

Problèmes
d'histoire
des
religions

Elena MAZZETTO (dir.)

« Vous n'en mangerez point »

L'alimentation comme
distinction religieuse



Éditions de l'Université de Bruxelles 2020

Problèmes d'histoire des religions

Série dirigée par Guillaume Dye et Sylvie Peperstraete

COMITÉ DE RÉDACTION

Christian Brouwer, Michèle Broze, Aude Busine, Baudouin Decharneux, Guillaume Dye, Sylvie Peperstraete, Fabrice Preyat, Jean-Philippe Schreiber, Cécile Vanderpelen-Diagre, Monique Weis, Jean Leclercq (Université catholique de Louvain), Philippe Swennen (Université de Liège).

COMITÉ DE LECTURE INTERNATIONALE

Dominique Avon (École pratique des hautes études), Pierre-Yves Beaurepaire (Université de Nice), David Berliner (ULB), Patrick Cabanel (École pratique des hautes études), José Contel (Université Toulouse Jean Jaurès), Lambros Couloubaritsis (ULB et Académie royale de Belgique), Philippe Denis (UCL et Académie royale de Belgique), Jacques Ehrenfreund (Université de Lausanne), Frédéric Gugelot (Université de Reims et EHESS), John Tolan (Université de Nantes), Didier Viviers (ULB et Académie royale de Belgique).

« Vous n'en mangerez point »

**L'alimentation comme
distinction religieuse**

Crédit photographique: © iStock photo

ISBN 978-2-8004-1738-7

eISBN 978-2-8004-1739-4

ISSN 0778-6735

D/2020/0171/11

© 2020 by Éditions de l'Université de Bruxelles
Avenue Paul Héger 26 - 1000 Bruxelles (Belgique)

editions@ulb.be

www.editions-ulb.be

Imprimé en Belgique

Publié avec le soutien financier du Fonds National de
la Recherche Scientifique (F.R.S. - FNRS)

« Vous n'en mangerez point »

**L'alimentation comme
distinction religieuse**

Elena MAZZETTO (dir.)



Problèmes d'histoire des religions

Revue scientifique reconnue sur le plan international, les Problèmes d'histoire des religions paraissent annuellement sous forme de volumes thématiques.

Dans la lignée des recherches menées et des enseignements dispensés à l'Université libre de Bruxelles, la revue propose une approche non confessionnelle des religions, dans une perspective pluridisciplinaire (histoire, philosophie, philologie, anthropologie, sociologie...). Elle s'intéresse au phénomène religieux considéré dans son ensemble, dans ses expressions tant anciennes que contemporaines, et tant intellectuelles que populaires. Elle intègre, tout autant que le domaine des sciences des religions, les diverses formes de pensées libres, la laïcité et la franc-maçonnerie.

Dans la même série

1. Religion et tabou sexuel, éd. Jacques Marx, 1990
2. Apparitions et miracles, éd. Alain Dierkens, 1991
3. Le libéralisme religieux, éd. Alain Dierkens, 1992
4. Les courants antimaçonniques hier et aujourd'hui, éd. Alain Dierkens, 1993
5. Pluralisme religieux et laïcités dans l'Union européenne, éd. Alain Dierkens, 1994
6. Eugène Goblet d'Alviella, historien et franc-maçon, éd. Alain Dierkens, 1995
7. Le penseur, la violence, la religion, éd. Alain Dierkens, 1996
8. L'antimachiavélisme, de la Renaissance aux Lumières, éd. Alain Dierkens, 1997
9. L'intelligentsia européenne en mutation 1850-1875. Darwin, le *Syllabus* et leurs conséquences, éd. Alain Dierkens, 1998
10. Dimensions du sacré dans les littératures profanes, éd. Alain Dierkens, 1999
11. Le marquis de Gages (1739-1787). La franc-maçonnerie dans les Pays-Bas autrichiens, éd. Alain Dierkens, 2000
12. « Sectes » et « hérésies », de l'Antiquité à nos jours, éd. Alain Dierkens et Anne Morelli, 2002 (épuisé)
13. La sacralisation du pouvoir. Images et mises en scène, éd. Alain Dierkens et Jacques Marx, 2003
14. Maître Eckhart et Jan van Ruusbroec. Etudes sur la mystique « rhéno-flamande » (XIII^e-XIV^e siècle), éd. Alain Dierkens et Benoît Beyer de Ryke, 2004
15. Mystique : la passion de l'Un, de l'Antiquité à nos jours, éd. Alain Dierkens et Benoît Beyer de Ryke, 2005 (épuisé)
16. Laïcité et sécularisation dans l'Union européenne, éd. Alain Dierkens et Jean-Philippe Schreiber, 2006
17. La croix et la bannière. L'écrivain catholique en francophonie (XVII^e-XXI^e siècles), éd. Alain Dierkens, Frédéric Gugelot, Fabrice Preyat et Cécile Vanderpelen-Diagre, 2007
18. Topographie du sacré. L'emprise religieuse sur l'espace, éd. Alain Dierkens et Anne Morelli, 2008
19. La performance des images, éd. Alain Dierkens, Gil Bartholeyns et Thomas Golsenne, 2009
20. Art et religion, édité par Alain Dierkens, Sylvie Peperstraete et Cécile Vanderpelen-Diagre, 2010
21. Le blasphème : du péché au crime, édité par Alain Dierkens et Jean-Philippe Schreiber, 2012
22. Hérésies : une construction d'identités religieuses, édité par Christian Brouwer, Guillaume Dye et Anja van Rompaey, 2015
23. Animal et religion, édité par Sylvie Peperstraete, 2016
24. La Sainte Famille. Sexualité, filiation et parentalité dans l'Église catholique, édité par Cécile Vanderpelen-Diagre et Caroline Sägesser, 2017
25. Des saints et des martyrs. Hommage à Alain Dierkens, édité par Sylvie Peperstraete et Monique Weis
26. Les formes contemporaines de l'antimaçonnisme, édité par Jean-Philippe Schreiber, 2019

Les volumes sont consultables en ligne sur la Digithèque de l'ULB (<http://digitheque.ulb.ac.be>) et sur le site des Éditions de l'Université de Bruxelles (www.editions-universite-bruxelles.be).

Remerciements

Je remercie la Faculté de philosophie et sciences sociales de l'Université libre de Bruxelles tout comme le Fonds national de la recherche scientifique (FNRS) pour avoir financé et appuyé la réalisation de ce projet. J'exprime toute ma reconnaissance au Centre interdisciplinaire d'étude des religions et de la laïcité (CIERL), qui a accepté les actes de ce colloque dans la série des « Problèmes d'histoire des religions », publiée aux Éditions de l'Université de Bruxelles. Je remercie également Cécile Vanderpelen-Diagre, Sylvie Peperstraete, Monique Weis, Anne Morelli et Philippe Swennen pour leur appui inconditionnel. De la même manière, je suis reconnaissante à Guillaume Dye pour la révision complète du manuscrit et pour ses conseils tout au long du processus de préparation du volume.

Du miel au sel

Réflexions sur les distinctions alimentaires

□ Elena MAZZETTO

“ Je m’arrêtais à voir sur la table [...] les petits pois alignés et nombrés comme des billes vertes dans un jeu ; mais mon ravissement était devant les asperges, trempées d’outre-mer et de rose et dont l’épi, finement pignoché de mauve et d’azur, se dégrade insensiblement jusqu’au pied – encore souillé pourtant du sol de leur plant – par des irisations qui ne sont pas de la terre. Il me semblait que ces nuances célestes trahissaient les délicieuses créatures qui s’étaient amusées à se métamorphoser en légumes et qui, à travers le déguisement de leur chair comestible et ferme, laissaient apercevoir en ces couleurs naissantes d’aurore, en ces ébauches d’arc-en-ciel, en cette extinction de soirs bleus, cette essence précieuse que je reconnaissais.”

Marcel Proust

À la recherche du temps perdu

Du côté de chez Swann, première partie,
1946-1947, p. 256-257

Alimentation et religion

Le volume collectif que nous présentons est le résultat du colloque intitulé « Vous n'en mangerez point ! L'alimentation comme distinction religieuse », qui a eu lieu au Centre interdisciplinaire d'étude des religions et de la laïcité de l'Université libre de Bruxelles les 19 et 20 avril 2018. Ce colloque étudiait la manifestation des distinctions religieuses à travers l'alimentation, dans le but de montrer comment la nourriture représente un élément très révélateur pour comprendre les différences – sociales, religieuses, etc. – qui se créent à l'intérieur ou à l'extérieur d'un groupe humain.

Dans les différentes cultures du monde, les relations entre religion et alimentation sont toujours complexes et entrelacées¹. Il apparaît donc indispensable d'étudier leurs liens en parcourant le chemin dans les deux sens : en étudiant la religion par le biais de l'alimentation et l'alimentation par le biais de la religion. Des anthropologues et historiens renommés ont souligné à plusieurs reprises comment le régime alimentaire établit un marqueur fondamental de chaque groupe humain. Pour cela, l'identité culturelle vient se greffer sur le binôme religion-alimentation, en établissant une correspondance entre la manière de s'alimenter et la manière de prier, qui font partie des éléments permettant de caractériser une culture déterminée vis-à-vis des autres. La distinction alimentaire permet de reconnaître l'appartenance d'un individu à un groupe, puisque son identité se construit – entre autres facteurs – sur la base des choix alimentaires et du culte professé aux êtres surnaturels. Les exemples qu'on pourrait énumérer, à ce propos, sont fort nombreux. On se souviendra, par exemple, du *Livre d'Esther*, qui se lit lors de la fête juive de Pourim. Afin de dissimuler au roi Assuérus, son époux, ses origines juives, la reine Esther n'aurait mangé que des graines, des légumes et des fruits. Or, c'est précisément ce changement de régime alimentaire vers le végétarisme qui sauva la vie d'Esther et de tout son peuple². Dans *L'Épopée de Gilgamesh*, Enkidu apprend à boire de la bière chez les bergers, car il s'agit de la

.....

¹ La bibliographie sur le thème est imposante. Nous n'évoquerons ici que quelques titres significatifs, qui s'approchent plus des sujets de recherche abordés dans le volume. Comme introduction générale, voir Massimo MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Rome-Bari, Laterza, 2006 ; Jean-Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI (éds), *Storia dell'alimentazione*, Rome-Bari, Laterza, 1997. Pour un aperçu général des pratiques de tables et des règles alimentaires au travers de cultures fort différentes, par le biais d'un regard issu de la méthodologie à la fois historique et ethnologique, voir Jean-Louis FLANDRIN et Jane COBBI (éds), *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, Paris, Odile Jacob, 1999. Sur la relation entre religion, mythologie et alimentation, voir les travaux classiques de Claude LÉVI-STRAUSS, *Le Cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964 ; *Du miel aux cendres*, Paris, Plon, 1966 ; *L'Origine des manières de table*, Paris, Plon, 1968. Voir aussi Massimo SALANI, *A tavola con le religioni*, Bologne, EDB, 2000 ; Jack GOODY, « Food and Religion », dans Aïda KANAFANI-ZAHAR, Séverine MATHIEU et Sophie NIZARD (éds), *À croire et à manger : religions et alimentation*, Paris, Association française de sciences sociales des religions, 2007, p. 17-22 ; et aussi Oscar MARCHISIO (éd.), *Religione come cibo e cibo come religione*, Milan, Franco Angeli, 2004 ; Giovanni FILORAMO, *Religioni e cibo*, Milan, Fondazione Giacomo Feltrinelli, 2015. Sur les règles alimentaires qui caractérisent la religion chrétienne, voir Massimo MONTANARI, *Mangiare da cristiani. Diete, digiuni, banchetti. Storia di una cultura*, Milan, Rizzoli, 2015. Signalons aussi la prochaine publication de Rémi GOUNELLE, Anne-Laure ZWILLING et Yves LEHMANN (éds), *Religions et alimentation. Normes alimentaires, organisation sociale et représentation du monde*, Turnhout, Brepols Publishers, sous presse.

