 19-26.

17 STONE 2007.

18 LIVERANI 1996 ; WILKINSON 2003.

19 Voir MORENO GARCIA 2011, pour un point sur la question et les références bibliographiques. Nadine Moeller, dans son ouvrage récent sur l'urbanisme égyptien, propose plusieurs pistes de réflexions, notamment sur les définitions de « ville » et « village » égyptien (MOELLER 2015).

20 Par exemple, VANDIER 1978.

21 MORENO GARCIA 2003.

22 CURTIS 2001 ; LION 2005 ; MICHEL 2009 ; RZEUSKA 2013 ; MILANO 2014 ; MARCHAND 2017.

LES CÉRÉALES DANS LE MONDE ANTIQUE : REGARDS CROISÉS SUR LES STRATÉGIES DE GESTION DES CULTURES, DE LEUR STOCKAGE ET DE LEURS MODES DE CONSOMMATION.

La difficulté principale rencontrée par les « disciplines à textes » est donc de confronter les écrits émanant des autorités politiques et économiques à une documentation matérielle grandissante et issue de contextes divers, en les intégrant à ses problématiques, sans pour autant hiérarchiser les types de sources. Traiter du système agraire, de l’approvisionnement des populations et des modes de consommation demeure donc une entreprise délicate, d’autant plus qu’aujourd’hui encore les spécialistes des civilisations antiques de la Méditerranée orientale ont peu développé l’archéologie rurale, contrairement à l’Europe. Aussi, risquons-nous de faire de l’histoire de l’agriculture à partir des données émanant des contextes urbains. Loin de pouvoir proposer des synthèses sur l’histoire des céréales égyptiennes ou proche-orientales, il nous est néanmoins apparu pertinent de réfléchir sur les systèmes de gestion des ressources, les acteurs de l’approvisionnement alimentaire et les modes de consommation des produits céréaliers.

Sociétés antiques et économies agraires

Fondamentalement agraires, les civilisations antiques ont structuré leur économie sur les rendements agricoles. Si cette affirmation doit être nuancée, par la nécessité d’intégrer l’artisanat et le commerce, il est évident que l’élevage et la céréaliculture ont été les deux ressources centrales pour ces sociétés. La production et le stockage massifs engendrèrent, nous l’avons déjà signalé, une hiérarchisation sociale et l’émergence d’une élite dirigeante de propriétaires de cheptels et de domaines agricoles. Dès lors, des tentatives de mise en valeur du terroir apparurent, s’accompagnant de stratégies permettant l’optimisation des rendements. Ainsi, dans ce volume, Juan Carlos Moreno García s’interroge sur ces stratégies, en posant notamment la question de la rotation des cultures en Égypte durant l’époque pharaonique. Si un système semblable à celui de l’époque romaine n’a pu être mis en évidence, il semble néanmoins que des alternances de cultures aient pu exister, dans le but d’augmenter les rendements. La culture céréalière côtoie donc – aux grés des besoins et des conditions environnementales – la production de plantes fourragères et de légumineuses.

De telles stratégies de mise en culture sous-entendent une certaine organisation de la production et une anticipation des besoins futurs. Avec l’apparition des institutions d’États et des grosses unités de production, la question de la centralisation des décisions et des denrées s’est logiquement posée aux chercheurs tout au long du xx^e siècle. En se fondant majoritairement sur les sources écrites, ils ont esquissé un système caractérisé par un rôle central des États²³. Si la centralisation de l’économie est aujourd’hui nuancée par la communauté scientifique, il convient donc de s’interroger sur l’implication des classes dirigeantes dans la gestion des productions et des stocks de céréales, ainsi que sur leurs relations avec des acteurs locaux que l’on peine encore à caractériser, car ils sont souvent invisibles dans les sources écrites. Ces agents économiques – villes, villages et maisonnées – sont autant d’acteurs que l’on qualifie volontiers de « collectifs », « communautaires » ou encore de « domestiques », et dont les définitions nous échappent encore. Dans cette optique Xavier Faivre s’interroge sur la

23 ROUGEMONT 2012.

centralisation des produits céréaliers dans l'Orient ancien, tout en distinguant l'implication des autorités politiques et le rôle joué par les villes et les maisonnées. La nature des sources l'amène naturellement à s'intéresser aux « rations d'entretien », moyen de paiement employé dans un système économique qui s'inscrit dans un cadre administratif et institutionnel.

Des questionnements analogues sont présentés par Julie Masquelier-Loorius dans son article sur l'iconographie des dispositifs de stockage au Nouvel Empire en Égypte (env. 1500 – 1100 av. J.-C.). À partir des représentations provenant de tombes de membres de l'élite de cette période, elle dévoile les différentes activités ayant trait à l'institution du Grenier. Elle s'interroge également sur le lien entre représentations et charges exercées par le propriétaire de la tombe. Ainsi, tout un vocabulaire prosopographique et iconographique semble émerger, illustrant de manière idéalisée le fonctionnement d'institutions religieuses et étatiques. Alors que les scènes des tombes montrent l'abondance des productions institutionnelles, aucune mention de domaine producteur n'est faite. Mais, le rôle des agriculteurs dépendants d'une entité religieuse transparaît parfois à travers les documents de la pratique, et fait l'objet de la communication de Damien Agut-Labordère. Des ostraca démotiques découverts sur le site d'Ayn Manâwir, dans le désert occidental égyptien, constituent des reçus et des ordres de livraison de grains, qui témoignent d'un prélèvement de taxes à l'échelle d'un village. Ainsi, grâce à cette documentation des v^e et iv^e siècles avant notre ère, on suit un intermédiaire fiscal ayant pour mission de collecter auprès des tenanciers travaillant sur les terres d'une institution une redevance versée en orge.

L'importance économique des céréales pour les institutions politiques est également rappelée par Francis Joannès. En effet, outre leur rôle alimentaire, elles revêtent un caractère monétaire. La documentation babylonienne du I^{er} millénaire livre par exemple des informations concernant la variation du prix de l'orge. Au-delà de la simple compilation mensuelle de données, les *Journaux astronomiques* qu'il étudie dans son article mettent en relation le prix des céréales et les événements cosmiques et politiques. Ici, l'orge joue le rôle d'indicateur de valeur, qui se voit combiné avec des éléments extérieurs. Le but est alors d'établir une causalité, une théorisation de la fluctuation de la production agricole au sein de laquelle le roi joue un rôle.

L'approvisionnement alimentaire : relations entre sites producteurs et lieux de consommation

L'approvisionnement des populations en céréales est le deuxième point évoqué lors du colloque. Dans un premier temps, c'est le rôle des institutions d'État qui transparaît dans la documentation pharaonique, montrant l'acheminement de biens vers leurs lieux de consommation. Le corpus le plus ancien est édité par Pierre Tallet, qui présente le papyrus H découvert en 2013 au ouadi el-Jarf, sur la côte de la mer Rouge. Le document fait état de livraisons de produits alimentaires bruts et semi-transformés à des ouvriers en charge de travaux royaux durant le règne de Chéops (xxvi^e siècle av. J.-C.). Les céréales et leurs dérivés y occupent une place primordiale et constituent la base des rations. Le prélèvement des denrées dans les domaines producteurs mentionnés semble s'organiser selon un système d'alternance, permettant ainsi de répartir l'effort sur tout le territoire égyptien. Les mécanismes comptables que l'on observe dans les papyrus du ouadi el-Jarf présentent de grandes similitudes avec ceux d'un corpus de documents déjà bien connus des égyptologues : *Les Archives d'Abousir*. En

dépit de leur publication par Paule Posener-Krieger en 1976 et des compléments apportés par des découvertes récentes, ces documents comptables demeurent encore sous-exploités. Aurore Ciavatti s'est donc attachée dans sa contribution à réévaluer leur apport, afin de présenter les circuits économiques empruntés par les produits céréaliers destinés à approvisionner les cultes funéraires des rois de la V^e dynastie. La tenue scrupuleuse des comptabilités, témoignant d'un contrôle étroit des produits destinés aux offrandes, lui a permis de déterminer l'identité des acteurs impliqués dans la production, l'acheminement et la transformation des marchandises.

L'approvisionnement des populations qui ne dépendaient pas directement de l'administration royale, transparaît rarement dans la documentation épigraphique. Dès lors, l'historien doit se tourner vers d'autres sources. L'archéologie urbaine, qui a livré les vestiges d'espaces de stockage et de transformation alimentaire, éclaire sur les modalités de gestion des stocks et d'approvisionnement des villes. Dans son article, Leslie Anne Warden propose une présentation chronologique de ces dispositifs au sein de l'espace urbain égyptien du III^e millénaire av. J.-C. Elle fait en outre une distinction modale entre les bâtiments publics et les dispositifs privés, différenciation qui se fonde sur la localisation et la taille des structures. S'il demeure impossible, à l'heure actuelle, de déterminer la provenance des céréales entreposées dans chaque dispositif, l'étude des installations dédiées à la transformation des denrées fournit des éléments d'interprétation quant à la destination des céréales stockées. L'analyse des bâtiments en lien avec la conservation et la transformation alimentaire nécessite une compréhension fine des techniques de conservation des céréales. Dans notre article, nous avons donc entrepris de caractériser les modes de stockage rencontrés en Égypte durant l'époque pharaonique. Il apparaît rapidement que les villes égyptiennes ont privilégié la conservation des céréales en atmosphère confinée, en adoptant très tôt le silo construit et la jarre scellée. Néanmoins, selon les types d'habitat, les stratégies de conservation des denrées diffèrent et peuvent évoluer dans le temps. Ainsi, les relations entre les villes et les campagnes se dessinent, permettant de saisir le rôle des institutions dans l'approvisionnement de certaines populations urbaines. Dans une même optique, Julien Zurbach s'est intéressé aux dispositifs de stockage des céréales en Grèce archaïque, avec des exemples principalement tirés de contextes urbains. S'interrogeant sur le rôle du *pithos* domestique, il présente également les structures bâties et leurs mutations. Ces évolutions doivent être mises en parallèle avec l'étude du système foncier, avec lequel elles entretenaient des liens étroits.

