

LILIANE PLOUVIER

## ***À LA TABLE DU ROI HAMMURABI DE BABYLONE***

---

*d'après les tablettes de  
la Yale Babylonian Collection*

*2<sup>ème</sup> partie*

### **BIÈRE**

Sauf un morceau mutilé du début du II<sup>e</sup> millénaire, aucune recette de bière, *sikaru* en akkadien, *kas* en sumérien, véritable et complète n'a été retrouvée à ce jour. Selon Bottéro, il devait pourtant en exister plusieurs (1).



Brigitte Lion et Cécile Michel sont néanmoins parvenues à reconstituer *grosso modo* le procédé de brassage (2). Il diffère complètement de celui de la cervoise celte (*cerevesia* ou *celia*) qui, comme la bière moderne, démarre à partir d'une bouillie plus ou moins liquide de céréales maltées. Le *sikaru / kas* se fait au contraire avec du pain dit de bière. Celui-ci est à base d'orge ou de blé maltés et ensemencé de levain; après avoir subi une cuisson superficielle, il est émietté dans de l'eau. C'est la raison pour laquelle les Mésopotamiens surnomment le *sikaru / kas* : « pain buvable » ou « bière mangeable ». Les Égyptiens utilisent les

mêmes expressions pour désigner leur bière appelée *zythum* qui est fabriquée selon une méthode analogue ; ils en sont probablement les inventeurs (3). Le brassage au pain est en effet connu dans le pays du Nil dès avant l'époque prédynastique (4). Des résidus desséchés ont été trouvés dans le fond de jarres qui remontent à ces temps reculés (5). Les documents archéologiques et iconographiques postérieurs (Ancien et Nouvel Empire) sont en outre innombrables. Des scènes de brasserie pullulent, en l'espèce, sur les fresques et bas-reliefs décorant les tombes. On a même retrouvé des figurines de brasseurs (ou brasseuses) à l'œuvre. De plus, les Égyptiens ont laissé une recette complète de *zythum* (6) alors qu'ils n'ont rédigé aucun livre de cuisine. Enfin, le *zythum* subsiste aujourd'hui sous le nom de *bouza* (toujours à base de pain) qui est notamment vendu dans les souks du Caire. Cette pérennité parfaitement exceptionnelle ne peut s'expliquer que par le rôle fondamental et plusieurs fois millénaire joué par la bière dans la civilisation égyptienne. Ce n'est pas le cas de la

Mésopotamie ni de l'Irak (même avant la dévastatrice occupation américaine).

En se fondant sur ce faisceau d'éléments, les égyptologues Edda Bresciani (7), Pierre Tallet (8) et Madeleine Peters-Destéract (9) ont pu reconstituer précisément le processus de fabrication du *zythym* qui s'applique également au *sikaru* / *kas*. Il se déroule en quatre étapes.



1 - on fait germer de l'orge (maltage) ;

2 - en même temps, on réduit de l'orge non germé en farine qui est pétrie avec de l'eau. Ce pâton estensemencé de levain et ensuite cuit superficiellement pour éviter que les ferments ne soient détruits ;

3 - le pain précuit est alors émietté dans de l'eau ; le malt lui est ajouté et on laisse fermenter;

4 - le liquide est filtré *in fine* .

Le *zythum* / *bouza* est un breuvage agréablement acidulé et légèrement alcoolisé (la fermentation lactique supplantant la fermentation alcoolique en raison de l'usage de levures sauvages). Cette technique est non seulement exportée en Mésopotamie (où elle a aujourd'hui disparu), mais aussi en Afrique orientale (au Soudan), où la *bouza* s'appelle *merissa*, une spécialité nubienne) et en Europe de l'Est. Adam Maurizio explique qu'on y brasse une bière familiale à base de malt et de pain levé légèrement cuit et dilué dans de l'eau ; le tout est mis à fermenter et ensuite filtré. Cette bière s'appelle *kwasz* en russe (qui est signalé à partir de 990). Maurizio affirme que *kwasz* signifie acide en slave et est de

la même famille que l'allemand *sauer* (10). Or, celui-ci provient du francique sur qui correspond au *syra* slavon dérivant, tous deux, de l'ancien persan *sirka* ou *serkè* désignant le vinaigre. Quoiqu'intéressante, la théorie de Maurizio doit être rejetée ; *kwas* provient à l'évidence du sumérien *kas*, les deux bières étant en outre fabriquées à peu près de la même façon.