² Je remercie Anne Morelli pour avoir attiré mon attention sur cet exemple révélateur (Morelli, communication personnelle, avril 2018).

coutume propre du pays³. Si nous changeons de latitude pour rejoindre le Mexique, nous découvrons que les Mexicas ou Aztèques classifient les autres peuples selon deux stéréotypes fort marqués : la religion et la nourriture. Dans le Livre 10 du manuscrit connu sous le titre *Historia general de las cosas de Nueva España*, ou *Codex de Florence*, les collaborateurs nahuas de Bernardino de Sahagún, le religieux franciscain à l'origine de ce projet encyclopédique, décrivent le peuple otomi. Ils disent que ses membres ne mangent que des putois qui sentent mauvais, des serpents et des souris, c'est-à-dire des aliments qui ne correspondent pas du tout au code alimentaire « civilisé » des Aztèques. Ce qui est pire, aux yeux de ces derniers, est que les Otomis ne respectent pas les étapes de croissance de l'aliment le plus important de l'alimentation mésoaméricaine, le maïs. Au lieu d'attendre sa maturation et la récolte, ils préfèrent le manger quand il est encore au stade de *xilotl*, d'épi de maïs vert. Le manuscrit relate que « quand ils allaient voir le maïs, les épis de maïs encore tendres, ils commençaient à les manger. Ainsi, de quelqu'un qui mangeait beaucoup ou qui terminait par détruire rapidement toutes ses propriétés, on disait "tu te détruis tout seul comme un Otomi" »⁴. On pourrait multiplier les exemples, en signalant comment, dans un hymne du temple d'Hibis, les Égyptiens sont définis comme étant des hommes qui consomment des « nourritures », alors que les étrangers ingèrent plutôt des « choses »⁵.

Or, si on analyse les critères qui concernent les usages spécifiques de la nourriture dans les systèmes religieux, on verra que l'obligation de consommer ou l'interdiction de manger un aliment représentent des normes fréquentes⁶. Néanmoins, l'idée principale de ce volume n'est pas d'insister sur des concepts isolés, dont l'observation dans les différents univers religieux a déjà fait l'objet d'études innombrables, comme le concept de jeûne, de pénitence ou d'interdit⁷, mais plutôt de mettre toutes ces pratiques, avec leurs significations complexes, en perspective, en les interprétant au travers du prisme de la distinction – autrement dit, analyser comment tous ces phénomènes

.....
³ Jean BOTTÉRO, *L'Épopée de Gilgamesh : le grand homme qui ne voulait pas mourir*, Paris, Gallimard, 1992 ; Marie-Lys ARNETTE, « Prémices », dans Marie-Lys ARNETTE (éd.), *Religion et alimentation en Égypte et Orient anciens*, vol. 1, Paris, Le Caire, Institut français d'archéologie orientale, 2019, p. 4.

⁴ Bernardino DE SAHAGÚN, *Florentine Codex: General History of the Things of New Spain*, trad. C. E. Dibble et J. O. Anderson, Santa Fe, Research and University of Utah, 1950-1982, vol. 10, p. 179-180.

⁵ Marie-Lys ARNETTE, *op. cit.*, p. 4.

⁶ Pour une analyse des prohibitions alimentaires et du jeûne dans la tradition religieuse occidentale, voir Paul AIRIAU (éd.), *Nourritures terrestres : alimentation et religion*, Lyon, Laboratoire de recherche historique Rhône-Alpes, 2016 et aussi Claude PRUDHOMME, « Interdits alimentaires, religions, convivialité. Dis-moi ce que tu ne manges pas, je te dirai ce que tu es ? », dans *Histoire, monde et culture religieuse*, 3, 2016, p. 113-144. Pour le cas de l'Amérique indigène, voir Alessandro LUPO, « 'El maíz es más vivo que nosotros'. Ideología y alimentación en la Sierra de Puebla », *Scripta Ethnologica*, 17, 1995, p. 73-85.

⁷ Pour une étude générale sur les interdits et l'identité alimentaire des cultures de la Méditerranée et du Proche-Orient anciens, voir Cristiano GROTTANELLI et Lucio MILANO (éds), *Food and Identity in the Ancient World*, Padoue, S.A.R.G.O.N., 2004 ; et aussi Frederick J. SIMOONS, *Eat Not This Flesh: Food Avoidances in the Old World*, Westport, Greenwood Press, 1981. Pour une vision générale dans le monde classique ancien et au Proche-Orient, voir Paolo SCARPI, « Interdizioni alimentari, confini e tassonomie nelle pratiche di culto delle religioni nel mondo classico », dans *Food and History*, 6, 2008, p. 47-56, tout comme la monographie collective de Lucio MILANO (éd.), *Mangiare divinamente. Pratiche e simbologie alimentari nell'antico Oriente*, Florence, Logisma editore, 2012 et Vinciane PIRENNE-DELFORGE et Francesca PRESCENDI (éds), *Nourrir les dieux. Sacrifice et représentation du divin*, Liège, Presses universitaires de Liège, 2011.

deviennent des marqueurs identitaires qui permettent de reconnaître une pratique religieuse. Distinguer, c'est avant tout opérer une séparation entre les membres d'une communauté et le reste du « monde ». L'adoption de normes déterminées contribue à construire une identité religieuse distincte par rapport aux personnes qui ne suivent pas les mêmes règles. Cela dit, les techniques de préparation, le choix des aliments et des ingrédients tout comme les modes de consommation adoptés représentent un champ d'action privilégié pour observer ce phénomène. Pour cette raison, nous explorerons dans ce volume les différentes manifestations de la distinction alimentaire, comme le jeûne et les interdits, la relation entre la consommation d'aliments et la hiérarchie religieuse, les critères d'élection ou d'exclusion d'aliments, comme reflets de l'appartenance à un système religieux ou comme symboles de différenciation. Ce recueil entend donc proposer de nouvelles pistes ; pour cela, nous envisageons une méthodologie multidisciplinaire, diachronique et comparative. Il s'agit d'un choix sans doute stimulant au moment de dégager les multiples pistes de recherche générées par ce sujet. La diachronie permet de couvrir un laps chronologique très vaste, des interdits alimentaires et sacrificiels de la Mésopotamie et de l'Égypte anciennes aux règles alimentaires des jains contemporains de l'Inde. Le comparatisme se reflète dans l'examen des distinctions alimentaires qui caractérisent des groupes qui suivent des religions différentes et qui peuvent partager le même territoire ou deux aires culturelles potentiellement caractérisées par certains éléments communs, comme la Mésoamérique et l'aire andine. Comme nous le verrons dans les pages suivantes, les disciplines interrogées sont l'histoire, l'histoire des religions et l'anthropologie. Dans ce volume, l'étude des distinctions alimentaires se décline aussi dans l'approfondissement des dynamiques internes d'un système religieux, comme le statut des créateurs et des consommateurs des dieux aztèques élaborés en pâte de grains d'amarante, ou l'alimentation dans les couvents portugais et le milieu régulier aux XVII^e et XVIII^e siècles. Tout au long du livre, une réflexion double, nécessaire et captivante, va pouvoir prendre place. D'un côté nous privilégierons un regard vers le fonctionnement des distinctions alimentaires à l'intérieur d'un système religieux, ce qui implique la manifestation des différences qui existent parmi les membres d'un groupe. D'un autre côté, nous accorderons une importance particulière vers l'extérieur afin de comprendre comment les intégrants d'une religion perçoivent les autres au travers de leurs règles alimentaires, ou encore comment on peut s'approcher, du point de vue théorique et à travers le travail de terrain, de l'analyse comparée de deux systèmes distincts.

Aliments interdits et aliments convoités

Chaque système culturel est caractérisé par des aliments fréquemment présents dans le régime quotidien tout comme par d'autres qui représentent des biens convoités ou interdits dans le domaine religieux. Ces derniers ne sont presque jamais des aliments exceptionnels ou difficiles à obtenir, au contraire, ils appartiennent au régime alimentaire commun. Cependant, ils changent leur statut temporairement dans des contextes spécifiques du rituel. En outre, dans la dimension religieuse,

nous retrouvons soit l'obligation soit l'interdiction de consommer des nourritures particulières⁸, même si, généralement, le premier phénomène est plus rare que le deuxième. Quand nous parlons d'aliments prohibés, la première notion qui nous vient à l'esprit est celle d'interdiction, c'est-à-dire la prohibition de consommer des mets pour des raisons culturelles ou religieuses. À ce propos, le volume offre des pistes de recherche stimulantes. Par exemple, il est intéressant de signaler que le choix des nourritures à ne pas consommer pouvait coïncider dans certaines traditions religieuses, comme dans le cas du Proche-Orient ancien. Comme nous l'expliquent Stefania Ermidoro et Arnaud Delhove, chez les Mésopotamiens et les Égyptiens, un des animaux strictement interdits lors de certains rituels était le poisson. Nourriture très abondante dans le territoire mésopotamien irrigué de rivières, denrée délicieuse à la table des rois et offrande fréquente sur les autels des dieux⁹, le poisson devenait parfois un aliment interdit quand il s'agissait de visiter des lieux sacrés ou de réaliser les séquences strictes de certains rituels. En particulier, le poisson apparaît comme l'aliment le plus souvent prohibé dans les textes hémérologiques, suivi par le poireau, tout comme dans les rituels voués à conjurer le mal provoqué par un mauvais présage. Cet habitant de l'eau apparaît aussi comme un *ikkibu*, vocable qu'on peut traduire par « tabou », à l'égard d'une divinité. La notion d'*ikkibu* employée en Mésopotamie se rapproche de celle de *bw't* étudiée par Arnaud Delhove pour le cas égyptien. Grâce à une analyse lexicologique fine, il démontre que, même si on traduit fréquemment ce vocable par « interdit », « ce terme exprime fondamentalement une aversion, un refus ou un rejet de quelque chose ». Rattaché à la sphère religieuse et divine, ce vocable définit un objet, un animal, une nourriture, qui déplait au dieu et qui doit donc être éloigné de lui. Dans l'Égypte pharaonique, il y avait plusieurs *bw't* alimentaires, comme le porc, le mouton et le poisson. Loin d'être des animaux considérés comme « impurs » de manière permanente comme dans la tradition religieuse judéo-chrétienne, ils l'étaient seulement par rapport à des activités ou lieux liés au sacré. De ce fait, leur condition d'aliments abhorrés par certaines divinités n'empêchait pas forcément leur consommation¹⁰.

Si nous nous déplaçons dans le temps et dans l'espace, nous découvrons que le même parallèle illustré dans le cas de la Mésopotamie et de l'Égypte peut s'appliquer à la Mésoamérique et à l'aire andine. Pauline Mancina étudie les aliments interdits

⁸ On songe, par exemple, au code alimentaire juif, la *cacherout*, qui établit les critères qui désignent un aliment dont la consommation peut être permise ou pas et qui regroupe les lois indispensables pour savoir comment préparer les nourritures. Également, la nourriture *halal* musulmane nous vient à l'esprit. Il s'agit d'aliments préparés en suivant les lois de la charia, qui autorise sa préparation selon des normes spécifiques.

⁹ Pour plus d'éléments sur la commensalité entre hommes et dieux en Mésopotamie, voir Francis JOANNES, « La table des dieux babyloniens », *Cahier des thèmes transversaux ArScAn*, IX, 2008, p. 453-461 ; Stefania ERMIDORO, *Commensality and Ceremonial Meals in the Neo-Assyrian Period*, Venise, Edizioni Ca'Foscari, 2015.