Hussein Medina, qui a étudié des données botaniques datées de l'âge du Fer provenant de Tell Quiela en Cisjordanie, étudie quant à lui la production et l'approvisionnement alimentaire de cette cité du Proche-Orient. En présentant les différentes productions agricoles rencontrées sur le site, il démontre que la cité fut très fortement investie dans la production massive de vin et d'huile destinée à l'exportation. Les céréales découvertes sur le site semblent avoir été traitées à l'extérieur de l'enceinte, juste après la récolte, avant d'être engrangées dans un bâtiment de stockage pour pourvoir probablement à l'alimentation des habitants.

Mais l'étude de l'approvisionnement alimentaire demeure biaisée par l'état actuel de la documentation, en particulier le trop faible nombre d'établissements agricoles fouillés à ce jour. Ainsi, appréhender les liens entre les sites producteurs et les lieux de conservation et de consommation demeure difficile. Mais, dans de rares cas, l'archéologie éclaire ponctuellement l'historien sur ces relations. En s'intéressant aux pratiques agricoles

du royaume de Kerma, Séverine Marchi présente les dispositifs découverts dans la capitale et dans des établissements ruraux de la région. Si à Kerma, les céréales étaient systématiquement stockées dans des silos construits, les trois sites d'habitat de Gism el-Arba ont livré des vestiges de greniers. Cette différence dans le choix des modes de stockage s'explique facilement par le rôle que jouait l'arrière-pays dans la production des aliments destinés à la capitale, puisque le stockage des céréales dans des greniers facilitait à la fois le prélèvement de quantités variables et le transport massif. Cet article éclaire donc le rôle des établissements ruraux, qui demeure par ailleurs largement inconnu dans la vallée du Nil. Ce problème, que rencontre tout historien de l'Antiquité, a été en partie compensé par le développement de l'archéologie préventive en France dans les années 1980, qui a permis de fouiller de nombreux établissements ruraux. Ils fournissent désormais une base pour la compréhension des outils de production dans le système agraire. Alors que les études se sont longtemps focalisées sur les bâtiments dédiés à l'habitat ou sur l'occupation des campagnes, une étude récente démontre l'importance de l'analyse des bâtiments agricoles, en les replaçant au centre des chaînes opératoires et de l'économie rurale²⁴. C'est donc grâce à cette documentation neuve que Guillaume Huitorel a pu mettre en évidence une typologie des espaces de stockage, en se concentrant tout particulièrement sur les granges et les greniers. Ainsi, de nouveaux éléments ayant trait à l'approvisionnement du nord de la Gaule apparaissent, permettant de supposer que le rôle des particuliers dans la centralisation de la production doit être réévalué.

Une vision sociale des pratiques alimentaires

Le thème de la consommation des céréales est sans doute la thématique la mieux étudiée à ce jour. La production du pain, de la bière et les rations alimentaires sont autant de sujets récurrents. Néanmoins, d'autres formes de consommation des céréales sont connues dans l'Antiquité, relevant davantage de l'histoire culturelle. Antoine Pietrobelli présente ici la *ptisanè*, une préparation d'orge mondée concoctée dans la Grèce antique pour traiter les maladies infectieuses. Les recettes de bouillies d'orge, base de l'alimentation dès l'époque mycénienne, sont connues par des sources romaines. L'auteur, qui s'intéresse au discours formulé par les médecins, montre une analogie entre la *ptisanè* et le processus de coction / digestion. Ainsi, les habitudes culinaires ont-elles influencé les représentations physiologiques. Cet emploi des céréales et de leurs dérivés dans la pharmacopée antique est également présenté par Florence Bourbon, qui dresse un panorama des différents emplois connus d'après la *Collection Hypocratique*. Les recettes laissées par les traités permettent à l'historien de connaître les modes de préparation et de traitement des céréales. Pour les médecins antiques, le blé et l'orge possédaient des caractéristiques qui leurs étaient propres, respectivement la sécheresse et l'humidité, tandis que la farine apparaît, quant à elle, semblable à une éponge destinée à aspirer les liquides, pour ensuite devenir une pâte qui nourrit et purge comme le lait. De telles considérations permettent aux praticiens de construire un discours sur la nature du mal et sa guérison.

24 TRÉMENT 2018. Je tiens à remercier ici chaleureusement Frédéric Trément pour m'avoir permis d'accéder à son texte, en cours d'impression durant l'écriture de ces lignes.

Les pratiques alimentaires sont également un des aspects permettant d'analyser les modes de vie, et par conséquent d'appréhender les différentes couches sociales présentes dans l'espace urbain. Nicolas Monteix rappelle qu'il existe entre le 1^{er} siècle av. J.-C. et le 1^{er} siècle ap. J.-C. une évolution des modes de consommation des céréales, caractérisée par une augmentation de la production de pain. En s'appuyant sur les données archéologiques provenant du site de Pompéi, l'auteur signale que si, dans un premier temps, la production de pain semble associée aux *domus*, par la suite, cette fabrication s'inscrit dans l'espace urbain au sein des lieux de commerce. Néanmoins, cette nouvelle place du pain dans le régime alimentaire des Pompéiens reste à nuancer en raison de la permanence de la consommation des bouillies.

Loin de couvrir tous les aspects inhérents à la compréhension du rôle des céréales dans les économies antiques²⁵, les éléments abordés lors de ce colloque ont pour vocation de faire le point sur l'état de la recherche dans ce domaine. Les trois thèmes, présentés ci-dessus, rassemblent donc des spécialistes de disciplines proches, ayant des sources et des problématiques semblables. Les questions soulevées par les intervenants et les nombreux échanges, qui ont rythmé ce colloque, illustrent bien la nécessité d'une approche pluridisciplinaire et transculturelle. La présence d'historiens de la Méditerranée occidentale a également mis en évidence le rôle d'une l'archéologie rurale dans l'étude de l'économie céréalière, tout comme l'importance d'envisager la consommation alimentaire comme un marqueur social.

Je tiens à présenter mes plus vifs remerciements aux participants de ce colloque et tout particulièrement à Pierre Tallet, qui m'a permis d'organiser cette rencontre et m'a accompagnée jusqu'à la publication de ce volume. Mes remerciements s'adressent également à Carole Eveno, Nathalie Favry et Claire Somaglino qui m'ont apporté une aide précieuse dans l'organisation du colloque et la publication de ses actes.

Adeline BATS

25 L'actualité de ces thématiques est visible au travers des publications récentes et de projets encore en cours. Nous pouvons mentionner, par exemple, le séminaire dirigé par Cécile Michel et Damien Agut-Labordère (CNRS – HAROC), « L'économie végétale en Égypte et au Proche-Orient » ; « DELPO. Espaces urbains de production et histoire des techniques à Délos et à Pompéi » piloté par Enora Le Quéré et Nicolas Monteix (École Française d'Athènes et École Française de Rome) ; ou encore les réunions bisannuelles organisées par l'association *AGER* depuis plusieurs années. De même, les recherches menées sur l'alimentation antique sont désormais grandement renouvelées par l'archéologie expérimentale et les recherches sur les modes de cuisson (deux séminaires, organisés par Paul Van Ossel et Guillaume Huitorel (ARSCAN – équipe GAMA) ont eu lieu à Nanterre sur « Actualité de l'expérimentation en archéologie ». Une troisième édition est programmée à l'automne 2018. On relève également, en l'égyptologie, le recours de plus en plus fréquent à l'expérimentation dans le domaine de l'étude des pratiques alimentaires (BUDKA & PENZER 2017 ; BATS 2017).

BIBLIOGRAPHIE

AMOURETTI & COMET 2002

AMOURETTI M.-CL. & COMET G., *Agriculture méditerranéenne. Variété des techniques anciennes*, Cahiers d'histoire et techniques 5, 2002.

ARCHIBALD, DAVIES & GABRIELSEN 2011

ARCHIBALD Z. H., DAVIES J. K. & GABRIELSEN V. (éds.), *The Economies of Hellenistic Societies, Third to First Centuries BC*, Oxford, 2011.

BATS 2017

BATS A., « Archéologie expérimentale à Ayn Soukhna : la production du pain », *Amers-Carnet de recherche CNRS*, 2017, [Disponible en ligne : <http://amers.hypotheses.org/560>].

BATS 1988

BATS M., *Vaisselle et alimentation à Olbia de Provence (v. 350-v. 50 av. J.-C.). Modèles culturels et catégories céramiques*, *Revue archéologique de Narbonnaise*, 1988.