Cela dit, l'« *ale toutankhamon* » commercialisée par *Harrod's* à Londres en 1996 à 5000 livres sterling la bouteille (11) est non seulement purement fantaisiste mais un vaste piège à touristes... Elle n'a d'ailleurs pas été rééditée.

## ENTRE PAIN ET BIÈRE : LA *PASTA*

Les tablettes de la *YBC* mentionnent plusieurs confections céréalières : *risnatu*, *bappiru*, *qaiiatu* .

Dans notre étude publiée dans le n° 23 de *Papilles* paru en novembre 2008 (« Les premières pâtes »), nous avons pu prouver que ces confections visaient des pâtes et, plus spécialement, des pâtes râpées ou émiettées pochées dans un *me* ou potage (12). La technique de l'émiettage ou du râpage est manifestement empruntée au processus de brassage du *sikaru* / *kas* (et du *zythum*) au cours duquel un autre type de *bappiru* (ayant été ensemençé) est également râpé quoique, dans ce cas, ses miettes ne soient pas bouillies.

## COMPANAGES

Companage qui vient du latin *companaticum* désigne les aliments accompagnant le pain. En paléo-Babylonie, les produits carnés et, plus particulièrement, les abats y occupent une place de choix.

### Abats

Ceux-ci jouissent en outre d'un statut élevé. Ils sont les nourritures préférées des dieux et, de surcroît, entourés de pouvoirs magiques. Les Mésopotamiens les dotent même de vertus relaxantes. Selon un traité d'oniromancie, le rêveur qui mange en songe des tripes « connaîtra la paix... » (13). Le foie et la rate permettent, de surcroît, de lire l'avenir (extispicine). Leur tendreté et leur onctuosité sont particulièrement appréciées par les gourmets de tous les temps. Seuls les Américains, amateurs invétérés de *Fast et Frankenstein Food* (14), les traitent de rebuts (*offals*) en sorte que le Congrès a même interdit la vente du poumon et de la rate... (15) qui, il est vrai, ont perdu l'auréole dont les avaient entourés les Mésopotamiens. Malgré leur progressive dépréciation, ces deux abats restent néanmoins incontournables dans le *haggis* écossais (panse de brebis farcie) et son parent wallon, le « hatchisse », dans les « croûtons de rate » toscans, dans certains boudins (cf. le *kokoretski* grec) ou dans le *Leberkäse* allemand (16). La cuisine arabe ne les dédaigne pas non plus. Que dire des Chinois qui ne jettent rien et mangent tout !

En outre, les Mésopotamiens raffolent des intérieurs des volatiles. Le pâté aux oiseaux, les cuisses de pigeon en pâte, le canard sur « canapé » (évoqués dans la première partie) comportent gésier, fressure et intestins, que certains gastronomes d'aujourd'hui considèrent toujours comme de « friands morceaux ». Quel amateur de bonne chère aurait l'idée de manger un petit oiseau vidé ? Les intestins de la bécasse mélangés à du foie gras entrent, en l'occurrence, dans la farce à la Riche, une

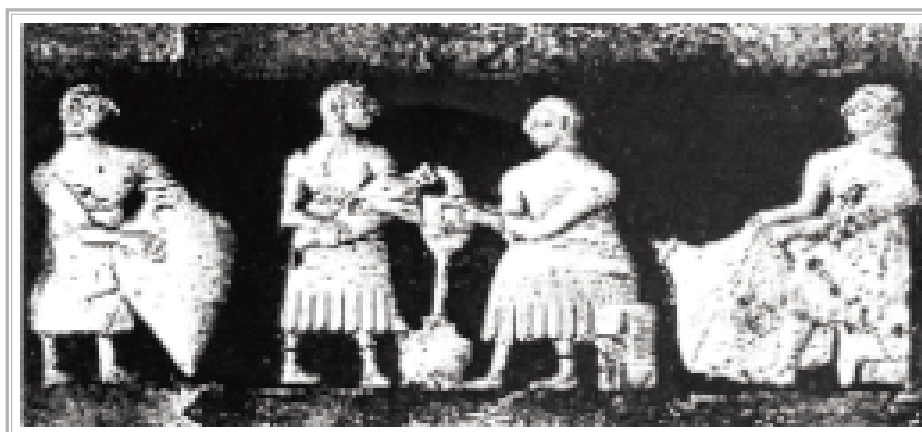
des plus divines compositions de la grande cuisine parisienne.