¹⁰ L'aliment prohibé ne coïncidait pas toujours avec la viande. Un exemple révélateur est représenté par l'interdiction de la consommation des fèves dans la Grèce antique, chez les adeptes de sectes à mystères comme les pythagoriciens et les orphiques. En effet, ce végétal était assimilé à la chair, au sang humain et aux organes génitaux. Voir Marcel DETIENNE et Jean-Pierre VERNANT (éds), *La Cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard, 1979 ; Paul BRAS, « Réflexions sur le fondement de la diététique dans le monde grec ancien (à propos de l'interdit de la fève) », *Dialogues d'histoire ancienne*, 25, 2, 1999, p. 221-246.

pendant les périodes de jeûne chez les Aztèques et les Incas. Or, ceux-ci correspondent, dans les deux aires culturelles, au sel et au piment. Ces deux condiments étaient systématiquement retirés des plats. Selon l'auteure, les caractéristiques du sel le rattacherait aux concepts de mort et de corruption, puisque chez les Aztèques, dans certains contextes rituels, on pensait que l'ajout d'ingrédients comme le sel, le piment, le salpêtre ou la chaux provoquait la fatigue et la mort du maïs, la céréale la plus importante dans l'alimentation mésoaméricaine¹¹. Également chez les Incas, le sel était retiré des plats préparés lors de la veille rituelle d'une cérémonie funéraire. Ces données représentent des pistes de réflexion révélatrices et soulignent l'exigence d'approfondir davantage nos connaissances sur ces deux ingrédients dans la vie rituelle des cultures précolombiennes en général. Il suffit de rappeler que le sel était également retiré du plat à base de chair humaine préparé lors de la fête aztèque de Tlacaxipehualiztli, qui prévoyait de cuire le corps du captif de guerre avec un bouillon à base de maïs égrainé¹². Cette coutume rituelle de consommer le corps des victimes sacrificielles sans sel rappelle les pratiques de plusieurs groupes indigènes contemporains du Mexique, de la Colombie et du Brésil, où le sujet de ce traitement culinaire est le cerf. Dans ces contextes, l'emploi du sel et du piment peut affecter négativement les chasseurs, avant ou après leurs exploits cynégétiques. À ce propos, Guilhem Olivier a observé que l'absence de ces deux condiments dans la nourriture allait de pair avec l'abstinence sexuelle obligatoire pour les chasseurs qui voulaient capturer une proie, tandis que leur consommation inappropriée pouvait provoquer une diminution des facultés visuelles. Or, le chercheur français démontre que dans plusieurs mythes anciens et contemporains, une vue réduite est aussi la conséquence d'une transgression sexuelle. Qui plus est, il serait possible d'envisager une opposition structurelle entre le sel, associé à la dimension tellurique et féminine, et le cerf, être solaire et masculin¹³. Si le sel et le piment représentaient des ingrédients prohibés dans plusieurs sociétés indigènes sur le continent, chez les Aztèques, il existait aussi des nourritures convoitées et exclusives dont l'appropriation et l'ingestion représentaient une réussite sociale très significative. Dans ce volume, Elena Mazzetto aborde le thème de l'aliment appelé *tzoalli*, formé par une pâte de grains d'amarante, du miel noir de la plante d'agave et parfois du maïs grillé. Cette nourriture était choisie pour représenter la chair des dieux ; son modelage permettait l'élaboration des effigies végétales des divinités aztèques. Celles-ci étaient vénérées, chassées, sacrifiées et consommées par des groupes spécifiques de personnes qui avaient réalisé un vœu et qui recevaient les bénéfices directs de l'ingestion du dieu.

En revanche, il y avait aussi des denrées exclusivement destinées aux dieux à des moments particuliers du calendrier, comme c'est le cas du miel chez les Égyptiens de

.....
¹¹ Bernardino DE SAHAGÚN, *op. cit.*, vol. 2, p. 178 ; Elena MAZZETTO, « El simbolismo de la yotextli en las fiestas del año solar mexica », *Itinerarios*, 21, 2015, p. 147-170.

¹² Bernardino DE SAHAGÚN, *op. cit.*, vol. 2, p. 49 ; vol. 9, p. 67.

¹³ Guilhem OLIVIER, *Cacería, sacrificio y poder en Mesoamérica. Tras las huellas de Mixcóatl, 'Serpiente de Nube'*, Mexico, Fondo de Cultura Económica, Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Nacional Autónoma de México, Centro de Estudios Mexicanos y Centramericanos, 2015, p. 233, 321, 335-337.

l'époque pharaonique. Aliment dont la couleur rappelle la lumière du jour, le miel était un mets solaire dont le commerce et le stockage étaient réservés au culte d'Hathor. Sous la forme d'une larme du dieu Rê, sa consommation signifiait ingérer une partie du corps de la déesse, une pratique offensive et prohibée.

Il convient également de signaler les textes de Paula Almeida Mendes et de Sylvio De Franceschi, dédiés respectivement à l'alimentation dans les espaces monastiques portugais et en milieu régulier aux XVII^e et XVIII^e siècles, qui présentent d'intéressantes facettes relatives aux aliments prohibés. La viande et le poisson étaient bannis, tout comme les œufs, le vin¹⁴ et le sel. Dans ces cas, le choix des nourritures répondait à différents critères, comme le coût économique des denrées – car les nourritures les plus coûteuses ne correspondaient pas au régime frugal des religieux – ou la quantité de graisse contenue dans les animaux consommés. Ainsi, les quadrupèdes, les bipèdes et les volailles, caractérisés par une consistance « grasse », étaient exclus du régime, en opposition aux escargots, aux grenouilles et aux tortues, dont la viande était considérée comme maigre¹⁵.

Jeûne, goût et temporalité

Un phénomène récurrent dans la relation entre religion et alimentation est le jeûne, c'est-à-dire la privation volontaire de nourriture. Durant ces périodes d'abstention, l'ingestion de certains aliments est prohibée et des règles strictes sont appliquées, concernant les horaires où l'on mange et les quantités de nourriture ingérée. À ce sujet, les contributions présentées dans ce volume creusent des pistes de recherches visant à comprendre la conception du jeûne et de l'abstinence dans les cultures décrites, et la manière dont s'opèrent ainsi des distinctions. Pauline Mancina compare le fonctionnement du jeûne en Mésoamérique et dans l'aire andine, en privilégiant les cultures aztèque, maya et inca. Chez ces groupes, l'abstinence de nourriture ne représentait qu'une facette d'un complexe pénitentiel plus vaste, comprenant les veilles, l'extraction de sang de différentes parties du corps (autosacrifice), l'abstinence sexuelle et l'absence d'hygiène corporelle. Dans les deux aires analysées, le jeûne se fondait sur l'absence de sel et de piment et sur la consommation d'aliments à base de maïs. Ce dernier était ingéré cru et fermenté dans les Andes alors qu'en Mésoamérique, dans le cas des périodes de jeûne, on privilégiait le séchage de la céréale sous la forme de *tortillas* (galettes de maïs cuites sur une plaque de pierre) ou la préparation liquide sous la forme d'*atole* (boisson à base de maïs et d'eau). En ce qui concerne l'Inde védique, l'idée d'une période de pénitence s'exprime au travers du mot *vratá-*. Comme Philippe Swennen l'explique dans sa contribution, ce terme désigne un ensemble de privations rituelles qui consistent à suspendre toute vie

.....

¹⁴ Sur l'importance du vin et des boissons fermentées dans les systèmes religieux des cultures anciennes, voir Dominique FOURNIER et Salvatore D'ONOFRIO (éds), *Le Ferment divin*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, Ministère de la Culture, 1991.

¹⁵ Pour un approfondissement de la « cuisine du maigre » au Moyen Âge et dans la religion catholique, voir Massimo MONTANARI, *Mangiare da cristiani*, op. cit.

sexuelle, à réduire les heures de sommeil en dormant sur le sol de l'espace sacrificiel et à éliminer une certaine quantité de nourriture, en particulier la viande.

Dans la religion chrétienne, le jeûne avait une fonction de rédemption ; ainsi, l'abstinence alimentaire, surtout de la viande, était une manière d'expier les péchés. Dans le langage médiéval, le mot *ieiunum* faisait allusion à un seul repas par jour, dans la soirée, au lieu de deux repas. Or, il s'agit de la règle principale suivie dans la réalisation du *ramadan* musulman. Selon le calendrier alimentaire chrétien, tout le monde devait suivre l'une des deux modalités, avec un ou deux repas, même si les religieux devaient jeûner pendant un nombre de jours plus important. En ce qui concerne la tradition du carême, l'abstinence alimentaire avait surtout le but de souligner l'appartenance à la communauté chrétienne, puisque le jeûne était pratiqué par tous ses membres¹⁶. Paula Almeida Mendes souligne la frugalité du régime alimentaire des religieuses portugaises aux XVII^e et XVIII^e siècles, et non pas seulement pendant les périodes de jeûne. La rigueur de leur discipline était motivée par le désir de mortifier le corps, parfois jusqu'à tomber gravement malades, et d'émuler les grandes personnalités des saints et des saintes, célèbres pour leur capacité de se détacher de la dimension terrestre par des pratiques brutales d'abstinence et de macérations corporelles. Sylvio De Franceschi explique quant à lui les différences, en matière de jeûne, en milieu régulier à la même époque. Ainsi, le fonctionnement de la règle de saint Augustin prévoyait plus d'indulgence pour les individus les plus faibles, qui n'auraient pas pu supporter un régime alimentaire trop pauvre et rigoureux. En revanche, la règle de saint Benoît, beaucoup plus rigide, ne prévoyait pas la consommation de la viande de quadrupèdes, sauf en cas de maladie. L'auteur continue en présentant les débats autour desquels la casuistique a formulé des commentaires et des réflexions, dans le but d'adoucir le régime alimentaire des moines. Pour cela, il apparaît fondamental de distinguer entre jeûne ecclésiastique et jeûne monastique. Alors que le premier est obligatoire, le deuxième est lié à la dévotion et peut varier selon les ordres monastiques.

L'inquiétude pour la compréhension de la perception culturelle de ce phénomène religieux va de pair avec une certaine attention portée au goût et à la consistance des aliments. Ainsi, la saveur des mets prohibés lors des périodes de jeûne en Mésoamérique et dans l'aire andine semble-t-elle coïncider, selon Pauline Mancina, avec une recherche de la fadeur du goût. En effet, le sel et le piment représentent les deux ingrédients les plus savoureux de la cuisine dans l'Amérique précolombienne¹⁷. La recherche d'une saveur plus neutre lors de la réalisation de certaines activités rituelles a été proposée aussi par Stefania Ermidoro, qui explique comment le poisson et le poireau – un binôme fréquent d'aliments interdits dans les espaces sacrés mésopotamiens – pourraient

.....
¹⁶ Adele SCARNERA, *Il digiuno cristiano dalle origini al IV secolo. Contributo per una rivalutazione teologica*, Rome, Edizioni Liturgiche, 1999 ; Massimo MONTANARI, *Mangiare da cristiani*, op. cit.

¹⁷ Il convient de rappeler que dans la conjuration pour chasser le cerf de Hernando Ruiz de Alarcón, le piment et le sel forment un binôme qui signifie « la nourriture ». Hernando RUIZ DE ALARCÓN, *Tratado de las supersticiones y costumbres gentílicas que oy viuen entre los indios naturales desta Nueva España*, dans Fernando BENÍTEZ (éd.), *El alma encantada*, Mexico, Fondo de Cultura Económica, 1987, p. 166 ; Guilhem OLIVIER, op. cit., p. 219.

éventuellement avoir été écartés des nourritures considérées comme adéquates dans le contexte rituel en raison de l'effet que leur ingestion provoquait sur l'haleine. Marie-Claude Mahias souligne également comment l'ail et l'oignon sont interdits pour les jains, en tant que végétaux souterrains qui jouissent de beaucoup d'exubérance. Les hindous – qui connaissent la même interdiction – la justifient, en revanche, par les propriétés chauffantes et excitantes de ces plantes, dont la consommation est rattachée aux êtres inférieurs soumis aux passions. Si on revient sur les pratiques pénitentielles des religieuses portugaises analysées par Paula Almeida Mendes, on peut remarquer que les choix alimentaires de ces dernières visaient à ingérer ou à garder dans la bouche des aliments clairement nuisibles, aux saveurs désagréables, comme du sel, des cendres ou des herbes amères, dans le but de mortifier le corps et d'éviter tout péché de gourmandise. Sur ce sujet, Massimo Montanari rappelle que dans la polémique sur les aliments à consommer pendant le carême qui eut lieu au XVI^e siècle, on considérait le jeûne comme un « exercice gastronomique », dans le sens où la pratique de l'abstinence renforcerait les sensations gustatives et permettrait de mieux apprécier les plats les plus simples¹⁸. Le dernier point à souligner concerne la temporalité des interdictions et des jeûnes. On peut distinguer deux traditions fortement antithétiques : d'un côté, les cultures anciennes du Proche-Orient, comme la mésopotamienne et l'égyptienne, ou les cultures précolombiennes mentionnées, où les interdictions alimentaires rattachées aux contextes religieux ou aux espaces sacrés sont temporelles et parfois éphémères ; de l'autre côté, la tradition judéo-chrétienne, où ces phénomènes sont constants pour les religieux et où un aliment ne cesse jamais d'être considéré comme inadéquat pour la table des personnes vouées au culte.