BUDKA & PENZER 2017

BUDKA J. & PENZER D., « How to cook like an Egyptian – experimental archaeology in Asparn/Zaya, Austria », *AcroosBorders-Carnet de recherches*, 2017, [Disponible en ligne : <http://acrossborders.oeaw.ac.at/how-to-cook-like-an-egyptian-experimental-archaeology-in-asparnzaya-austria/>].

CLANCIER, JOANNÈS, ROUILLARD & TENU 2004

CLANCIER Ph., JOANNÈS F., ROUILLARD R. & TENU A., *Autour de Polanyi. Vocabulaire, théories et modalités des échanges*, *Colloques de la Maison René-Ginouvès* 1, Paris, 2004.

CURTIS 2001

CURTIS R. I., *Ancient Food Technology*, Leyde-Boston-Cologne, 2001.

DERU & GONZLEZ VILLAESCUSA 2014

DERU X. & GONZLEZ VILLAESCUSA R. (éds.), *Consommer dans les campagnes de la Gaule romaine*, *AGER X*, *Revue du Nord HS* 21, Lille, 2014.

EDWARDS 2003

EDWARDS D. N., « Ancient Egypt in the Sudanese Middle Nile: A case of mistaken identity ? », dans D. O'Connor & A. Reid (éds.), *Ancient Egypt in Africa*, Londres, 2003, p. 137-150.

FOXHALL 2007

FOXHALL L., *Olive Cultivation in Ancient Greece: Seeking the Ancient Economy*, Oxford, 2007.

GARNEY 1996

GARNEY P., *Famine et approvisionnement dans le monde gréco-romain. Réactions aux risques et aux crises*, trad. de l'anglais [Cambridge, 1988], Paris 1996.

GUILAINE 1991

GUILAINE J. (éd.), *Pour une archéologie agraire. A la croisée des sciences de l'homme et de la nature*, Paris, 1991.

HALSTEAD 2014

HALSTEAD, P., *Two Oxen Ahead. Pre-Mechanized Farming in the Mediterranean*, Chichester, 2014.

HALSTEAD & O'SHEA 1989

HALSTEAD, P. & O'SHEA J. (éds.), *Bad Year Economics. Cultural Responses to Risk and Uncertainty*, Cambridge, 1989.

LEVAU, SILLIÈRES & VALLAT 1993

LEVAU Ph., P. SILLIÈRES P. & VALLAT J.-P. (éds.), *Campagnes de la Méditerranée romaine*, Paris, 1993.

LION 2005

LION B., *L'histoire de l'alimentation dans l'Antiquité. Bilan historiographique*, DHA 31/1, 2005.

LIVERANI 1996

LIVERANI M., « Reconstructing the Rural Landscape of the Ancient Near East », *JESHO* 39, 1996.

LIVERANI 2014

LIVERANI M., *The Ancient Near East. History, Society and Economy*, Londres – New-York, 2014.

MARCHAND 2017

MARCHAND S., « Remarques sur les moules à pains et les plaques de cuisson dans l'Égypte ancienne », *BCE* 27, 2017, p. 223-228.

MARINVAL 1999

MARINVAL Ph., « Les graines et les fruits : la carpologie », dans A. Ferdière (éd.), *La botanique*, Paris, 1999, p. 106-107.

MAUNÉ, MONTEIX & POUX 2013

MAUNÉ St., MONTEIX N. & POUX M., *Cuisines et boulangeries en Gaule romaine*, Gallia 70.1, 2013.

MAZOYER & ROUDART 1997

MAZOYER M. & ROUDART L., *Histoire des agricultures du monde*, Paris, 1997.

MEEKS & GARCIA 1997

MEEKS D. & GARCIA D. (éds), *Techniques et économies antiques et médiévales. Le temps de l'innovation*, Aix-en-Provence, 1997.

MICHEL 2009

MICHEL C., *L'alimentation dans l'orient ancien. De la production à la consommation*, Cahier des thèmes transversaux ArScAn XI, Nanterre, 2009.

MILANO 2014

MILANO L., *Paléonutrition and food practices in the Ancient Near East. Towards a multidisciplinary approach*, Padoue, 2014.

MORENO GARCIA 2002

MORENO GARCIA J. C., « Nouvelles recherches sur l'agriculture institutionnelle et domestique », *CRIPPEL* 25, 2002, p. 11-78.

MORENO GARCIA 2003

MORENO GARCIA J. C., « Production, alimentation et idéologie : les limites de l'iconographie pour l'étude des pratiques agricoles et alimentaires des égyptiens du III^e millénaire av. J.-C. », *DHA* 29/9, 2003, p. 73-95.

MORENO GARCIA 2014a

MORENO GARCIA J. C., « Penser l'économie pharaonique », *Annales Histoire, Sciences Sociales* 69-1, 2014, p. 7-38.

MORENO GARCIA 2014b

MORENO GARCIA J. C., « L'organisation sociale de l'agriculture pharaonique. Quelques cas d'étude », *Annales Histoire, Sciences Sociales* 69-1, 2014, p. 39-74.

MORENO GARCIA 2011

MORENO GARCIA J. C., « Village », *UCLA Encyclopedia of Egyptology*, 2011. [Disponible en ligne : <http://escholarship.org/uc/item/4fs1k0w9>]

MOELLER 2015

MOELLER N., *The Archaeology of Urbanism in Ancient Egypt. From the Predynastic Period to the End of the Middle Kingdom*, Cambridge, 2015.

ROUX 2016

ROUX P., *Moisson, battage, vannage, stockage des céréales aux périodes protohistorique et antique dans le monde égéen : Histoire des techniques*, Thèse de doctorat inédite, Paris, 2016.

RAYNAUD 2003

RAYNAUD CL., « Les systèmes agraires antiques : quelle approche archéologie ? », *Revue archéologique de Picardie* 1-2, 2003, p. 281-298.

ROUGEMONT 2012

ROUGEMONT Fr., « L'économie, entre objets et textes. Le cas de la Grèce mycénienne (fin du Bronze récent) », dans S. A. de Beume & H.-P. Francfort, *L'archéologie à découvert*, Paris, 2012, p. 115-129.

RZEUSKA 2013

RZEUSKA T. I., « Dinner is Served: Remarks on Middle Kingdom Cooking Pots from Elephantine », dans B. Bader & M. F. Ownby, *Functional aspects of Egyptian Ceramics in their Archaeological Context*, *OLA* 217, 2013, p. 73-97.

OLESON 2008

OLESON J.-P. (éd.), *The Oxford Handbook of Engineering and Technology in the classic world*, Oxford, 2008.

STONE 2007

STONE E. C., « Mesopotamian Cities and Countryside », dans D. C. Snell (éd.), *A Companion to the Ancient Near East*, 2007, p. 157-170.

TESTART 1982

TESTART A., *Les chasseurs-cueilleurs, ou l'origine des inégalités*, Paris, 1982.

TRÉMENT 2018

TRÉMENT Fr. (éd.), *Produire, transformer et stocker dans les campagnes des Gaules romaines*, *AGER XI, Anquitania Supplément* 38, 2018.

VANDIER 1978

VANDIER J., *Manuel d'archéologie égyptienne. Tome VI. Scènes de la vie agricole à l'Ancien et au Moyen Empire*, Paris, 1978.

WILKINSON 2003

WILKINSON T. J., *Archaeological Landscapes of the Near East*, Tucson, 2003.

WILSON & FLOHR 2016

WILSON A. & FLOHR M. (éds.), *Urban Craftsmen and Traders in the Roman World*, Oxford, 2016.

ZACCAGNINI 1994

ZACCAGNINI C., « Les échanges dans l'Antiquité : paradigmes théoriques et analyse des sources », dans P. Briant, R. Descart & J. Andreau, *Les échanges dans l'Antiquité : le rôle de l'État*, *Entretiens d'archéologie et d'Histoire* 1, Toulouse, 1994, p. 213-225.

ZURBACH 2017

ZURBACH J., *Les hommes, la terre et la dette en Grèce*, *Scripta Antiqua* 95, 2017.