## Sang

Les abats font bon ménage avec le sang également sacré (17). La *YBC* donne plusieurs recettes les unissant, comme le *me* rouge (intestins, panse) ou le *me* de rate (+ panse). Cet heureux mariage manifestement d'invention paléo-babylonienne est toujours célébré aujourd'hui. Son plus somptueux descendant est le lièvre à la royale de Claude Terrail (grand prêtre de la célébrissime Tour d'Argent à Paris) qui a eu l'idée géniale d'ajouter le sang, le foie, les poumons, le cœur de la bête au foie gras et aux truffes composant la divine sauce. Les meilleures recettes du fameux civet de lièvre qui ne sera lié au sang qu'à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle (18) l'enrichissent en même temps avec le foie et les poumons du gibier (19). Dans son restaurant gastronomique « La Belle Gasconne », Marie-Claude Garcia préparait une magnifique sauce noire unissant porc, foie et sang (20). En Finlande, aussi, on aime ce type d'alliance sacrée : voyez le ragoût de foie au sang ou la soupe de rognons, de foie et de cœur au sang.

Le sang est également utilisé seul. La façon la plus courante consiste à l'embosser dans un boyau pour en faire du boudin. D'après Raymond Buren, celui-ci remonterait au néolithique et se répand dans les grands États de l'Antiquité : Égypte, Grèce, Rome (*botellum* = saucisse ou boyau), Gaule où il s'appelle *boden* signifiant ventre ayant justement donné boudin en français et *pudding* en anglais (21). Il est *a fortiori* connu en Mésopotamie et apparaît probablement dans la *YBC* 4644 sous le nom de *zurumu* dérivé de *surummu* désignant la partie terminale de l'intestin qui, dans le *me* à l'assyrienne, est effectivement additionné de sang. Cependant, en paléo-Babylonie le sang sert surtout d'agent de liaison. La tech-

nique est cependant délicate car le sang coagule à 80°. Afin d'éviter tout accident, on doit le délayer au préalable dans un liquide. C'est pourquoi les recettes de la *YBC* ajoutent toujours le sang *in fine* dans le *me*. Le *me* d'oie (D 26 de la *YBC* 8958), dont Jean Bottéro a retrouvé une variante sous le nom de *tu 7. kur.gi 4* sur une des tablettes XX-XXIV de la série *HAR-ra : Hubullu* (22), est une soupe au sang d'oie qui subsiste dans la *swartsoppa* suédoise se révélant aussi moelleuse que le velours (23). Les *me-s* de cerf et de chevreau au sang inaugurent aussi bien les délicieuses viandes au sang berri-chonnes dites « en barbouille » que le brouet noir spartiate (melas zomos), un succulent filet de porc au sang, lancé par les queux de l'antique Péloponnèse méridional et stupidement tiré en dérision par les vieux et frugaux Athéniens, mangeurs d'insipides galettes d'orge (*maza*). Est-il enfin possible que le *me bidsud* (un palmipède) de la *YBC* soit l'ancêtre du sublime canard au sang de la mythique Tour d'Argent ?



### Lait et dérivés

Le lait (de vache voire de chèvre) est mis à fermenter afin d'éviter que la chaleur ne le gâte ; c'est donc du babeurre. De même, la crème est du type « aigre » ou « épaisse ».

Parmi les fromages, la *YBC* cite le *gahar*, un fromage blanc,

et le *kisimmu*, que les auteurs de l'époque décrivent comme un « produit nauséabond du lait ». Il devait être une sorte d'époisses au fumet puissant, dont les vrais passionnés de fromage raffolent.

Le beurre, soit clarifié, soit fermenté (encore utilisé en Inde sous le nom de *ghee* et dans le monde arabe sous celui de *smen*, dérivé de l'akkadien *samnu* signifiant graisse), intervient à côté d'autres graisses animales : saindoux, graisse de queue de mouton (toujours appréciée dans la cuisine arabe), voire de bouf ou de volaille (dans le Sud-Ouest, celle d'oie et celle de canard sont très recherchées).