Créer des distinctions à partir de la nourriture

Le choix de consommer un aliment ou d'en exclure un autre génère une série complexe de distinctions qui se manifestent dans la sphère religieuse et qui impliquent des changements sociaux et identitaires significatifs. Il s'agit de l'axe de recherche principal du volume et il s'exprime de manière ponctuelle tout au long des chapitres. Bien évidemment, l'emploi de la nourriture pour créer des distinctions concerne des cultures et des modes de vie différents dans le temps et dans l'espace. Dans son article, Elena Mazzetto démontre comment l'ingestion du dieu aztèque Huitzilopochtli, fait d'amarante et de miel, générait une distinction sociale avec différents niveaux de complexité. Une première distinction significative était liée au genre. En effet, alors que les créatrices du dieu de *tzoalli* étaient de jeunes vierges entre six et treize ans, pures et éloignées de l'activité sexuelle, les consommateurs du dieu étaient – selon la plupart des sources – exclusivement des hommes. Une distinction d'âge était aussi fort présente, là où la jeunesse des prêtresses chargées de créer le dieu contrastait avec l'ancienneté des hommes âgés des quartiers qui ingéraient le dieu tutélaire de manière

.....
¹⁸ Massimo MONTANARI, *Mangiare da cristiani*, op. cit.

rotative. Qui plus est, l'ingestion du dieu engendrait une distinction nette dans la hiérarchie militaire, puisque seuls les guerriers qui avaient déjà démontré leur courage sur le champ de bataille et capturé plusieurs combattants avaient le droit de manger leur dieu tutélaire. Cette idée de purification nécessaire pour manier des substances considérées comme sacrées rappelle les normes liées à l'eucharistie, objet d'étude de Christian Brouwer dans ce volume. L'analyse du *Psaume 22* le conduit à réfléchir sur la dichotomie apparente entre l'idée du pain et du vin comme grains de blé et raisins qui représentent métaphoriquement l'union de tous les fidèles, et la distinction nette opérée par l'Église relative à l'exigence d'une pureté sexuelle de la part des hommes – qui ne doivent pas avoir eu d'éjaculation nocturne – et des femmes – qui ne doivent pas être dans les jours des menstruations – avant l'ingestion du corps du Christ.

Penser l'alimentation comme un reflet évident du statut social nous amène à la contribution de Marie-Claude Mahias, dédiée aux différentes formes de végétarisme en Inde. Dans ce contexte, c'est l'appartenance à une classe sociale spécifique qui détermine quels sont les aliments qu'une personne peut manger. Pour cela, la distinction alimentaire devient une manière de se démarquer d'un statut. Les distinctions ne sont pas forcément cristallisées ; au contraire, elles représentent un bel exemple de moyen par lequel les classes les plus pauvres mènent leurs luttes pour s'approprier une meilleure condition de vie. Il vaut la peine de rappeler que, en Inde, le niveau de la caste est inversement proportionnel à la quantité de nourriture qu'on peut consommer. Ainsi, les membres des castes les plus défavorisées peuvent-ils presque tout manger. Pour Marie-Claude Mahias, le choix du végétarisme jain de ne pas ingérer certains aliments, comme la viande, représente surtout une opposition à certaines pratiques rituelles qui caractérisent la religion védique, où l'on sacrifie et consomme plusieurs animaux. Dans ce cas, donc, l'appartenance à une religion passe par les choix alimentaires pratiqués par chacun¹⁹. Le texte de Caroll Davila fait écho à cette réflexion dans l'analyse de la nourriture rituelle préparée dans la Sierra Norte d'Oaxaca, dont les ingrédients témoignent de l'appartenance à la même « *communitas* ». Ainsi, dans le cadre des nouveaux cultes évangéliques de plus en plus présents dans les groupes indigènes de langue zapotèque d'Oaxaca, l'ingestion d'aliments déterminés et d'alcool – boisson fort présente dans les fêtes rituelles – confirme l'appartenance d'un individu à la religion traditionnelle. Le choix de ne pas consommer d'alcool, par exemple, déclenche automatiquement un éloignement de la communauté²⁰.

¹⁹ Pour un approfondissement, voir Marie-Claude MAHIAS, *Délivrance et convivialité. Le système culinaire des Jaina*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1985.

²⁰ Les publications ayant pour sujet la nourriture rituelle indigène au Mexique sont très nombreuses. Voir, par exemple, les dossiers de revue suivants : Aline HÉMOND et Leopoldo TREJO BARRIENTOS (éds), *De l'âtre à l'autel : nourritures rituelles amérindiennes (Mexique et Guatemala)*, Cahiers ALHIM, 25, 2013, en ligne ; Arturo GUTIÉRREZ DEL ÁNGEL et Hector MEDINA (éds), « Comida ritual y alteridad en sociedades amerindias », dans *Nuevo Mundo, Mundos Nuevos*, 2014, en ligne ; Anath ARIEL DE VIDAS, Aline HÉMOND et Anuschka VAN'T HOOFT (éds), « Comidas rituales », dans *Anthropology of food*, 2014, en ligne ; Elena MAZZETTO (éd.), « Tecnicas de cocción en contexto ritual en la Mesoamérica de ayer y de hoy », *Itinerarios*, 29, 2019, en ligne.

Finalement, en étudiant la nourriture comme distinction, nous ne pouvons pas oublier la contribution de Philippe Swennen, où la figure du sacrifiant des rites védiques se détache de sa condition humaine de par la consommation de lait caillé *vratá-*, deux fois par jour. En renonçant à l'alimentation solide, le sacrifiant se soumet à une renaissance symbolique, il s'assimile à un embryon, pour cela il ne boit que du lait et se construit comme personne en suivant les pas des dieux qui ont obtenu l'accès au monde céleste.

Manger (ce qui concerne) les dieux : une pratique différemment perçue

Les récits mythologiques regorgent de références à l'origine des aliments et à leur usage, en relation avec une divinité ou comme transformation et métamorphose d'un héros mythique. À cet égard, il arrive que la présence d'un aliment spécifique, consommé lors d'une cérémonie religieuse particulière, puisse se justifier en fonction du rôle joué par ce même plat ou ingrédient dans la dimension mythique. Stefania Ermidoro étudie la prohibition de la consommation du poisson lors des trois premiers jours de Nisannu, le premier « mois » du calendrier babylonien, qui s'étendait entre le mois de mars et celui d'avril. Selon le calendrier, à ce moment de l'année prenait place une cérémonie dédiée au dieu Marduk. L'un des moments fondamentaux de cette fête était la récitation du poème cosmogonique *Enūma Eliš*, où l'on mentionnait la bataille cosmique entre Marduk et Tiamat et la manière dont le premier coupa la seconde en deux, « comme un poisson sec ». Pour cette raison, toute référence à l'ennemie vaincue de Marduk devait être évitée. De ce fait, dans cet exemple, l'association mythique entre Tiamat et le poisson donne lieu à une interdiction alimentaire dans la dimension rituelle. Autrement dit, l'ingestion d'un aliment qui incarnait en quelque sorte l'antagoniste divine de Marduk pouvait déclencher une offense à l'égard du dieu. De même, un dieu comme Šulpa'e, appartenant au groupe des divinités appelées « mangeurs de poissons », ne permettait pas qu'on mange sa nourriture le septième jour du septième mois, Tešritu. Cette action aurait été considérée comme insultante et la divinité aurait pu envoyer une attaque d'épilepsie pour punir le transgresseur.

Nous retrouvons également la prohibition de consommer des animaux qui représentent, à plusieurs titres, un être divin dans le travail d'Arnaud Delhove, qui explique que dans l'Égypte pharaonique, il n'y a pas de trace d'offrandes de moutons aux dieux, ce qui pourrait être considéré comme la seule prohibition alimentaire permanente. D'un point de vue théologique, plusieurs divinités égyptiennes, comme Amon ou Khnoum, sont représentées comme criocéphales. Pour cela, jouissant probablement d'un statut sacré, le mouton ne pouvait pas être consommé. Nous avons affaire, une fois de plus, à l'impossibilité d'ingérer une nourriture qui s'identifie avec un dieu ou considérée comme partie de son domaine exclusif. Une situation similaire se rencontre lorsque des animaux comme le porc et le poisson deviennent tabous (*bw't*) pour un dieu, à cause d'actions irrespectueuses ou nuisibles réalisées contre un être divin dans la dimension mythique. Ainsi, Seth, en tant que porc qui

blesse l'œil d'Horus, donne naissance au tabou qui concerne cet animal, qui était auparavant sacrifié au même dieu. De la même manière, dans le mythe qui raconte l'assassinat d'Osiris et la façon dont Isis cherche les différentes parties de son corps, les poissons sont responsables d'avoir ingéré son pénis, la seule partie qu'Isis ne pourra pas retrouver et qu'elle devra reconstruire. Pour cette raison, les lépidotes et les oxyrhynques deviennent des poissons à la fois tabous et sacrés, ayant ingéré une partie du corps divin. Il en va de même du miel : dans la mesure où il était considéré comme la larme de Rê, sa consommation était interdite le jour de sa fête, d'autant plus que la déesse tutélaire du miel était Hathor, et sa manducation pouvait signifier manger une partie du corps de la déesse. Tous ces exemples démontrent clairement comment, dans les anciennes cultures du Proche-Orient, l'ingestion de nourritures associées ou représentant un dieu était prohibée. Le déclenchement de maladies constituait les conséquences d'une telle action offensante.

Or, ce jeu d'associations et oppositions est intéressant, dans la mesure où il nous permet de définir une situation totalement distincte pour le cas de l'Amérique précolombienne et, en particulier, la Mésoamérique. Dans cette aire culturelle, on parle d'une « cosmologie de la consommation » pour décrire la vision du monde des peuples mésoaméricains, où les humains et les dieux étaient insérés dans un réseau cosmique où les uns consommaient les autres²¹. Ainsi, dans le Mexique post-classique aztèque et dans de nombreuses cultures indigènes contemporaines, la terre est conçue comme un être famélique, dévoreur des cadavres et affamé de sang et de cœurs²². Inversement, les hommes sacrifiaient et consommaient régulièrement leurs divinités – sous la forme d'esclaves ou d'effigies comestibles – lors des rituels qui se déroulaient tout au long de l'année solaire²³. L'ingestion de la divinité était une pratique commune, destinée à des individus qui réalisaient des vœux et des pénitences pour « mériter » cet honneur. De plus, chaque être divin était associé à plusieurs animaux, plantes et mets. Or, durant les fêtes du calendrier solaire, non seulement la consommation d'animaux ou de nourritures qui représentaient le dieu célébré était possible, mais elle était surtout obligatoire. On retrouve là l'un des rares cas d'obligation dans la consommation de nourritures rituelles spécifiques. Ainsi, lors du mois de Huey Tecuilhuitl, dédié à la déesse du maïs jeune, Xilonen, on consommait lors des repas collectifs des *tortillas* de *xilotl*, le maïs encore vert, qui n'était autre que le corps de la déesse qui venait

²¹ David CARRASCO, « Cosmic Jaws: We Eat the Gods and the Gods Eat Us », *Journal of the American Academy of Religion*, LXIII, 3, p. 429-463 ; Stan DECLERCQ, *In mecitin inic tlaacanacacuani. Los mexicas comedores de carne humana. Canibalismo y guerra ritual en el México antiguo*, thèse de doctorat, Mexico, Universidad Nacional Autónoma de México, 2018.

²² « Leyenda de los Soles », dans Rafael TENA (éd.), *Mitos e historias de los antiguos nahuas*, Mexico, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2012 ; Eduardo MATOS MOCTEZUMA et Leonardo LÓPEZ LUJÁN, *Escultura monumental mexicana*, Mexico, Fondo de Cultura Económica, 2012 ; Pat CARR et Willard GINGERICH, « The Vagina Dentata Motif in Nahuatl and Pueblo Mythic Narratives: A Comparative Study », dans Brian SWANN (éd.), *Smothting the Ground. Essays on Native American Oral Litterature*, Berkeley, University of California Press, 1983, p. 187-203 ; Alessandro LUPO, *El maíz en la cruz. Prácticas y dinámicas religiosas en el México indígena*, Mexico, Gobierno del Estado de Veracruz, Instituto Veracruzano de Cultura, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2013.