LISTE DES ABRÉVIATIONS

- AASOR* : *Annual of the American Schools of Oriental Research* (New Haven, Connecticut).
- ABSA* : *Annual of the British School of Athens*. Inst. of Class. Stud. (Londres).
- ACE Report* : *Australian Centre for Egyptology Studies*. Macquarie Univ. (Sydney).
- Aegyptus* : *Rivista Italiana di Egittologia e di Papirologia* (Milan).
- AegHelv* : *Aegyptiaca helvetica* (Bâle, Genève).
- AERagram* : *Ancient Egypt Research Associates Newsletters* (Le Caire).
- AfO* : Cf. *AOF*
- ÄgAbh* : *Ägyptologische Abhandlungen* (Wiesbaden).
- AGER* : *Actes des colloques de l'Association du Monde rural Gallo-romain* (Nice).
- AJA* : *American Journal of Archaeology* (Boston).
- Annales HSS* : *Annales. Histoire, Sciences Sociales* (Paris).
- AoB (aka AOB)* : *Altorientalische Bibliothek*, vol. I (Leipzig, 1926).
- AOAT* : *Alter Orient und altes Testament* (Kevelaer, Neukirchen-Vluyn).
- AOF* : *Archiv für Orientforschung. Internat. Zeitschr. für die Wiss. vom Vorderen Orient* (Berlin, Graz).
- ARCER* : *American Research Center in Egypt Report* (Malibu).
- Archeion* : *Archeion. Archives pour l'hist. de la sc.* (Paris).
- Archéo-Nil* : *Bulletin de la Société pour l'étude des cultures prépharaoniques de la vallée du Nil* (Paris).
- ArchVer* : *Archäologische Veröffentlichungen*. Deutsch. archäol. Inst., Abt. Kairo (Berlin, Mayence).
- ÄuL* : *Ägypten und Levante : Zeitschrift für ägyptische Archäologie und deren Nachbargebiete* (Vienne, Autriche).
- ARTA* : *Achaemenid Research on Texts and Archaeology* (Paris).
- ASAE* : *Annales du Service des Antiquités de l'Égypte* (Le Caire).
- BACE* : *Bulletin of the Australian Centre for Egyptology*. Macquarie Univ. (Sydney).
- BASOR* : *Bulletin of the American Schools of Research* (Boston).
- BAR-IS* : *British Archaeological Reports, International Series* (Londres).
- BEFAR* : *Bibliothèque des Écoles françaises d'Athènes et de Rome* (Rome, Paris).

BEPHE : *Bibliothèque de l'École pratique des hautes études* (Paris).

BES : *Bulletin of the Egyptological Seminar* (New York).

BdE : *Bibliothèque d'Étude* (Le Caire).

BIFAO : *Bulletin de l'Institut français d'archéologie orientale* (Le Caire).

BiMES : *Bibliotheca mesopotamica. Internat. Inst. for Mesop. Area Stud.* (Californie)

BiOr : *Bibliotheca orientalis*. Nederlands Inst. voor het Nabije Oosten (Leyde).

BMSAES : *British Museum Studies in Ancient Egypt and Sudan* (Londres).

BSA : *Bulletin on Sumerian Agriculture* (Cambridge, 1984).

BSAK : *Studien zur altägyptischen Kultur (-Beihefte)* (Hambourg).

BSFE : *Bulletin de la Société française d'Égyptologie* (Paris).

CAD : *The Assyrian Dictionary of the Oriental Institute of the University of Chicago* (Chicago).

CASAE : *Cahiers. Supplément aux Annales du Services des antiquités de l'Égypte* (Le Caire).

CCE : *Cahiers de la Céramique Égyptienne* (Le Caire).

CHANE : *Culture and History of the Ancient Near East* (Leyde).

CRIPeL : *Cahiers de Recherches de l'Institut de papyrologie et égyptologie de Lille* (Villeneuve d'Ascq).

DFIFAO : *Documents de fouilles de l'Institut français d'archéologie orientale* (Le Caire).

ÉAO : *Égypte. Afrique et Orient*. Centre vaclusien d'égyptologie (Avignon, puis Paris).

EEFMem : *Memoir of the Egypt Exploration Fund* (Londres).

EgUit : *Egyptologische Uitgaven* (Leyde).

ENIM : *Égypte nilotique et méditerranéenne* (Montpellier).

FIFAO : *Fouilles de l'Institut français d'archéologie orientale* (Le Caire).

Genava n.s : *Bull. du mus. de Genève*. Mus. d'art et d'hist. (Genève).

GM : *Göttinger Miszellen. Beitr. zur ägyptol. Diskuss.* (Göttingen).

Hesperia : *Journ. of the Amer. School of Class. Stud. at Athens* (Princeton, N.J.).

HdO : *Handbuch der Orientalistik* (Leyde, Cologne).

HPBM : *Hieratic Papyri in the British Museum* (Londres).

Iraq : *Iraq. Brit. School of Archaeol. in Iraq* (Londres)

JAOS : *Journal of the American Oriental Society* (New Haven, Connecticut).

JARCE : Journal of the American Research Center in Egypt (New-York).

JEA : Journal of Egyptian Archaeology (Londres).

JESHO : Journal of the Economic and Social History of the Orient (Leyde).

JNES : Journal of Near Eastern Studies (Univ. of Chicago, Illinois).

Kush : Journal of the Sudan Antiquities Service (Khartoum).

LÄ : Helck, W., Lexikon der Ägyptologie (Wiesbaden).

MÄS : Münchner ägyptologische Studien (Berlin, Munich).

MDAIK : Mitteilungen des deutschen archäologischen Instituts, Abt. Kairo (Wiesbaden).

MDAIR : Mitteilungen des deutschen archäologischen Instituts, Röm. Abt. (Mayence).

MET : Mond Excavation at Thebes (Londres).

MIFAO : Mémoires publiés par les membres de l'Institut français d'archéologie orientale
(Le Caire).

MMAEE : Metropolitan Museum of Art, Egyptian Expedition (New York).

MMAF : Mémoires publiés par les membres de la Mission archéologique française au Caire.
Institut français d'archéologie orientale (Le Caire).

MMS : Metropolitan Museum Studies. Metropol. Mus. (New York).

MOI : Mitteilungen des Instituts für Orientforschung (Berlin).

MVEOL : Mededelingen en Verhandelingen van het Vooraziatisch-Egyptisch Genotschap
(Leyde).

NARCE : Newsletter of the American Research Center in Egypt (Princeton, Le Caire)

OIP : Oriental Institute Publications (Chicago, Illinois).

OIS : Oriental Institute Seminars. Univ. de Chicago (Chicago, Illinois).

OJA : Oxford Journal of Archaeology. Univ. d'Oxford (Oxford).

OLA : Orientalia Lovaniensia Analecta (Louvain).

OLP : Orientalia lovaniensia periodica. Dép. d'étud. orient., univ. cathol. (Louvain).

OrMonsp : Orientalia Monspeliensia. Institut d'Égyptologie de l'Université Paul Valéry
(Montpellier).

PBSR : Papers of the British School at Rome (Londres)

PINS : Publications de l'Institut historique et archéologique néerlandais de Stamboul
(Istanbul, Leyde).

RA : Revue d'Assyriologie et d'archéologie orientale, PUF (Paris).

- RAPH* : *Recherches d'archéologie, de philologie et d'histoire*. Institut français d'archéologie orientale (Le Caire).
- RIA* : *Reallexikon der Assyriologie und Vorderasiatischen Archäologie* (Berlin, Boston).
- PMMA* : *Publications of the Metropolitan Museum of Art. Dept. of Eg. Art, Metropol. Mus.* (New York).
- PNAS* : *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* (Washington).
- RIDA* : *Revue internationale des droits de l'Antiquité* (Bruxelles).
- RdE* : *Revue d'Égyptologie* (Paris).
- SAK* : *Studien zur altägyptischen Kultur* (Hambourg).
- SAOC* : *Studies in Ancient Oriental Civilizations* (Chicago, Illinois).
- SDAIK* : *Sonderschrift des deutschen archäologis- chen Instituts, Abteilung Kairo* (Mayence).
- Syria* : *Syria. Rev. d'art orient. et d'archéol.* (Paris)
- TAVO* : *Tübinger Atlas des Vorderen Orients, Reihe B (Geisteswiss.), n° I, Beihefte* (Wiesbaden).
- THEBEN* : *Theben* (Mayence).
- TTS* : *Theban Tombs Series* (Londres).
- Urk.* : *Urkunden des ägyptischen Altertums* (Leipzig – Berlin).
- USE* : *Uppsala Studies in Egyptology. Depart. of Archaeol. and Ancient Hist. Uppsala Univ.* (Uppsala).
- VarAeg* : *Varia aegyptiaca* (San Antonio, Texas).
- Wb* : *Wörterbuch der ägyptischen Sprache* (Leipzig).
- WVDOG* : *Wissenschaftliche Veröffentlichungen der deutschen Orient-Gesellschaft* (Berlin, Leipzig).
- WZKM* : *Wiener Zeitschrift für die Kunde des Morgenlandes. Verb. der wissenschaftl Gesellsch. Österreichs* (Vienne, Autriche).
- ZÄS* : *Zeitschrift für ägyptische Sprache und Alter- tumskunde* (Leipzig – Berlin).
- ZAVA* : *Zeitschrift für Assyriologie und vorderasiatische Archäologie* (Berlin).

LA PTISANE DES GRECS : TRANSFORMATION DES CÉRÉALES ET REPRÉSENTATIONS PHYSIOLOGIQUES

Antoine PIETROBELLI *

S'il vous arrive aujourd'hui de boire une tisane à la fin du repas, vous ignorez peut-être que le mot « tisane » provient du grec *ptisanè* et qu'il remonte à la plus haute Antiquité, voire à la Préhistoire. Le mot a, bien entendu, changé d'acception depuis ces temps reculés et cette contribution se propose de retracer son histoire, mais surtout celle de la préparation à base d'orge qu'il a longtemps nommée.

La ptisane désignait dans la Grèce archaïque et classique une décoction d'orge mondé. C'était un aliment de base de la cuisine grecque antique, un aliment commun aux riches et aux pauvres, ou encore une des formes les plus répandues de la consommation des céréales. Si une telle préparation culinaire a perduré, plus de six siècles après Hippocrate, à l'époque romaine, puis durant tout le Moyen Âge à Byzance, dans le monde arabe ou en Occident latin et même jusqu'à la Renaissance, alors que les mœurs alimentaires avaient considérablement évolué, c'est en raison de la place qu'accorda la littérature médicale à cette décoction d'orge.