### *Siqqu*

Signalons enfin l'absence de poissons dans la *YBC* confirmant qu'elle n'est qu'une infime partie d'un vaste ensemble culinaire hélas perdu. Nuançons cependant cette lacune en relevant la présence du *siqqu*, une saumure de poissons lactofermentés destinée à saler et parfumer les mets. Ce condiment, dont la saveur et l'effluve sont extrêmement forts, est utilisé dans tout l'espace méditerranéen pendant l'Antiquité et le Moyen Âge. Il est connu en Grèce au VI<sup>e</sup> siècle avant notre ère et s'appelle *garos* (= petit poisson) ; les Romains l'adoptent sous le nom latinisé de *garum* et, à leur suite, les Arabes. Ceux-ci le rebaptisent *murri* qui est manifestement dérivé de l'akkadien *muratum* que Bottéro traduit par saumâtre...

Le *garum* / *sikku* subsiste aujourd'hui en Europe méridionale et en Extrême-Orient : voyez la *colatura di alici* (= anchois) de Cetara (près de Salerne), le *melet* et le *pissalat* provençaux, les *garos* gréco-turc qui a en outre conservé son nom d'origine. Le plus célèbre avatar du *garum* est néanmoins le nuoc-mam



vietnamien, qui existe à peu près partout en Extrême-Orient, quoiqu'aussi sous d'autres appellations. Cela dit, la *Worcestershire Sauce*, à base d'anchois saumurés, en est une autre variante arrangée à l'anglaise...

### **Bouquet garni**

Le *siqqu* est combiné avec de nombreux aromates d'origine végétale : cumin, coriandre, menthe, aneth, rue (*Ruta graveolens* L.), graines de sésame, « bois » odoriférants (réglisse?), résine (de cèdre), nigelle (surnommée « cumin noir »), cuscute (plante parasite qu'on trouve notamment dans les champs de lin). Ils sont placés sous le commandement d'un luxuriant bouquet d'alliacées, composé d'ail, de poireaux et de différentes espèces d'oignons.

## **BOUILLI VERSUS RÔTI**

Comme on l'a vu, la cuisine paléo-babylonienne pose les jalons de nombreuses spécialités orientales et occidentales, dont certaines illuminent le ciel étoilé des meilleurs restaurants du monde moderne.

Elle repose néanmoins sur des canons gastronomiques propres qui se distinguent par exemple de ceux de sa descendante gréco-romaine. Celle-ci est fondée sur la triade pain, vin, huile (d'olive), alors que sa vénérable aïeule privilégie, aux côtés des pains-galettes, d'autres produits : bière, beurre, lait et sang, ces deux derniers allant souvent de pair (24). Aussi bien, l'approche alimentaire paléo-baylonienne évoque-t-elle le

modèle « barbare » tardo-antique voire haut-médiéval tel qu'il est décrit par les observateurs. Selon le médecin byzantin du VI<sup>e</sup> siècle, Anthime (25), les Germains s'avèrent aussi être de grands amateurs de bière (cervoise), de beurre, de lait et de sang (sans compter le pain bien sûr).

Dans la bataille millénaire opposant le bouilli au rôti, les paléo-Babyloniens adoptent par ailleurs une position originale. Le second se pratique par exposition directe à la flamme, tandis que le premier est un mode de cuisson indirect exerçant par l'eau une médiation entre la nourriture et le feu. Aristote placera celui-ci au-dessus de celui-là considérant qu'il lui est historiquement antérieur. Ce faisant, le philosophe cherche en outre à polariser tout ce qui sépare le monde « barbare » du « civilisé ». Au XX<sup>e</sup> siècle, Lévi-Strauss opposera à son tour le rôti au bouilli en situant de la même manière l'un du côté de la nature et l'autre du côté de la culture. Cependant, si les tablettes de la *YBC* donnent la préférence au bouilli, elles ne dénigrent pas pour autant le rôti. Bien au contraire, plusieurs recettes prescrivent de passer les viandes cuites en milieu humide à la flamme afin qu'elles aient un « goût de feu » très recherché par les gourmets babyloniens. Le flambage possède d'ailleurs de nombreux adeptes, y compris à ce jour. En revanche le rôtissage au gril ou à la broche est plus rare; il est réservé aux dieux. Que ceux-ci « mangent du rôti, du rôti, du rôti! », s'exclame un chant rituel (26). On peut supposer, avec Jean Bottéro, que ce choix « liturgique » en faveur d'un mode « premier connu » est lié aux dogmes fondés sur la préexistence des dieux et la survenance ultérieure des hommes. En somme, Aristote et Lévi-Strauss se sont bornés à laïciser une antique croyance mésopotamienne...





## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- (1) Jean BOTTERO, *La plus vieille cuisine du monde*, Paris, 2002, p. 143.
- (2) *Dictionnaire de la civilisation mésopotamienne* (dir. Francis JOANNÈS), Paris, 2001, p. 138.
- (3) *Op. Cit.* p. 141.
- (4) C'est du moins l'avis de Stan HENDRICKX, Dina FALTINGS, Lies OP DE BEECK, Dietrich RAUE et Chris MICHIELS, « Milk, Beer and Bread Technology during the Early Dynastic Period », *Mitteilungen des Deutschen Archäologischen Instituts, Abt. Kairo* 56 (2002), p. 293.
- (5) Selon Pierre TALLET, leur analyse n'est pas encore terminée, *La cuisine des pharaons*, Paris, 2003, p. 100.
- (6) Elle est donnée en grec par l'alchimiste égyptien Zosime de Panopolis à la fin du III<sup>e</sup> siècle de n. è. et est notamment traduite par Pierre TALELT (*op. cit.*, p. 100).
- (7) Edda BRESCIANI, « Nourritures et boissons dans l'Égypte ancienne », *Histoire de l'alimentation* (dir. Jean-Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI, Paris, 1996, p. 65.
- (8) Pierre TALLET, *op. cit.*, p. 100-101.
- (9) Madeleine, PETERS- DESTECART, *Pain, bière et toutes bonnes choses*, Lonrai (France), 2005, p. 152-3.

- (10) Adam MAURIZIO, *Histoire de l'alimentation végétale*, Paris, 1932, p. 237-8.
- (11) Lucie C. MOERS, « La transformation des céréales : boulangerie et brasserie en Égypte ancienne », dans Florence DOYEN et Eugène WARMENBOL (dir.), *Pain et bière en Égypte ancienne*, Treignes (Belgique), 2004, p. 49-50.
- (12) *Papilles*, 32, nov. 2008, p. 43 et s. Entretemps, j'ai également découvert des pâtes râpées en Pologne (une variété de *trahanas*, sans doute introduites *via* la Hongrie voisine, qui les connaît sous le nom de *tarhonyas*). La *pasta grattugiata* polonaise qui comporte également des oufs ne porte pas de nom spécifique : elle s'appelle tout bonnement *makaronowa*.
- (13) Jean BOTTÉRO, *La plus vieille cuisine du monde*, *op. cit.*, p. 38.
- (14) Liliane PLOUVIER, *L'Europe à table*, Bruxelles, 2003, T II, p. 101 et s.
- (15) Léo MOULIN, *Les liturgies de la table*, Paris, Anvers, 1988, p. 406.
- (16) *Op. cit.*, p. 412 – 415.
- (17) Voyez à ce sujet, Vanessa ROUSSEAU, *Le goût du sang*, Paris, 2005.
- (18) Patrick RAMBOURG, *Le civet de lièvre*, Paris, 2000, p. 43; ce qui est étonnant vu que la liaison au sang est couramment pratiquée durant le Moyen Âge (cf. Jean-Louis FLANDRIN, « Brouets, potages et bouillons », *Médiévales* (5) 1983, p. 12).
- (19) *Op. cit.*, p. 44 - 46 et 84, bien que certains cuisiniers du XIX<sup>e</sup> siècle, comme Gustave GARLIN, critiquent cette façon.

- (20) Raymond BUREN, *Le boudin*, Paris, 1998 p. 19.
- (21) « La cuisine du porc », *Le cochon* (dir. Jacques VERROUST, Michel PASTOUREAU, Raymond BUREN), Paris, 1987, p. 129.
- (22) Jean BOTTÉRO, *Textes culinaires mésopotamiens*, Eisensbrauns, Winona lake, Indiana (USA), 1995, p. 30.
- (23) Léo MOULIN, *Les liturgies de la table, op. cit.*, p. 416.
- (24) Vanessa ROUSSEAU, *Le goût du sang, op. cit.*, p. 194.
- (25) Au sujet d'Anthime, *Festins mérovingiens* (dir. Alain DIERKENS et Liliane PLOUVIER), Bruxelles, 2008, notamment p. 64 et s.
- (26) Jean BOTTÉRO, *La plus vieille cuisine du monde, op. cit.*, p. 73.