²³ Michel GRAULICH, *Mythes et rituels du Mexique ancien préhispanique*, Bruxelles, Académie royale de Belgique, 1987 ; Michel GRAULICH, *Le Sacrifice humain chez les Aztèques*, Paris, Fayard, 2005.

d'être tuée rituellement et ingérée par la communauté²⁴. Lors du mois d'Izcalli, une fête ignée, on consommait un repas très chaud à base de chaussons de maïs fourrés de feuilles d'amarante (*tamales*) et d'une sauce de crevettes au piment fort piquante. Comme l'ont montré plusieurs savants, ce plat représentait métaphoriquement le feu, consommé par tout le monde²⁵. Dans ce dernier cas, au contraire des exemples illustrés par le Proche-Orient, c'était le refus d'ingérer le dieu qui provoquait la colère divine et l'envoi de maladies étroitement associées à son domaine surnaturel. Nous ne pourrions que conclure avec une allusion au travail de Christian Brouwer, dans lequel le rite fondamental de l'eucharistie catholique est examiné sur la base de la doctrine officielle adoptée par l'Église et du phénomène de la transsubstantiation. Pour ce faire, l'auteur cherche à comprendre les changements de l'Église face à ce phénomène et centre son attention sur le pain et le vin, conçus tantôt comme les véritables corps et sang de Jésus-Christ, tantôt comme des symboles qui le représentent, selon les différentes traditions chrétiennes.

Ces données nous conduisent à de nouvelles pistes – parmi beaucoup d'autres – relatives à la perception du corps des dieux : quand est-ce que le corps divin engendrait une interdiction alimentaire ? Quand fallait-il l'ingérer et quand ne fallait-il pas le toucher ? Jusqu'à quel point l'étude de ce contact peut-elle nous aider à mieux comprendre le phénomène de la distinction religieuse ? Nous espérons que ce volume pourra éclairer une partie de ces interrogations et ouvrir des pistes de recherches nouvelles et stimulantes.

.....
²⁴ Bernardino DE SAHAGÚN, *op. cit.*, vol. 2, p. 96-107.

²⁵ *Ibid.*, p. 159-172 ; Alfredo LÓPEZ AUSTIN, « El dios enmascarado de fuego », *Anales de Antropología*, 22, 1, 1985, p. 251-285 ; Danièle DEHOUE, « El lenguaje ritual de los mexicas: hacia un metodo de análisis », dans Sylvie PEPPERSTRAETE (éd.), *Image and Ritual in the Aztec World*, Oxford, British Archaeological Reports, p. 19-33.

Il ne mangera pas de poisson

Restrictions alimentaires dans la Mésopotamie ancienne

□ Stefania ERMIDORO

Introduction

Il est largement reconnu que la nourriture, à laquelle l'identité des sociétés humaines est intimement liée, n'est pas un simple objet nutritionnel. Au contraire, elle est chargée de valeurs, symboles et significations qui sont élaborés par les hommes et les femmes qui ont produit et préparé cette nourriture. C'est une réalité culturelle¹.

Les sociétés humaines choisissent la nourriture à consommer sur la base d'une large variété de facteurs : tout d'abord, les facteurs biologiques, qui leur font écarter tout ce qui pourrait être dangereux, voire toxique, pour l'organisme humain. Ce critère a cependant une influence limitée sur le régime alimentaire humain : de manière générale, les hommes choisissent leur nourriture pour des raisons pragmatiques comme l'accès, le coût, ou pour des raisons sanitaires. Ensuite, un autre niveau de critère intervient – les préférences gustatives, développées sur la base d'une étiologie encore plus complexe : malgré notre héritage biologique, les préférences et aversions alimentaires trouvent leur origine profonde dans un cadre culturel.

Les cultures produisent des règles, non seulement pour ce qui peut être consommé, mais aussi pour qui peut le consommer, dans quelles circonstances, selon quels usages, etc. Dans toute culture, certains aliments sont considérés comme appropriés pour certains types de personnes, mais pas pour d'autres². En tant que produits de cultures humaines, toutes ces interdictions sont soumises à des

¹ Voir Massimo MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Rome-Bari, Laterza, 2004. Une traduction française par Paul-Louis VAN BERG a été publiée en 2009 : *Le Manger comme culture*, Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles. Voir également un intéressant aperçu de l'anthropologie de la nourriture par R. Kenji TIERNEY et Emiko OHNUKI-TIERNEY, « Anthropology of Food », dans Jeffrey M. PILCHER (éd.), *The Oxford Handbook of Food History*, Oxford, Oxford University Press, 2012, p. 117-134.

² Pour une synthèse utile sur le rôle de la nourriture en contexte religieux à la lumière des différentes théories anthropologiques et sociologiques, voir Corrie E. NORMAN, « Religion and Food », dans Solomon H. KATZ et

variations et changements au cours du temps. C'est pour cette raison qu'il est important d'établir clairement un cadre spatiotemporel lorsque l'on évoque les pratiques alimentaires³.

Les restrictions alimentaires peuvent impliquer le retrait de certains aliments du régime d'un groupe social, de manière temporaire ou permanente, ou bien l'absence complète d'un aliment spécifique. L'étude de ces problématiques permet de mettre en lumière le rôle que les restrictions alimentaires jouaient dans l'établissement et le maintien de l'identité, à la fois individuelle et communautaire, dans les sociétés anciennes⁴.

Même s'il faut toujours garder à l'esprit une certaine flexibilité dans le changement des pratiques alimentaires, on peut affirmer qu'il n'y avait pas d'interdiction alimentaire immuable dans la culture du Proche-Orient ancien. La nourriture était au contraire utilisée pour établir des limites sociales temporaires : les interdictions et réglementations à l'égard de certains aliments étaient toujours mises en relation avec des circonstances particulières et destinées à un groupe d'individus précis⁵.

William W. WEAVER (éds), *Scribner Library of Daily Life. Encyclopedia of Food and Culture*, t. 3, New York, Charles Scribner's Sons, 2003, p. 171-176.

³ Voir les exemples donnés par Helen MACBETH (éd.), *Food Preferences and Taste. Continuity and Change*, New York, Oxford, Berghahn Books, 1997 (voir également les pages introductives de ce volume, particulièrement p. 10-12). Pour d'autres exemples de bannissement de poisson dans les sociétés humaines, voir Frederick J. SIMOONS, *Eat Not This Flesh: Food Avoidances from Prehistory to the Present*, Madison, London, The University of Wisconsin Press, 2^e éd., 1994, p. 253-296.

⁴ Pour une discussion générale sur les restrictions alimentaires dans les cultures anciennes, voir Michael BEER, *Taste or Taboo. Dietary choices in antiquity*, Prospect, Totnes, 2010. Au sujet des interdictions alimentaires temporaires, voir les remarques générales et la bibliographie mentionnée par Nir AVIELI, « Forbidden from the Heart: Flexible Food Taboos, Ambiguous Culinary Transgressions, and Cultural Intimacy in Hoi An, Vietnam », dans Judith EHLERT et Nora K. FALTMANN (éds), *Food Anxiety in Globalising Vietnam*, Singapour, Palgrave Macmillan, 2019, p. 77-103. Pour un exemple intéressant d'approche à adopter pour l'étude des restrictions alimentaires, avec un éclairage particulier sur la réalité biblique, voir Peter ALTMANN et Anna ANGELINI, « Purity, Taboo and Food in Antiquity: Some Theoretical and Methodological Issues », dans Peter ALTMANN, Anna ANGELINI et Abra SPICARICH (éds), *Food Taboos and Biblical Prohibitions: Reassessing Archaeological and Literary Perspectives*, Tübingen, Archaeology and Bible, Mohr Siebeck, à paraître.

⁵ Voir Stefania ERMIDORO, « Animals in the Ancient Mesopotamian Diet: Prohibitions and Regulations Related to Meat in the First Millennium BCE », dans Peter ALTMANN, Anna ANGELINI et Abra SPICARICH (éds), *Food Taboos and Biblical Prohibitions: Reassessing Archaeological and Literary Perspectives*, Tübingen, Archaeology and Bible, Mohr Siebeck, à paraître.

Le poisson dans la Mésopotamie ancienne : réalité et symbolisme

La Mésopotamie ancienne était une terre riche en eau. En plus des deux fleuves qui, de nos jours encore, forment le « pays entre les fleuves », le Tigre et l'Euphrate, de nombreux autres cours d'eau traversaient son territoire : l'Oronte, le Khabur, la Balikh, le Jourdain, le Grand Zab – pour n'en citer que certains⁶. Il y avait aussi des milliers de cours d'eau secondaires, de canaux creusés de main d'homme et de réservoirs, alors que les lacs plus importants étaient situés dans les zones périphériques (par exemple le lac de Kinneret, le lac de Van, le lac de Parishan, le lac Hamun). Enfin, le Proche-Orient était bordé par différentes mers : la mer Égée, la Méditerranée, la mer Noire, la mer Rouge, les mers Caspienne et d'Arabie et le golfe Persique. Toute cette eau représentait une ressource inestimable en poissons de toutes sortes, et les populations de la Mésopotamie ancienne apprirent rapidement à tirer le meilleur parti de cette richesse, en pratiquant différentes techniques de pêche adaptées à une variété d'environnements. Des restes de poissons sont en effet répertoriés par les archéozoologues sur des sites de toutes périodes, dans l'ensemble du Proche-Orient⁷.

La connaissance étendue de la faune marine est également illustrée par le travail des artistes mésopotamiens, particulièrement ceux qui décorèrent les somptueux palais royaux des principales villes assyriennes au 1^{er} millénaire avant J.-C., représentant des eaux regorgeant de poissons de toutes sortes.

Finalement, les sources écrites montrent que le poisson était important non seulement dans le régime alimentaire humain quotidien, mais qu'il figurait aussi parmi la luxuriante nourriture servie à la table des rois et des dieux⁸. Par exemple, une lettre néo-assyrienne adressée à Sargon II dresse la liste d'une grande quantité de poissons envoyée au palais en guise d'hommage et de cadeaux publics et distribuée à la famille royale (roi, reine et prince héritier) et aux membres du conseil royal (notamment le Grand Vizir)⁹. Il est intéressant de noter que sont mentionnés à la fois pots (*maqartu*) et paniers de pêche (*lattu*), ce qui correspondait probablement aux deux différentes techniques de stockage du poisson¹⁰.

.....
⁶ Pour la description la plus récente et la plus exhaustive des fleuves et cours d'eau dans le Proche-Orient ancien, voir Theresa BLASCHKE, *Euphrat und Tigris im Alten Orient*, Leipziger Altorientalische Studien, 6, Wiesbaden, Harassowitz Verlag, 2018.

⁷ Pour une vue d'ensemble de la consommation et de la préparation du poisson dans la Mésopotamie ancienne, voir Robert I. CURTIS, *Ancient Food Technology*, Technology and Change in History, 5, Leiden, Brill, 2001, p. 238-240, et la bibliographie citée. Plus récemment, voir Daniel T. POTTS, « Fish and Fishing », dans *A Companion to the Archaeology of the Ancient Near East*, Oxford, Wiley-Blackwell, 2012, p. 220-235. Pour une description synthétique de la faune vivant dans les cours d'eau de la Mésopotamie ancienne, voir Theresa BLASCHKE, *op. cit.*, p. 44-45.

⁸ Frederick J. SIMOONS, *op. cit.*, p. 267-268.

⁹ Simo PARPOLA, *The Correspondence of Sargon II, Part I: Letters from Assyria and the West*, State Archives of Assyria, 1, Helsinki, Helsinki University Press, 1987, p. 35-36, n° 34, ll. 9-10, 19-20, r. 3'-4', r. 6', r. 8'-11'.

¹⁰ Il faut noter que l'interprétation de Parpola – « *cooling vessel* » pour *maqartu* –, dont dérive sa traduction « *iced fish* », doit être à présent rejetée : voir Kathleen ABRAHAM et Michael SOKOLOFF, « Aramaic Loanwords in Akkadian – A Reassessment of the Proposals », *Archiv für Orientforschung*, 52, 2011, p. 22-76 (voir s.v. « 134.maqartu », p. 41).