Cette préparation fut en effet célébrée dans un traité d'Hippocrate intitulé le *Régime dans les maladies aiguës*, comme l'aliment quotidien le moins nocif et le mieux adapté pour nourrir les malades atteints de fortes fièvres. Hippocrate vantait alors un aliment courant de son époque : il n'y avait là rien d'étonnant. Ce qui l'est plus, c'est que Galien de Pergame (129 – *ca* 216), un médecin grec qui officiait à la cour des empereurs romains Marc Aurèle et Commode, ait repris cet éloge médical de la ptisane, à une époque où l'élite romaine ne consommait plus d'orge ni de bouillie, mais du pain de blé. Ainsi la faveur de cette préparation culinaire tombée en désuétude a perduré à travers les siècles en raison de l'autorité de Galien.

Mais il y a plus, les éloges que les médecins grecs ont décernés à la ptisane sont liés à une représentation ancienne des processus physiologiques de la digestion et de la maladie. Hippocrate et Galien ont fait de la ptisane une substance bénigne capable de réguler l'équilibre humoral à l'intérieur du corps humain. Or il est étonnant de constater que la représentation des processus physiologiques de la digestion et de la fièvre décrits par les médecins grecs se fonde justement sur une analogie avec les techniques agricoles et culinaires de transformation des céréales. L'objet de cette contribution est donc de défaire un nœud épistémologique qui s'est formé autour de la ptisane. Mon idée est encore de montrer comment des représentations datant de la préhistoire et de l'Antiquité ont façonné les théories médicales du corps jusqu'à l'époque moderne.

Je présenterai d'abord la ptisane et son mode de préparation, puis les éloges respectifs qu'en ont faits Hippocrate et Galien pour la thérapie des maladies aiguës. Enfin, je montrerai comment les habitudes culinaires ont pu influencer durablement les représentations physiologiques, avant de retracer l'évolution sémantique du mot ptisane jusqu'à son sens actuel.

QU'EST-CE QUE LA PTISANE ?

Le mot grec *ptisanè* (πιτσάνη) est un dérivé du verbe *ptissô* (πτίσσω) qui signifie « ôter la balle du grain dans un mortier, monder, piler dans un mortier¹ ». Ce verbe désigne donc à la fois le but d'une opération « ôter la balle d'un grain » et la technique pour l'obtenir « piler dans un mortier ». L'opération a l'air simple, mais elle est, de fait, assez complexe. Monder un grain d'orge, c'est lui enlever la balle, puis la barbe ou brosse, puis les différentes pellicules qui constituent le son (épicarpe, mésocarpe, endocarpe, tégument et bande hyaline). L'opération était délicate, puisqu'il fallait décortiquer le grain sans l'écraser. Elle devait aussi être assez éprouvante.

Dans la société grecque archaïque et classique, comme dans bien d'autres civilisations, cette activité était réservée aux femmes et elle occupait une grande partie de leur journée. Des vases peints ou des figurines en argile² montrent des personnages féminins accomplissant les différentes étapes de ce mondage du grain, depuis l'emploi du pilon pour briser l'écorce ou d'une pierre pour abraser les grains, jusqu'au décortilage manuel de chaque grain. Il fallait non seulement enlever une première enveloppe grossière, mais aussi toutes les enveloppes qui constituent le son³. Dans son étude intitulée *Cuisine and Empire*, Rachel Laudan⁴ a constaté que cette pratique de transformation des céréales était attestée à toutes les époques et dans toutes les aires géographiques. Elle rappelle qu'aujourd'hui encore, une telle activité occupe chaque jour cinq heures de la journée de femmes mexicaines, vivant dans des villages reculés et œuvrant pour nourrir une famille de cinq ou six membres. Elle rappelle aussi qu'une telle activité permet de donner un sens fort et très concret au verset 3, 19 de la Genèse : « tu mangeras du pain à la sueur de ton front ».

Une fois expliqué ce processus décrit par le verbe « *ptissô* », il faut se demander pourquoi le terme « *ptisanè* » renvoie à l'orge plus qu'à d'autres céréales. Les écrits des anciens comme Plin⁵, mais aussi les données de l'archéologie moderne attestent que l'orge a été la première céréale domestiquée en Grèce. Chez les anciens Grecs, elle passait même pour indigène. Le mot « *krithê* » (κριθή) qui désigne l'orge est attesté dans les tablettes mycéniennes, mais aussi dans les poèmes homériques. Marie-Claire Amouretti⁶ estime qu'aux v^e et iv^e siècles avant notre ère, la culture de l'orge prédominait en Attique, représentant parfois jusqu'à 90 % de la culture des céréales. L'orge est donc à la base de l'alimentation des Grecs depuis l'époque mycénienne jusqu'à l'époque classique. L'étymologie du mot « *ptisane* » nous fait ainsi remonter jusqu'à un temps très lointain, bien avant Hippocrate, puisque du verbe désignant le procédé général de transformation du grain pour le monder dérive le nom d'une préparation spécifiquement associée à l'orge : une bouillie d'orge mondé.

1 CHANTRAINE 1984, p. 949.

2 AMOURETTI 1986, pl. 19.

3 Pour montrer la familiarité des Grecs avec ces réalités, on peut citer Aristophane qui compare la structure sociale de la cité à un grain de céréale ; Aristophane, *Acharniens*, v. 505-508 (éd. V. Coulon, 32-33) : « D'étrangers, il n'y a pas encore, car ni les tributs ne sont arrivés, ni les alliés des villes. Nous sommes entre nous et bien mondés, vu que les métèques je les appelle le son des Athéniens ». Selon cette métaphore, les Athéniens constituent le grain, les métèques le son, et les étrangers, si on file la métaphore, la balle et la barbe.

4 LAUDAN, 2013, p. 32.

5 Plin, *Histoire naturelle*, XVIII, 14.

6 AMOURETTI 1986, p. 38.

Dans le même ordre d'idées, on peut rappeler que le mot « sitos » (σίτος) désigne en grec autant le grain de céréales que la nourriture ou le repas, tout comme le mot « *lehem* » en hébreu. Ce phénomène linguistique s'observe également en Turquie, en Chine ou au Japon. Les céréales ont constitué la base de l'alimentation humaine et la ptisane d'orge était en Grèce une des formes principales du pain quotidien. Un fragment du poète comique Ménandre⁷ confirme que la ptisane était un plat courant et à la portée de tous. Le salaire d'un pauvre qui travaillait à la journée s'élevait à deux oboles, de quoi se payer une ptisane.

Pour achever cette description de la ptisane, il faudrait en livrer quelques recettes. Malheureusement, on n'en trouve aucune antérieure à notre ère. Pline, au I^{er} siècle, va même jusqu'à dire qu'il ne la donne pas, parce que tout le monde la connaît⁸. En revanche, Galien, qui tente de remettre cette préparation à l'honneur, donne quelques indications. Il faut d'abord choisir de bons ingrédients, c'est-à-dire des grains bien pleins et sans ride, ainsi qu'une eau de bonne qualité⁹, puis voici comment procéder :

« Je vois que l'ensemble des cuisiniers prépare très mal la ptisane. En effet, après l'avoir pilée crue dans un mortier, ils la font bouillir sur le feu sans la dissoudre. Certains vont même jusqu'à y mettre de l'amidon pour faire croire qu'elle a produit suffisamment de jus lors de la cuisson. Une ptisane ainsi préparée a tout lieu d'être particulièrement flatulente et plutôt difficile à digérer.

Pour bien la préparer, il faut que j'ajoute quelque chose que je n'ai pas dit. Ce n'est qu'après avoir fait tremper l'orge (*ptisanê*) crue dans l'eau, qu'on la met dans un mortier. Puis il faut l'abaser en ayant en main quelque chose de rugueux comme ce qu'on appelle le *spartos* (« genêt ») avec lequel on tisse des chausses pour les bêtes de somme. L'abrasion doit s'arrêter quand on a ôté la pellicule adhérente. Car même quand l'orge est mondée, la fine tunique qui l'enveloppe ne peut être ôtée tout entière. C'est pour cette raison qu'on la fait tremper avant de la piler dans un mortier »¹⁰.

Il faut en premier lieu remarquer que le mot « ptisane » s'applique, dans ce passage, au résultat final que constitue la décoction, mais qu'il est aussi employé pour désigner le grain d'orge, qui est l'ingrédient premier de la préparation culinaire. Il ne semble pas nécessaire de corriger le texte, mais plutôt de constater qu'un même mot désigne aussi bien le matériau premier que le plat dans lequel il est cuisiné¹¹. Dans cet extrait du *Facultés des aliments*, Galien s'en prend d'abord aux cuisiniers pressés qui opèrent un décortilage trop rudimentaire. Il propose ensuite une technique de meunerie par mouillage et abrasion pour un mondage optimal du grain : 1) Laisser tremper l'orge crue 2) La broyer dans un mortier pour un premier décortilage 3) La monder le plus possible avec une plante abrasive comme le genêt. De cette technique très aboutie de mondage du grain d'orge dépendait, selon Galien, la texture adéquate de la décoction.