Du poisson apparaît également parmi la nourriture répertoriée dans les « listes des banquets cérémoniels » de Ninive, qui datent du règne d'Assarhaddon et d'Assurbanipal¹¹. Ces textes ont été interprétés comme la redistribution de produits offerts aux dieux dans différents temples au profit de la famille royale et des membres de l'élite¹² : ils sont donc des témoins de la consommation de poisson à la fois par les dieux et l'élite. Une preuve supplémentaire de la présence de poisson à la table royale peut être trouvée sur la célèbre « stèle du banquet » d'Assurnasirpal II : du poisson y est mentionné parmi dix autres espèces animales qui étaient consommées par le roi et ses nombreux invités¹³. Les sources écrites permettent d'affirmer que la consommation de poisson était totalement acceptée dans l'Assyrie du 1^{er} millénaire avant J.-C.

Les animaux jouaient assurément un rôle important dans la religion de la Mésopotamie ancienne ; des offrandes régulières et des sacrifices quotidiens aux dieux assuraient la stabilité d'une relation avantageuse entre dieux et hommes. Les animaux étaient considérés comme vivant à la frontière entre le naturel et le surnaturel et, ainsi, pouvaient être utilisés comme des messagers pour relayer l'information (via les sacrifices divinatoires) ou les requêtes (via les sacrifices occasionnels) entre les sphères humaine et divine. Les poissons, en particulier, étaient utilisés comme des « tampons » pour repousser le mal : ils absorbaient tout d'abord le mal du patient (principalement après avoir été touchés par celui-ci) et le débarrassaient de sa force négative en étant jetés dans fleuves ou canaux¹⁴. Enfin, des restes de poissons ont été retrouvés dans nombre de temples du Proche-Orient ancien et sont interprétés comme des offrandes aux divinités¹⁵. De manière notable, dans le conflit sumérien intitulé *Oiseau et Poisson*, c'est le poisson lui-même qui se vante d'être « en charge de prodiguer l'abondance pour les sanctuaires purs » et d'avoir la capacité de « satisfaire l'appétit du Pays »¹⁶. En effet, le roi assyrien lui-même sacrifia du poisson aux dieux, entre autres animaux, et il mentionna fièrement l'acte parmi la liste des actions pieuses qu'il avait entreprises pour assurer la bienfaisance et la protection divine pour le pays entier, comme le montre clairement un passage tiré des inscriptions royales d'Assarhaddon : « J'ai abattu un bœuf engraisé [et] j'ai massacré des moutons : j'ai tué des oiseaux des cieux et des

¹¹ Frederick M. FALES et J. Nicholas POSTGATE, *Imperial Administrative Records, Part I: Palace and Temple Administration*, State Archives of Assyria, 7, Helsinki, Helsinki University Press, 1992, n° 149, l. ii 10'.

¹² Sur ces textes, originellement publiés par Frederick M. FALES et J. Nicholas POSTGATE, *op. cit.*, voir Stefania ERMIDORO, *Commensality and Ceremonial Meals in the Neo-Assyrian Period*, Antichistica 8. Studi orientali, 3, Venise, Edizioni Ca' Foscari, 2015, p. 101-102 et notes 41-42.

¹³ A. Kirk GRAYSON, *Assyrian Rulers of the Early First Millennium BC I (1114-859 BC)*, The Royal Inscription of Mesopotamia. Assyrian Periods, 2, Toronto, Buffalo, London, University of Toronto Press, 1991 : Ashurnasirpal II A.0.101.30, l. 114. Pour une discussion sur ce document, avec des détails sur son édition et sur la bibliographie associée, voir Stefania ERMIDORO, *Commensality and Ceremonial Meals*, *op. cit.*, p. 200-207.

¹⁴ Voir, par exemple, Simo PARPOLA, *Assyrian Royal Rituals and Cultic Texts*, State Archives of Assyria, 20, Winona Lake, Eisenbrauns, 2017 : texte n° 15, l. i 8'. Pour d'autres exemples, voir Stefan M. MAUL, *Zukunftsbewältigung. Eine Untersuchung altorientalischen Denkens anhand der babylonisch-assyrischen Löserituelle (Namburbi)*, Mainz am Rhein, von Zabern, 1994, p. 90-91, 373-377.

¹⁵ E. Douglas VAN BUREN, « Fish-Offerings in Ancient Mesopotamia », *Iraq*, 10, 1948, p. 101-121.

¹⁶ Une édition récente de ce poème a été proposée par Sabine HERRMANN, *Vogel und Fisch – Ein sumerisches Rangstreitgespräch. Textedition und Kommentar*, Philologia Sprachwissenschaftliche Forschungsergebnisse, 145, Hamburg, Dr. Kovač, 2010. Voir en particulier le discours du poisson : ll. 95-101.

poissons de l'Apsoû, sans nombre ; [et] j'ai présenté devant eux la moisson des mers [et] l'abondance des montagnes. »¹⁷

Dans la représentation symbolique mésopotamienne du monde, les poissons étaient donc des créatures puissantes, qui vivaient dans le domaine silencieux et invisible situé sous la surface de la terre : l'Apsoû, dont le roi était l'important et puissant dieu de la sagesse Enki/Ea. Pour des raisons similaires, les poissons avaient aussi des associations chtoniennes : Lugal-URUxKÁR, un dieu lié à une fête de commémoration des défunts, et Ninazu, un autre dieu de nature chtonienne, recevaient des offrandes de poisson, parfois en très grandes quantités¹⁸. Des restes de poissons ont en effet aussi été trouvés en contexte funéraire par les archéologues dans toute la Mésopotamie¹⁹.

Enfin, depuis la période babylonienne ancienne, des créatures hybrides – mi-homme mi-poisson – commencèrent à peupler l'imaginaire mésopotamien, apparaissant dans les textes littéraires, religieux et divinatoires, de même que dans l'iconographie à partir de la deuxième moitié du 1^{er} millénaire avant J.-C., et ce, jusqu'à la fin du millénaire²⁰.

En raison de leur force ambivalente, en tant qu'êtres appartenant à un monde liquide, les poissons – comme nombre d'autres animaux – étaient certainement sujets à des interdictions lors d'occasions bien précises, bien qu'il semble qu'ils pouvaient être consommés librement au quotidien.

Restrictions autour du poisson au 1^{er} millénaire avant J.-C.

Si l'on songe à un animal « tabou » sur le territoire du Proche-Orient, le premier qui vient à l'esprit est très probablement le porc. Les publications académiques sur les bannissements alimentaires dans la Mésopotamie ancienne ont tendance à donner un rôle prééminent aux porcins, principalement à cause du rôle particulier que ces espèces ont joué dans les deux religions qui ont par la suite prospéré dans cette aire

¹⁷ Erle LEICHTY, *The Royal Inscription of Esarhaddon, King of Assyria (680-669 BC)*, The Royal Inscriptions of the Neo-Assyrian Period, 4, Winona Lake, Eisenbrauns, 2011 : Esarhaddon 57, ll. vi 37-vii 1. Pour d'autres exemples d'offrandes royales de poisson aux dieux, voir également *ibid.*, Esarhaddon 53, l. 6', mais également Jamie NOVOTNY et Joshua JEFFERS, *The Royal Inscriptions of Ashurbanipal (668-631 BC), Aššur-etel-ilāni (630-627 BC) and Šin-šarra-iškun (626-612 BC), Kings of Assyria, Part 1*, The Royal Inscriptions of the Neo-Assyrian Period, 5, 1, Winona Lake, Eisenbrauns, 2018 : Ashurbanipal Assyrian Tablet 2, l. iii 24'.

¹⁸ E. Douglas VAN BUREN, *op. cit.*, p. 107-108 ; voir aussi Gebhard J. SELZ, *Untersuchungen zur Götterwelt des altsumerischen Stadtstaates von Lagaš*, Occasional Publications of the Samuel Noah Kramer Fund, 13, Philadelphia, The University of Pennsylvania Museum, 1995, p. 163-169 (part. § 11) et 212-214 (part. § 4).

¹⁹ Voir les nombreuses références aux restes de poissons dans le récent aperçu proposé par Jwana CHAHOUD et Emmanuelle VILA, « Food for the Dead, Food for the Living, Food for the Gods According to Faunal Data from the Ancient Near East », dans Marie-Lys ARNETTE (éd.), *Religion et alimentation en Égypte et Orient anciens*, t. 2, Le Caire, Institut français d'archéologie orientale, 2019, p. 465-521 (avec fig. 8).

²⁰ Sur ces créatures (appelées en akkadien *apkallu*, *kullullū* et *kulliltu*), voir Frans A. M. WIGGERMANN, *Mesopotamian Protective Spirits. The Ritual Texts*, Groningen, STYX & PP, 1992, p. 76-79 et 182-183. Voir aussi Daniel T. POTTS, *op. cit.*, p. 220-235.

géographique²¹. Toutefois, selon les sources anciennes disponibles aujourd'hui, ce n'est pas le porc qui faisait l'objet du plus grand nombre d'interdictions, mais le poisson²².

Il est intéressant de noter que la Mésopotamie ancienne n'était pas la seule culture ancienne qui exprimait des réserves quant à la consommation de poisson lors de certaines occasions. Il est bien connu que les anciens Égyptiens prohibaient aussi la consommation de poisson, comme le décrivent à la fois les sources hiéroglyphiques anciennes et, plus tardivement, les auteurs grecs²³ ; les sociétés romaines et grecques anciennes avaient également des réserves quant à cette catégorie d'animaux²⁴. Il faut toutefois remarquer que, dans aucune de ces sociétés, le poisson ne faisait l'objet d'un bannissement complet ou permanent – la seule exception étant l'interdiction de poisson que l'on trouve dans la Bible, *Lévitique* 11, 9-12 et *Deutéronome* 14, 9-10²⁵.

Il semblerait que la seule attestation connue d'une interdiction permanente pour la Mésopotamie ancienne soit à trouver dans une liste d'offrandes datant de la période de la 3^e dynastie d'Ur, dans laquelle est mentionné le nom du sanctuaire de Ninurta à Nippur : « La Maison dans laquelle on ne consomme pas de poisson. »²⁶ Bien que cela

²¹ Voir par exemple les nombreuses contributions rassemblées par Brigitte LION et Cécile MICHEL (éds), *De la domestication au tabou. Le cas des suidés dans le Proche-Orient ancien*, Paris, De Boccard, 2006. Sur la difficulté d'interpréter la présence ou l'absence d'os de porc sur les sites archéologiques comme évidence de l'ethnicité et des pratiques religieuses, voir Jonathan GREER, « Prohibited Pigs and Prescribed Priestly Portions: Zooarchaeological Remains From Tell Dan and Questions Concerning Ethnicity and Priestly Traditions in the Hebrew Bible », dans Peter ALTMANN, Anna ANGELINI et Abra SPICARICH (éds), *Food Taboos and Biblical Prohibitions: Reassessing Archaeological and Literary Perspectives*, Tübingen, Archaeology and Bible, Mohr Siebeck, à paraître. Pour une discussion anthropologique sur le bannissement moderne du poisson au Moyen-Orient, au sein d'une discussion plus générale sur la manière dont les frontières sociales sont établies non seulement par ce qui est consommé ou la manière dont cela est préparé mais aussi par les comportements à table, voir Sami ZUBAIDA, « Drink, Meals and Social Boundaries », dans Jakob A. KLEIN et Anne MURCOTT (éds), *Food Consumption in Global Perspective. Essays in the Anthropology of Food in Honour of Jack Goody*, Basingstoke et New York, Palgrave Macmillan, 2014, p. 209-223 (sur le poisson en particulier, p. 216-217).

²² Sur les bannissements alimentaires, et particulièrement la viande, au Proche-Orient ancien, voir Stefania ERMIDORO, « Animals in the Ancient Mesopotamian Diet », *op. cit.*

²³ Voir Philippe BORGEAUD, « Réflexions grecques sur les interdits alimentaires (entre l'Égypte et Jérusalem) », dans Cristiano GROTANELLI et Lucio MILANO (éds), *Food and Identity in the Ancient World*, Padova, S.A.R.G.O.N., 2004, p. 95-122. Récemment, voir l'exposé détaillé de Youri VOLOKHINE, « Les interdits alimentaires en Égypte ancienne », dans Marie-Lys ARNETTE (éd.), *Religion et alimentation en Égypte et Orient anciens*, t. 2, Le Caire, Institut français d'archéologie orientale, 2019, p. 557-591 (part. p. 569-572), et Youri VOLOKHINE, « Food Prohibitions in Pharaonic Egypt: Discourses and Practices », dans Peter ALTMANN, Anna ANGELINI et Abra SPICARICH (éds), *Food Taboos and Biblical Prohibitions: Reassessing Archaeological and Literary Perspectives*, Tübingen, Archaeology and Bible, Mohr Siebeck, à paraître.

²⁴ Voir l'article de John SCHEID, « Interdits et exclusions dans les banquets sacrificiels romains », dans Cristiano GROTANELLI et Lucio MILANO (éds), *Food and Identity in the Ancient World*, Padova, S.A.R.G.O.N., 2004, p. 123-140. Sur les sources classiques, voir également le dossier rassemblé par Nicholas PURCELL, « Eating Fish. The Paradoxes of Seafood », dans John WILKINS, F. David HARVEY et Michael J. DOBSON (éds), *Food in Antiquity*, Exeter, University of Exeter Press, 1995, p. 132-149.

²⁵ Il est intéressant de remarquer que l'Ancien Testament associe un critère zoologique à l'interdiction de manger du poisson : « Parmi tout ce qui vit dans l'eau, vous pourrez manger ceci. Tout ce qui a nageoires et écailles et vit dans l'eau, mers ou fleuves, vous en pourrez manger » (*Lv* 11, 9), aucun exemple d'espèce propre ou impropre n'étant donné. Dans cet exemple, des termes généraux sont également utilisés, sans faire référence à aucun poisson particulier – une absence de vocabulaire précis qui renvoie à celle attestée dans les sources mésopotamiennes. Voir Peter ALTMANN et Anna ANGELINI, *op. cit.*

²⁶ Andrew R. GEORGE, *House Most High. The Temples of Ancient Mesopotamia*, Winona Lake, Eisenbrauns, 1993, p. 115, n° 669.

ait été interprété comme une interdiction permanente en ce lieu précis, des études récentes ont montré que ce nom devait être contextualisé de manière plus précise, car il ne renvoie pas au sanctuaire, mais plutôt à une fête célébrée alors à Nippur. Durant ce festival, un jour entier de non-consommation de poisson était suivi d'une célébration qui voyait l'animal mangé en quantité et offert aux dieux : selon W. Sallaverger, ce rite doit être interprété comme une célébration de la crue printanière, accompagnée d'une abondance de poissons²⁷.

Le fait que le poisson ait été volontairement évité par les populations du Proche-Orient ancien a tout d'abord été remarqué par Leo Oppenheim dans sa publication sur l'interprétation des rêves : au sujet de la tablette K. 6611, inscrite de présages faisant référence à des rêves au cours desquels différents types de poissons et volailles étaient consommés, il écrit :

« Même une telle référence passagère au poisson dans une liste de plats est intéressante et pour la raison suivante. Une étude de la culture matérielle de la Mésopotamie révèle le fait curieux que les noms donnés aux nombreux types de poissons (des rivières, du lagon et de la mer) sont en baisse depuis la période la plus ancienne. Apparaissant déjà, dans les premières listes de signes de Fara (Deimel, WVDOG 43: 20*), de nombreux noms de poissons sont mentionnés dans les documents administratifs des périodes présargonique, sargonique et Ur III. Ils se reproduisent à nouveau dans les tablettes de l'Isin, Isin-Larsa et dans les premières dynasties babyloniennes anciennes. Cependant, lorsque, après l'éclipse de la période kassite, des documents épistolaires, juridiques et administratifs réapparaissent, la pêche et la consommation de poisson deviennent extrêmement rares et les noms de types spécifiques de poissons ont complètement disparu (en dehors de la littérature lexicographique). Si des poissons sont mentionnés, ils sont simplement désignés par le terme générique nûnê. La possibilité de l'existence d'un tabou sur le poisson (à un niveau populaire et non cultuel) se propose comme explication, d'autant plus qu'un tel tabou est attesté pour la Syrie au 1^{er} millénaire avant notre ère et que le poisson était considéré comme un aliment qui devait – comme le disent les textes cultuels – être évité certains jours importants et par certaines personnes.»²⁸

²⁷ Walther SALLABERGER, *Der kultische Kalender der Ur III-Zeit. Teil 1, Untersuchungen zur Assyriologie und vorderasiatischen Archäologie*, 7, 1, Berlin, New York, de Gruyter, 1993, p. 116-117.

²⁸ Traduction du passage suivant: « Even such a passing reference to fish in a list of dishes is interesting and for the following reason. A study of the material culture of Mesopotamia reveals the curious fact that the names given to the numerous kinds of fish (of the rivers, the lagoon and the sea) are on the decrease from the oldest period onward. Appearing already in the earliest sign-lists from Fara (Deimel, WVDOG 43:20*), numerous names of fish are mentioned in the administrative documents of the pre-Sargonic, Sargonic and Ur III periods. They recur again in the tablets of the Isin, Isin-Larsa, and early Old Babylonian dynasties. However, when after the eclipse of the Cassite period epistolary, legal, and administrative documents reappear, fishing and the eating of fish become extremely rare, and names of specific kinds of fish have completely disappeared (outside the lexicographic literature). If fish are mentioned they are simply referred to with the generic term nûnê. The possibility of the existence of a fish-taboo (on a popular, not a cultic level) suggests itself as an explanation, especially since such a taboo is attested for Syria in the first millennium B.C. and since fish was considered a food which was – as cultic texts tell us – to be avoided on certain important days and

Oppenheim a justement souligné un aspect intéressant de la culture akkadienne et du lexique du 1^{er} millénaire avant J.-C. ; pour autant, ses remarques doivent être reconsidérées aujourd'hui, à la lumière des nouveaux textes découverts et publiés dans le champ de la recherche assyriologique. Comme l'a montré Kristin Kleber, compte tenu des conditions naturelles dans la Mésopotamie du Sud, qui sont extrêmement favorables à la pêche, il est difficile de croire que les hommes abandonnèrent une source de protéines aussi avantageuse. Les textes originaires de Babylone attestent des sacrifices de poissons dans les temples, du commerce du poisson, de lois contre la pêche illégale et décrivent en détail les droits de pêche : il est donc probable que le hasard de transmission des textes ainsi que la nature et le point de vue des sources écrites disponibles aujourd'hui expliquent le faible nombre d'occurrences de poissons pour cette période de l'histoire de la Mésopotamie²⁹. Kleber admet toutefois que les mentions d'espèces individuelles de poissons sont complètement absentes des textes tardifs babyloniens³⁰ : la réduction du vocabulaire relatif aux espèces de poissons au 1^{er} millénaire avant J.-C. reste jusqu'à présent inexpiquée³¹.

Le poisson dans les hémérologies

Le poisson apparaît de nombreuses fois en apodose dans les textes hémérologiques, dans des interdictions à observer lors de certains jours du calendrier. En effet, les hémérologies fournissent des informations sur la nature faste ou néfaste d'un moment (jour, demi-journée, mois, etc.), en particulier en relation avec des actions spécifiques³².

by certain persons. » A. Leo OPPENHEIM, « The Interpretation of Dreams in the Ancient Near East. With a Translation of an Assyrian Dream-Book », *Transactions of the American Philosophical Society*, New Series, 46, 3, 1956, p. 179-373 (citation p. 271-272), qui confirme sa position dans une publication ultérieure, voir A. Leo OPPENHEIM, *Ancient Mesopotamia. Portrait of a Dead Civilization*, Chicago, London, The University of Chicago Press, 1977, p. 46.

²⁹ Kristin KLEBER, « Die Fischerei in der spätabylonischen Zeit », *Wiener Zeitschrift für die Kunde des Morgenlandes*, 94, 2004, p. 133-165. Voir également Salvatore GASPA, *Alimenti e pratiche alimentari in Assiria: le materie alimentari nel culto ufficiale dell'Assiria del primo millennio a.C.*, History of the Ancient Near East/Monographs, 13, Padoue, S.A.R.G.O.N., 2012, p. 164, qui a suggéré que le vocabulaire limité pour le poisson dans les sources néo-assyriennes s'explique par le fait que le poisson était principalement consommé par les strates les plus basses de la population à cette période, lesquelles n'ont pas laissé autant de documents écrits que l'élite.

³⁰ Kristin KLEBER, *op. cit.*, p. 142.

³¹ Les rares cas de mentions d'espèces particulières de poissons dans des textes du 1^{er} millénaire se limitent à deux genres littéraires spécialisés : les textes médicaux et divinatoires. Ces termes étaient donc connus et utilisés par un groupe restreint d'individus instruits et ne faisaient pas partie du vocabulaire quotidien, administratif et économique. Pour quelques exemples, voir les termes *arsuppu*, *kuppû B* et *purâdu* dans *The Assyrian Dictionary of the University of Chicago*.

³² Une publication récente complète des textes hémérologiques a été proposée par Alasdair LIVINGSTONE, *Hemerologies of Assyrian and Babylonian Scholars*, Cornell University Studies in Assyriology and Sumerology, 25, Bethesda, CDL Press, 2014. Il faut toutefois prendre en compte les nombreuses corrections, remarques et commentaires ajoutés par Lionel MARTI, « Chroniques bibliographiques 16. Les hémérologies mésopotamiennes », *Revue d'assyriologie et d'archéologie orientale*, 108, 2014, p. 161-199 ; Lionel MARTI, « Tabous et hémérologies en Assyrie », dans Jean-Marie DURAND, Michaël GUICHARD et Thomas RÖMER (éds), *Tabou et transgression. Actes du colloque organisé par le Collège de France, Paris, les 11-12 avril 2012*, Orbis Biblicus et Orientalis, 274, Fribourg et Göttingen, Academic Press et Vandenhoeck & Ruprecht, 2015, p. 47-67.

Le premier spécimen du genre connu, la tablette bilingue H77, datée de la période babylonienne ancienne, inclut déjà une interdiction relative au poisson :

(Sum.) « *He shall not eat fish, there would be būšānu disease* »

(Akk.) « *Fish shall not be eaten, it is unsound because of būšānu disease* » (ll. 10-11)³³.

Lorsque l'on considère les textes hémérologiques du 1^{er} millénaire, une analyse précise de leur contenu montre qu'ils répertorient un total de vingt-deux aliments et boissons interdits, à savoir bœuf, chèvre, bière, sang, cresson, dattes, produits laitiers, loir, poisson, volaille, grenouille, fruits, ail, poireau, viande, lait, oignon, porc, coq, eau, vin, et une substance non identifiée (*na-ad-du-ta*[?]).

La nourriture la plus fréquemment interdite est le poisson, avec dix-sept attestations ; il est suivi par un légume, le poireau (quatorze attestations), alors que le porc n'arrive qu'en troisième position, avec neuf occurrences – le même nombre que pour le bœuf³⁴. Il faut toutefois garder à l'esprit la nature partielle et incomplète des sources écrites à notre disposition pour établir ce résultat : des sources plus anciennes ont pu disparaître du fait d'un choix humain, de circonstances archéologiques ou naturelles, etc. Cependant, il faut remarquer que la réticence autour de la consommation du poisson est également confirmée par d'autres sources écrites : si l'on examine les textes rituels, médicaux, prophétiques ou encore littéraires³⁵, les aliments les plus fréquemment interdits sont encore une fois le poisson et le poireau (qui sont souvent associés). Le poisson, l'ail, le poireau et le cresson étaient également bannis en cas de préparation pour le rituel *namburbî*, par exemple – rituel qui avait pour but de contrer le mal annoncé par un mauvais présage³⁶.

Le poisson est donc l'animal le plus évité, selon les sources mésopotamiennes du 1^{er} millénaire avant J.-C., mais les raisons qui motivent cette interdiction sont difficiles à établir. Comme nous l'avons mentionné, le poisson était régulièrement consommé par les populations du Proche-Orient ancien ; il était également mangé par rois et dieux. Une raison pratique, liée à l'effet de la consommation du poisson sur l'haleine humaine dans le cadre de certaines recettes, ne peut être entièrement écartée. Il a en

³³ Pour l'édition de ce texte, voir Antoine CAVIGNEAUX et Farouk N. H. AL-RAWI, « New Sumerian Literary Texts from Tell Haddad (Ancient Meturan): A First Survey », *Iraq*, 55, 1993, p. 91-105.