7 Ménandre, *Epitrepontes*, v. 140-141 (éd. et tr. légèrement modifiée d'A. Blanchard, 78) : δυ'ὀβολοὺς τῆς ἡμέρας/ [ικανό]ν τι τῷ πεινῶντι πρὸς πτισ[άνη]ν ποτέ (« Deux oboles par jour, c'est suffisant pour un crève-la-faim : il peut se payer une ptisane »).

8 Pline, *Histoire naturelle*, XVIII, 15 : « *Tisanae conficiendae uulgata ratio est* » (éd. H. Le Bonniec, 83).

9 Un passage du traité pseudo-galénique *Sur la ptisane*, une compilation d'œuvres authentiques de Galien, rassemble différentes remarques sur le choix d'une eau de bonne qualité en donnant la recette de la ptisane ; voir *Sur la ptisane*, 3 (Kühn, VI, 817 = Hartlich, 455, 21-456, 26).

10 Galien, *Facultés des aliments*, I 9 (Kühn, VI, 502-503 = Helmreich, 229, 20-230, 1 = Wilkins, 43, 3-20). Dans la traduction, j'ai rendu le verbe τριβῶ (« user par frottement ») tantôt par « piler », tantôt par « abaser ». Il s'agit de ma traduction.

11 C'est également le cas du *chondros*, dont il sera question plus loin. Ce mot désigne le blé mondé et grossièrement concassé (notre boulgour) tout comme la soupe de blé, que l'on prépare à partir de cet état de transformation du blé. Tel est aussi le double sens du mot gruau en français.

On pouvait encore assaisonner la ptisane. Galien ajoute parfois un peu de vinaigre¹², du poivre ou du miel pour les maladies du thorax et des poumons¹³. Il accommode le jus de ptisane, c'est-à-dire la décoction filtrée sans le grain, avec de l'épeautre, de l'eau, du sel, de l'huile, du vinaigre, un peu de poireau et d'aneth¹⁴. Chez Hippocrate et Galien, médecine et cuisine ont en partage des savoir-faire et des techniques dont l'utilisation diffère : aux cuisiniers d'accommoder les aliments pour le bon plaisir des mangeurs, aux médecins d'isoler les propriétés de ces différents aliments pour bien soigner les malades. Mais pourquoi utiliser la ptisane pour soigner les maladies aiguës, celles que nous décrivions aujourd'hui comme infectieuses ?

LE DISCOURS DES MÉDECINS SUR LA PTISANE

Le passage le plus célèbre du traité d'Hippocrate sur le *Régime des maladies aiguës* est sans conteste l'éloge de la ptisane. Ce passage a été fréquemment cité par Galien¹⁵, traduit par Pline l'Ancien en latin ou paraphrasé par Arétée de Capadoce¹⁶ et il a valu au traité le titre concurrent de *Sur la ptisane*. Hippocrate semble avoir préféré la ptisane pour le régime des malades, parce que c'était un produit courant à son époque. Chez les anciens, le régime est en effet l'une des trois branches de la thérapeutique, aux côtés de la chirurgie et de la pharmaceutique¹⁷. Le régime ou la diététique, à rebours des deux autres, intervenait en prescrivant des produits ou des activités de la vie de tous les jours. La ptisane avait été choisie par Hippocrate par les malades, parce qu'elle n'avait rien de nocif, puisque ses patients en consommaient quotidiennement et qu'ils y étaient habitués. Tel est le fameux éloge :

« La décoction d'orge me paraît avoir été judicieusement choisie parmi les aliments tirés des céréales dans le cas des maladies aiguës et j'approuve ceux qui ont fait ce choix. En effet, son gluten est doux, uni et agréable ; il est glissant et modérément humide, il désaltère et il lave bien, au cas où il le faudrait aussi ; il n'a rien d'astringent, il ne provoque pas de trouble fâcheux ni de gonflement dans le ventre. Car il a gonflé, lors de la cuisson, au maximum de sa capacité naturelle »¹⁸.

Dans cet extrait, Hippocrate énumère les caractéristiques de la décoction d'orge d'abord sous la forme d'une série d'adjectifs la dotant de qualités positives, puis par un groupe ternaire de propositions négatives exposant les défauts auxquels elle échappe. Selon la classification des anciens, la ptisane appartient aux *rophēmata* (ρόφήματα, « bouillie, potage, décoction ») qui forment un état intermédiaire entre les aliments solides (σιτία) et les boissons (πότα). Pour les maladies aiguës, Hippocrate ne prescrit aucun aliment solide, mais il se limite à la ptisane et à

12 Galien, *Préservation de la santé*, 4, 23 (Kühn, VI, 284 = Koch, 125, 25-26).

13 Galien, *Régime amaigrissant*, 6, 36 (éd. Kalbfleisch, 439, 9-13).

14 Galien, *Méthode thérapeutique*, X, 11 (Kühn, X, 726). Paul d'Égine reprend cette même liste d'ingrédients pour donner le détail de la recette ; voir Paul d'Égine, *Épitomé* I, 78 (éd. Heiberg, 1, 56-57).

15 Outre son *Commentaire au Régime des maladies aiguës d'Hippocrate*, on peut citer le *Régime des maladies aiguës selon Hippocrate* (Lyons, 110-111), *Sur les facultés des aliments*, 9 (Kühn VI, 503, 15 = Helmreich, 230, 11 = Wilkins, 44, 7) ou le *Commentaire à Nature de l'homme*, III, 21 (Kühn XV, 205, 10-11 = Mewaldt, 104, 14).

16 Pline, *Histoire naturelle*, XXII, 46, 136 (éd. André, 70, 4-6) et Arétée, *Traitement des maladies aiguës*, V 10, 4-5 (Hude, 114, 23-115, 3).

17 Sur cette tripartition thérapeutique, voir par exemple Plutarque, *De sollertia animalium*, 974 b-d, le traité pseudo-galénique *Le Médecin. Introduction*, 7, 2 (Kühn XIX, 690, 15 = Petit, 15, 12-14) et 8, 6 (Kühn XIX, 694, 8 = Petit 18, 9-11) ou Celse, *De medicina*, prol. 9.

18 Hippocrate, *Régime des maladies aiguës*, X, 1 (Littre II, 244-246 = R. Joly, 40, 2-9 ; ma traduction).

des boissons. Un premier avantage de cette alimentation est qu'elle se fait sans effort. La ptisane apporte en outre un réconfort et un plaisir par la douceur et l'homogénéité de sa texture¹⁹.

Les qualités suivantes – « modérément humide, désaltérant » – tiennent aux propriétés mêmes de l'orge. Dans le traité hippocratique du *Régime*, l'auteur écrit :

« L'orge, par nature, est humide, froide. Elle a en plus quelque chose de purgatif qui provient du suc du son. En voici la preuve : si l'on consent à faire bouillir de l'orge non mondé, le jus est fortement purgatif ; si l'orge est mondé, le jus refroidit davantage et il resserre »²⁰.

Enfin, la décoction détient des qualités en raison de son mélange à l'eau et de son mode de cuisson. Dans le traité hippocratique *Ancienne médecine*, l'auteur explique que l'art médical vit le jour lorsqu'on découvrit qu'il fallait nourrir les malades d'une manière différente des gens bien portants. L'auteur insiste dans cette évolution sur l'importance de la découverte des *rophêmata* :

« C'est d'un régime plus faible que de tels malades leur paraissaient avoir besoin, ils découvrirent les potages (*rophêmata*) en mélangeant une petite quantité de substances fortes à beaucoup d'eau et en ôtant la force de ces substances par le tempérament (ou mélange) et la cuisson »²¹.

Ce passage permet d'éclairer le groupe ternaire négatif qui clôt l'éloge hippocratique. Par son mélange à l'eau et par la cuisson, l'orge perd sa nocivité : la décoction n'a rien d'astringent, ne provoque aucun trouble, ni de gonflement dans le ventre. Elle ne provoque nulle action susceptible d'entraver la circulation des fluides dans le corps (resserrement, gonflement, flatulence, etc.), mais elle est surtout une nourriture légère et faible, parce que bouillie. Cet aspect était primordial dans le cas des fièvres.

Pour les anciens, il importait de ne pas nourrir les patients pendant les fortes fièvres pour éviter l'accumulation de résidus entravant le bon fonctionnement du corps, mais aussi la chaleur provoquée par la coction des aliments. Pour les anciens, la digestion était une coction ou une cuisson qui s'opérait à l'intérieur du corps depuis l'ingestion des aliments jusqu'aux excréments. La cuisson des aliments était en quelque sorte une première digestion externe, avant la coction qui se faisait dans l'estomac.

La crise²² des fièvres, elle-même perçue comme une coction des humeurs peccantes, ne devait pas coïncider avec le moment de la coction de la nourriture, car cette dernière augmentait la chaleur de la fièvre. Cette idée qu'il fallait nourrir le moins possible lors des fièvres avant la crise pour ne pas attiser leur violence est manifestement présente chez Hippocrate, puisqu'il ne prescrit aucun aliment solide dans son traité sur les maladies aiguës. Elle était toujours dominante à l'époque impériale avec le jeûne absolu de trois jours (*diatritos*)²³ imposé aux fébricitants par les médecins méthodiques, concurrents de Galien.

19 On peut compter la ptisane parmi les gracieusetés dont fait preuve le médecin à l'égard de son patient ; voir Deichgräber, 1970.

20 Hippocrate, *Du régime*, II, 40 (Littré VI, 536 = R. Joly et S. Byl, 162, 19-21 ; tr. légèrement modifiée). Le traducteur rend le terme ἄχυρον par « paille » désignant de la sorte la balle et la barbe. Il me semble qu'il vaut mieux le traduire par « son ».

21 Hippocrate, *Ancienne médecine*, V, 4 (Littré I, 580-582 = Jouanna 124, 13-20).

22 Sur la notion de crise dans la médecine ancienne, voir PIGEAUD 2006.

23 Sur le *diatritos*, voir LEITH 2008.

Pourtant à l'époque impériale, la ptisane d'orge n'était plus un plat quotidien, ni pour les Grecs, ni pour les Romains. Pline²⁴ rapporte que, de son temps, l'Empire romain consommait du blé. Les habitudes alimentaires avaient évolué et l'orge était devenue une nourriture pour les animaux : on ne l'utilisait plus, nous dit Pline, que pour préparer la ptisane d'Hippocrate²⁵. À Rome, l'élite ne mangeait plus de bouillie d'orge, mais du pain de blé, le plus blanc possible. R. Laudan²⁶ a montré que cette tendance n'était pas limitée au monde gréco-romain, mais que l'on pouvait observer un phénomène de remplacement de l'orge et du millet par le blé, commun à toutes les classes dirigeantes des empires d'Eurasie au cours de l'Antiquité, depuis l'empire d'Alexandre jusqu'à l'empire des Han en Chine. Entre le ^v^e siècle avant notre ère et le ^v^e siècle après, le blé s'est imposé comme la céréale des empires et les classes régnantes ont recherché un pain toujours plus blanc, c'est-à-dire contenant le moins de son possible.

Galien fait également état de l'usage romain ayant relégué la ptisane d'Hippocrate au rang d'aliment obsolète. À plusieurs reprises, Galien explique que ses contemporains préféraient la soupe de blé ou *chondros* à la ptisane d'orge et que certains allaient même jusqu'à critiquer Hippocrate en réfutant les avantages de la décoction d'orge²⁷. Comment dès lors expliquer que la ptisane d'orge ait perduré dans les bols des malades plus de deux mille ans après le livre d'Hippocrate, alors que le blé était devenu dès l'époque impériale la principale céréale cultivée et consommée ?

Cette survivance est liée au projet exégétique de Galien et il s'est perpétué grâce à la longévité et à l'autorité de son commentaire sur le *Régime des maladies aiguës* d'Hippocrate. La raison qui a motivé Galien, quand il a entrepris ce commentaire hippocratique, était avant tout apologétique. Il fallait défendre l'autorité du Père de la médecine et les vertus de la ptisane contre ses contemporains qui soutenaient le *chondros* de blé et critiquaient Hippocrate. Galien dément les tenants du *chondros*. Il sait que le blé chauffe, tandis que l'orge refroidit²⁸, ce qui est plus indiqué pour les fièvres. Dans son commentaire au *Régime des maladies aiguës*, il prouve mathématiquement l'indication de la ptisane contre les fièvres :

« Assurément, la nature des maladies aiguës, comme il l'a dit lui-même un peu avant, est que “les fièvres y sont généralement continues”. Or l'origine de la fièvre est un dérèglement de la chaleur innée en élément igné, comme il peut le montrer en bien d'autres occasions et en particulier comme il l'indiquera dans ce traité, en disant au sujet de la fièvre : “elle part du thorax, avant d'envoyer sa flamme dans la tête”. De plus, dans le livre des *Epidémies*, il nomme d'ordinaire “feu” (*pyr*) la forte fièvre (*pyréton*), parce qu'elle n'a d'autre nature que la substance du feu. Si donc “les contraires sont les remèdes des contraires”, le remède propre

24 Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, XVIII, 15, 74 (éd. et tr. Bonniac et. Le Bœuffe, 83) : *Panem ex hordeo antiquis usitatum uita damnauit, quadripedumque fere cibis est, cum tisanæ inde usus ualidissimus saluberrimusque tanto opere probetur* (« Le pain d'orge, dont usaient les anciens, a été condamné par le progrès et l'orge n'est plus guère qu'une nourriture pour les animaux ; cependant elle sert à faire la tisane d'orge, aliment très nourrissant et très sain, dont l'usage est si recommandé ») ; sur cette évolution des mœurs alimentaires, voir AMOURETTI, 1986, p. 116-119.

25 Déjà dans les *Problèmes* aristotéliens, il est question d'un débat qui oppose les mérites respectifs de la ptisane d'orge et de la ptisane de blé ; voir Aristote, *Problèmes*, I, 37.

26 LAUDAN 2013, c. 2, p. 56-101. Elle écrit (p. 56) : « By the end of the period [500 B. C. E. – 400 C. E.] wheat had overtaken barley and millet as a source of calories – the human fuel – of the ruling classes of the Eurasian empires ».

27 Voir Galien, *Sur le régime des maladies aiguës selon Hippocrate*, 9 (éd. Lyons, 108 et. 109) ; *Commentaire au Régime des maladies aiguës*, I, 17 (Kühn XV, 455 = Helmreich, 134-135) ; *Ne pas se chagriner*, 25-26 (éd. Boudon-Millot, Jouanna et Pietrobelli, 9-10).

28 Voir Galien, *Sur les facultés des aliments*, I, 9 (VI, 501 K= Helmreich, 228, 18-24 = Wilkins, 41, 16-42, 7).

aux fièvres doit avoir la faculté de refroidir et d'humidifier, attendu que c'est l'inverse de la nature de la fièvre qui est chaude et sèche. Car tel est aussi le feu.

De plus, quand les fièvres surviennent à cause de la putréfaction des humeurs, on doit prendre un grand soin à ce qu'elles soient cuites, autant qu'il est permis d'attendre la coction, et veiller à ce que les matières qui sont déjà brûlées et qui ne sont plus susceptibles de coction aient été excrétées. Et s'il est vrai que les malades souffrant de fièvre ont besoin d'un aliment capable d'accomplir ces opérations, même quand la coction et la distribution se font facilement, la ptisane pourrait bien d'ores et déjà posséder toutes les qualités requises »²⁹.

Mais Galien est allé plus loin en donnant aux remarques empiriques d'Hippocrate une assise physiologique construite sur un raisonnement logique rigoureux. Par ses démonstrations, Galien fait de la ptisane un « alicament », elle n'est plus seulement un aliment, mais désormais aussi un médicament qui régule la circulation des humeurs et atténue les fièvres. Alors que l'orge ne faisait plus partie des aliments consommés par les hommes à son époque, du moins par la classe dirigeante, Galien a réussi à imposer la ptisane comme une nourriture capable de nettoyer les humeurs peccantes. En lui accordant cette fonction dans la théorie humorale, Galien a, par son commentaire, réhabilité et promu une préparation culinaire depuis longtemps tombée en désuétude. Il a établi un « culte de la ptisane »³⁰. Et on peut affirmer que ce fossile alimentaire a perduré dans la médecine médiévale en raison de l'autorité incontestée dont a joui le nom de Galien au moins jusqu'au XVI^e siècle.

LA CUISINE DU CORPS

Pour bien comprendre la longue survie de la ptisane après le médecin de Pergame, il faut revenir sur ces représentations médico-culinaires, qui se figent dans la langue grecque pour soutenir tout un édifice physiologique pérenne, mais imaginaire. Pour Hippocrate, la ptisane et, à plus forte raison, son jus forment un aliment neutre et irréprochable qui a la consistance d'une humeur déjà cuite. Galien range aussi la ptisane bien bouillie dans la catégorie des aliments dits *euchymia*, « qui produisent de bonnes humeurs », mais il en fait même un aliment capable de diviser les humeurs peccantes et de tempérer les fièvres.

Or la coction des aliments lors de la digestion était pensée par les anciens comme une cuisson. Aristote écrit :

« Car l'art imite la nature, puisque même la digestion des aliments dans le corps ressemble à une cuisson par ébullition. En effet, la digestion s'effectue dans un milieu humide et chaud sous l'influence de la chaleur du corps. Les indigestions quant à elles évoquent une ébullition incomplète »³¹.

29 Galien, *Commentaire au Régime des maladies aiguës* I, 17 (Kühn XV, 456-457 = Helmreich, 135-136). Il s'agit de ma traduction française, fondée sur l'édition critique que j'ai préparée, à paraître dans la Collection des Universités de France.

30 L'expression est de DARMSTÄDER 1933, p. 194 : « In einem besondern Traktate über die Ptisane (Kühn VI, 816-831) bespricht Galen die Berietung dieses wichtigen Kräftigungs-und Heilmittels übrigens nochmals mit solcher Ausführlichkeit, Sorgfalt und Liebe, mit Bemerkung über das Wasser und seine Beschaffenheit und die Gerste und ihre Reinheit, dass man fast geneigt ist von einem Ptisana-Kult zu sprechen und an die japanische Tee-Verehrung zu denken, die hier nahezu eine Parallele findet ».

31 Aristote, *Météorologiques*, 381b, 6-9 (éd. et tr. Louis, 42).

Aristote montre ici à quel point une telle conception de la digestion remonte à des âges anciens. Il ne doute pas un instant que l'art culinaire a imité les processus internes du corps humain, alors que nous penserions plutôt aujourd'hui qu'il s'agit d'une projection inverse : le processus de transformation des aliments par la cuisson observé par les hommes leur a servi à penser les mécanismes invisibles de la digestion. Dans le traité *Sur les habitudes*, Galien décrit également la coction, comme une cuisson, et son exemple est justement celui des céréales :

« De même, en effet, qu'on ne dit pas des boulangers qu'ils cuisent le pain lorsque, au moment juste où à l'aide soit de la meule, soit du crible, ils réduisent le blé en petites parcelles, mais seulement lorsqu'après avoir terminé ces opérations ils le mouillent avec de l'eau, le pétrissent après y avoir mêlé du levain, renferment la pâte dans quelque endroit qui l'échauffe jusqu'à ce qu'elle soit levée (c'est l'expression dont ils se servent), et la cuisent dans les fours chauffés de tous les côtés ou dans les fours chauffés par le bas ; de même aussi quand on ingère quelque substance dans l'estomac, ce n'est pas quand cette substance est broyée et dissoute que nous disons qu'il y a coction, mais lorsqu'à l'instar du pain cuit, elle change de qualité. De même aussi que pour les pains le blé cuit doit être transformé en la substance conforme à celle de l'homme auquel il est destiné ; de même, et à plus forte raison, faut-il que, dans l'estomac, ce blé devienne encore plus conforme à la nature de l'individu, et je me sers de l'expression substance plus conforme qu'une autre, eu égard à la similitude avec le corps qui doit être nourri »³².

Ce passage concentre trois aspects majeurs de la fonction digestive chez Galien :

1) Elle est pensée comme une cuisson par analogie avec la cuisine, dont elle parachève le processus de transformation à l'intérieur du corps. La digestion est une cuisine du corps que Galien compare aux différentes étapes de panification des céréales (boulange, frassage et pétrissage, fermentation, cuisson).

2) La coction des aliments à l'intérieur du corps est un processus qui se fait en trois étapes : la coction proprement dite (πέψις), la chylication (χύλωσις) et la distribution (ἀνάδοσις). Ce processus se répète à trois endroits (l'estomac, les veines puis au niveau de chaque partie elle-même). Dans l'estomac, les aliments sont cuits et transformés en chyle, c'est la première coction. Dans le foie et les veines, ce chyle est converti en sang, c'est la deuxième coction. Enfin la troisième coction se fait dans chacune des parties à nourrir³³.

3) Ce triple processus a pour but de rendre assimilable la nourriture, en la transformant en une nourriture conforme à la nature de chaque partie alimentée.

Une telle conception de la coction en trois étapes n'était pas propre à Galien, mais assez répandue dans l'Antiquité, puisqu'on la trouve par exemple chez Cicéron ou plus tard chez l'auteur chrétien Athénagore³⁴, un contemporain de Galien. Mais ce qu'il y a de frappant, c'est que la physiologie du corps humain est imaginée d'après le processus de la cuisson des céréales. Et c'est là que la ptisane entre en jeu pour sceller durablement cet imaginaire. Le glissement de la cuisine à la médecine peut s'expliquer par la proximité phonétique et la parenté lexicale des mots χυλός (« chyle ») qui désigne le jus de la ptisane et des mots χυμός (« chyme ») ou χολή (« bile »), qui sont utilisés pour désigner les humeurs. Cette association remonte haut

32 Galien, *Sur les habitudes*, 2 (éd. et tr. Ch. Daremberg, 102).

33 Pour un résumé de cette théorie développée dans le livre IV du *Sur l'utilité des parties*, voir Galien, *Bons et mauvais sucs* 5, 18-19 (Kühn VI, 786-787 = Helmreich, 411, 8-15).

34 Cicéron, *Nature des dieux* II, 136-137 ; Athénagore, *Sur la résurrection*, 5-8.

dans l'histoire de la langue grecque et les textes hippocratiques montrent que le jus de ptisane (χυλός) bien bouilli était perçu comme une humeur (χυμός) déjà cuite, c'est-à-dire comme un aliment qui n'avait plus à subir la coction dans l'estomac. Dans l'imaginaire hippocratique puis galénique, la décoction d'orge était une forme d'humeur neutre et bénigne tant par son aspect, sa couleur et sa consistance visqueuse que par le mot qui la désignait.

Par un étrange renversement, le jus de la ptisane filtrée devient même, après Galien, un exemple qui sert à décrire le contenu du bol gastrique après la digestion. Le traité pseudo-galénique *Le Médecin. Introduction* fait cette explication : « la fonction naturelle de l'estomac est de cuire la nourriture qui lui est apportée ; une fois cuite, celle-ci ressemble tout d'abord au jus de ptisane³⁵ ». Au ^{xiii} siècle, Barthélémy de Salerne reprend la même comparaison, sans doute par sources interposées : *cibus autem et potus in stomacho digestus et in modum ptisane redactus*³⁶ (« la nourriture est digérée principalement dans l'estomac et réduite à la manière de la ptisane »).

Cet imaginaire montre à quel point la cuisine des céréales a influencé la pensée physiologique du corps humain dans la médecine ancienne. Ce va-et-vient d'analogies entre la cuisson des céréales et le processus de la coction/digestion est très antérieur à Galien, mais l'autorité de son commentaire au *Régime des maladies aiguës* a contribué à sacraliser la ptisane et à prolonger, pour des siècles, une conception anthropologique venue du fond des âges. La ptisane a servi de paradigme pour penser la coction et elle est devenue, du fait de Galien, un aliment thérapeutique indispensable au bon fonctionnement de l'organisme. Ce n'est qu'au ^{xviii} siècle, que le mot français ptisane/tisane se vide de son sens premier, tout en gardant une connotation médicale, comme le montrent les trois rubriques de dictionnaire ci-après. Cette évolution sémantique s'explique par l'abandon de la physiologie galénique pour décrire le fonctionnement interne du corps humain.

Furetière, Dictionnaire universel (1690) :

TISANE. s. f. Les Medecins disoient autrefois *Ptisane*. Potion rafraichissante faite d'eau bouillie avec de l'orge & de la reglisse. On y ajoute quelquefois du chiendent, de l'oseille, du sené, pour la rendre laxative, purgative. La plus-part des infusions des Medecins se font dans de la *tisane*. On ôte le vin à tous les febricitans, & on les reduit à la *tisane*. Ce mot vient du Grec *ptisani*.

Louis de Jaucourt, Encyclopédie (1765) :

La ptisane de notre siecle n'est qu'un nom vuide de sens, si ce n'est qu'on y met encore un peu d'orge, afin qu'il y ait quelque rapport entre le nom et la chose.

Littré, Dictionnaire de la langue française (1863-1872) :

Boisson qui ne tient en dissolution qu'une petite quantité de substances médicamenteuses, et que l'on administre dans les maladies pour aider l'action des médicaments plus actifs.

* **Antoine PIETROBELLI**

Université de Reims / IUF
antoine.pietrobelli@gmail.com

35 Pseudo-Galien, *Le Médecin. Introduction*, 11, 9 (Kühn XIV, 717 = éd. et tr. Petit, 37).

36 Barthélémy de Salerne, *Commentaire au Livre des urines de Théophile* (f. 4v-5r du Leipzig 1156 et f. 158r-v du Winchester College 24). Je dois cette référence à un texte encore inédit à Nicoletta Palmieri : je l'en remercie chaleureusement.

BIBLIOGRAPHIE

Pour les textes anciens, les éditions et traductions utilisées sont celles de la Collection des Universités de France (CUF) dite « Budé ». Pour les textes d'Hippocrate, j'ai d'abord cité l'édition de référence Littré, ainsi que les éditions modernes de la CUF. Pour Galien, comme il est d'usage, j'ai d'abord renvoyé à l'édition de Kühn, puis aux éditions de la CUF ou à celle du Corpus medicorum graecorum, désormais en ligne. Pour Paul d'Égine, c'est aussi l'édition du Corpus medicorum graecorum qui fait référence.

AMOURETTI 1986

AMOURETTI M.-C., *Le Pain et l'huile dans la Grèce ancienne*, Paris, 1986.

CHANTRAINE 1984

CHANTRAINE P., *Dictionnaire étymologique de la langue grecque*, Paris, 1984.

DARMSTÄDER 1933

DARMSTÄDER E., « Ptisana : Ein Beitrag zur Kenntnis der antiken Diaetetik », *Archeion* 15, 1933, p. 181-201.

DEICHGRÄBER 1970

DEICHGRÄBER K., « Medicus graciosus », *Abhandlungen der Akademie der Wissenschaften und der Literatur* 3, 1970, p. 31-51.

LAUDAN 2013

LAUDAN R., *Cuisine and Empire*, Berkeley-Los Angeles-Londres, 2013.

LEIGH 2008

LEIGH D., « The *Diatritus* and Therapy in Graeco-Roman Medicine », *Classical Quarterly* 58, 2008, p. 581-600.

PIGEAUD 2006

PIGEAUD J., *La Crise*, Nantes, 2006.