³⁴ Pour une liste complète des aliments, avec les jours pendant lesquels ils devaient être évités, les conséquences de leur consommation ainsi que les sources listant ces informations, voir Table 1 dans Stefania ERMIDORO, « Animals in the Ancient Mesopotamian Diet », *op. cit.*

³⁵ Voir, par exemple, la description des démons qui accompagnent Inana dans sa *Descent to the Netherworld*, l. 305 : « ils ne mangent pas de poisson, ils ne mangent pas de poireaux ». Voir ETCSL traduction : t.l.4.1 (Jeremy A. BLACK, Graham CUNNINGHAM, Jarle EBELING, Esther FLÜCKIGER-HAWKER, Eleanor ROBSON, Jon TAYLOR et Gábor ZÓLYOMI, *The Electronic Text Corpus of Sumerian Literature* (<http://etcsl.orinst.ox.ac.uk/>), Oxford, 1998-2006).

³⁶ Stefan M. MAUL, *op. cit.*, p. 39, et notes 9-12.

effet été suggéré que le poisson (de même que d'autres types de viande interdits) était souvent consommé « *rancid, thus giving out a strong smell of rot* »³⁷.

Un cas de bannissement du poisson a été expliqué de manière convaincante par les chercheurs modernes : il s'agit de son interdiction durant les trois premiers jours de Nisannu, au cours desquels, selon le calendrier babylonien, une célébration à Marduk prenait place. En cette occasion, le poisson était probablement évité car, selon l'*Enūma Eliš*, à la suite de leur bataille cosmique, Marduk coupa son ennemie Tiamat en deux, « *as a dried fish* » (*Enūma Eliš* IV, 137)³⁸ : toute référence ou analogie au traitement infligé à la vaincue Tiamat devait donc être évitée durant la célébration en l'honneur du dieu victorieux³⁹.

Dans les hémérologies, les listes d'interdictions sont parfois directement associées à une divinité particulière, dont on dit qu'elle considère comme un *ikkibu* contre elle une action spécifique entreprise contre sa personne : dans l'hémérologie de l'Offrande de Pain, le poisson et le poireau sont décrits comme « tabou pour Šulpa'e » lors du septième jour du septième mois, Tešritu. Šulpa'e, dont l'épithète était « *lord of the banquet table* »⁴⁰, appartenait au groupe de dieux appelés « mangeurs de poisson » et il contrôlait également la pousse des légumes : ainsi, manger « sa nourriture » pourrait avoir été considéré comme une offense⁴¹. Outrepasser une telle interdiction aurait ainsi pour conséquence une attaque d'épilepsie, une maladie dont Šulpa'e était directement tenu pour responsable : dans les textes médicaux, l'épilepsie est en effet décrite comme le résultat de l'action de la main de ce dieu⁴².

Le poisson était au contraire recommandé lors du premier jour du mois d'Ayyaru, au cours des célébrations en l'honneur d'Ea ; les pèlerins étaient alors invités à se baigner dans de l'huile de poisson, afin d'« *achieve attention (from the gods)* » et « *be granted mercy* ». Cette recommandation inhabituelle pourrait être expliquée à la lumière du rôle d'Ea en tant que seigneur de l'Apsu, l'océan qui se trouvait sous la surface de la terre : ces actes étaient alors envisagés comme des actes de dévotion au dieu⁴³.

³⁷ Michaël GUICHARD et Lionel MARTI, « Purity in Ancient Mesopotamia: The Paleo-Babylonian and Neo-Assyrian Periods », dans Christian FREVEL et Christophe NIHAN (éds), *Purity and the Forming of Religious Traditions in the Ancient Mediterranean and Ancient Judaism*, Dynamics in the History of Religions, 3, Leiden, Brill, 2013, p. 47-114 (citation p. 84, n° 155).

³⁸ Pour la dernière édition de ce poème mésopotamien, voir Wilfred G. LAMBERT, *Babylonian Creation Myths*, Mesopotamian Civilization, 16, Winona Lake, Eisenbrauns, 2013.

³⁹ JoAnn SCURLOCK, « Animal Sacrifice in Ancient Mesopotamian Religion », dans Billie J. COLLINS (éd.), *A History of the Animal World in the Ancient Near East*, Handbook of Oriental Studies/Handbuch der Orientalistik. Section 1. The Near and Middle East, 64, Leiden, Brill, 2002, p. 389-403 (voir p. 393-394).

⁴⁰ Paul DELNERO, « Šulpa'e », *Reallexikon der Assyriologie und Vorderasiatischen Archäologie*, 13, 2012, p. 284-286.

⁴¹ Barbara BÖCK, « On the Ancient Mesopotamian Concept of 'Taboo'. Transgression and Delimitation », dans Annette WEISSENIER (éd.), *Borders: Terminologies, Ideologies, and Performances*, Wissenschaftliche Untersuchungen zum Neuen Testament, 366, Tübingen, Mohr Siebeck, 2016, p. 305-321 (voir p. 308).

⁴² Paul DELNERO, *op. cit.*, § 6.

⁴³ Cette recommandation se trouve sur les tablettes assyriennes de l'« Hémérologie de Prostration » : voir l'édition récente de ce texte par Enrique JIMÉNEZ et Selim F. ADALI, « The 'Prostration Hemerology' Revisited: An

Consommer le même animal lors de jours différents n'avait pas toujours les mêmes conséquences. Ainsi, manger du poisson pouvait conduire à la défaite, à la maladie ou à une mauvaise réputation ; associé au poireau, les conséquences étaient la malchance, une mauvaise conduite ou la piqûre du scorpion. Selon l'Hémérologie de Prosternation, éviter poisson et oiseau lors du treizième jour du douzième mois (Addaru) avait un aspect bénéfique sur la vie du fidèle : les gens lui souhaiteraient « bonne santé »⁴⁴.

Contexte historique

On peut considérer que les restrictions alimentaires dans la Mésopotamie ancienne avaient pour but de faire la distinction entre temps, espace et individus. Leurs caractéristiques spécifiques résidaient indubitablement dans leur nature éphémère : les hémérologies invitaient en effet à consommer certains jours des aliments qui étaient interdits lors d'occasions bien établies. Dans la Mésopotamie du 1^{er} millénaire avant J.-C., la pureté n'était pas un concept absolu, mais dépendait du moment de l'année et de circonstances particulières⁴⁵.

Toute personne susceptible d'approcher un sanctuaire, de même que tout animal offert aux dieux, ou encore tout objet liturgique utilisé lors de rituels, ou tout espace où un rituel était conduit, devait être purifié et gardé pur afin d'assurer la réussite des actes pratiqués. Par conséquent, non seulement les prêtres et personnels du temple, mais aussi tous ceux qui souhaitaient s'adresser aux dieux devaient maintenir un état de pureté, avec des exigences spécifiques qui pouvaient varier selon leur rôle et fonction. En outre, les critères évoluaient au cours du temps et variaient selon les temples et/ou les traditions régionales. Dans un tel contexte, manger pouvait devenir un acte dangereux car l'ingestion de nourriture pouvait s'accompagner d'ingestion de « pollution », qui pouvait affecter le corps entier⁴⁶.

Le poisson n'était pas considéré comme impur en tant qu'animal⁴⁷, ni sa consommation inconvenante par nature ; c'étaient des circonstances particulières qui attachaient à

Everyman's Manual at the King's Court », *Zeitschrift für Assyriologie und Vorderasiatische Archäologie*, 105, 2015, p. 154-191 (part. p. 184).

⁴⁴ Enrique JIMÉNEZ et Selim F. ADALI, *op. cit.*, p. 177, § 12. Voir également Stefania ERMIDORO, « Animals in the Ancient Mesopotamian Diet », *op. cit.*

⁴⁵ Sur le concept de pureté dans la Mésopotamie ancienne, voir Walther SALLABERGER, « Körperliche Reinheit und soziale Grenzen in Mesopotamien », dans Peter BURSCHEL et Christoph MARX (éds), *Reinheit*, Vienne, Cologne, Weimar, 2011, p. 17-45.

⁴⁶ Voir Michaël GUICHARD et Lionel MARTI, « Purity in Ancient Mesopotamia: The Paleo-Babylonian and Neo-Assyrian Periods », dans Christian FREVEL et Christophe NIHAN (éds), *Purity and the Forming of Religious Traditions in the Ancient Mesopotamian World and Ancient Judaism*, Dynamics in the History of Religion, 3, Leiden, Boston, Brill, 2012, p. 47-113. Voir en particulier p. 83-87, où les auteurs discutent des dangers d'ingérer de la nourriture et les conséquences de la consommation de certains aliments avant d'aller au temple ou assister à des cérémonies religieuses.

⁴⁷ Il existe un cas connu dans lequel un poisson est explicitement présenté comme interdit et impropre aux autels divins : il se trouve toutefois dans un étrange poème littéraire sumérien appelé *Home of the Fish* (pour

l'acte de consommation du poisson une signification précise et le rendaient impur dans un cadre spatiotemporel donné⁴⁸. Ce n'était pas une question de valeurs morales, mais d'étiquette⁴⁹. Lorsque l'on considère les restrictions alimentaires dans la Mésopotamie ancienne, le terme « étiquette » est en effet crucial. Les interdictions ont été introduites pour respecter ce qui était « convenable » et non ce qui était « juste » du point de vue éthique. Les anciens Mésopotamiens croyaient qu'ils pouvaient rencontrer les dieux en personne, et pour cette raison la pureté était primordiale pour se préparer à cette rencontre : tous ceux qui prenaient part à des cérémonies d'adoration devaient vivre en accord avec le respect de l'étiquette divine. Le personnel du temple était certainement concerné en premier lieu par ces règles de conduite, puisqu'il devait constamment se plier à un large éventail de réglementations ; cependant, les visiteurs occasionnels des sanctuaires divins devaient respecter les mêmes règles juste avant les cérémonies⁵⁰.

Les conséquences de non-respect des interdits alimentaires figurent dans les sources écrites ; pour autant, leur causalité est rarement évidente. La culture mésopotamienne ancienne se caractérisait par un haut niveau de pragmatisme et par une forte présence du principe d'association : les éléments disparates de l'expérience quotidienne étaient liés les uns aux autres de manière significative par les qualités qu'ils partageaient – à savoir leur son, couleur, nom ou tout autre attribut. Les choses, les événements et même les émotions pouvaient aussi être associés, reliés et transformés en symboles selon ce même principe d'association. Les sources écrites du Proche-Orient ancien, telles que les textes légaux, médicaux, littéraires et scientifiques, reflètent ce mode de pensée par une formule typique protase-apodose (« si, alors »).

La littérature prophétique, à laquelle appartiennent les textes hémérologiques, recensait des milliers de situations possibles, chacune étant accompagnée d'une interprétation de sa signification. Pour ces différentes situations, qu'elles puissent exister ou non dans le monde naturel, les circonstances et actions étaient souvent considérées selon un axe temporel, leur signification étant sujette au jour et/ou au mois où elles se produisaient, ou à la séquence d'événements qui les avaient immédiatement précédées ou se produiraient après. Il est donc également possible que certains des liens qui unissaient la consommation de poisson et ses conséquences trouvaient leur origine dans des observations de ce type, effectuées selon un déroulement chronologique particulier. Pour cette raison, ces liens ne peuvent être retracés par nos perceptions modernes.

une édition du texte, voir Miguel CIVIL, « The Home of the Fish: A New Sumerian Literary Composition », *Iraq*, 1981, p. 154-175). Notez, cependant, que dans ce texte, ce n'est pas toute la classe de poissons qui doit être condamnée mais seulement le poisson nommé *mur*, c'est-à-dire une raie.

⁴⁸ Selon Karel Van der Toorn, il existait également des animaux qui étaient « *culturally unclean, not because of their effect on the human breath but per se (pig, dog, fish)* ». Le chercheur admet pourtant que « *[t]hese 'unclean' animals were not under all circumstances prohibited as food: in practice, purity and impurity remained contingent on the situation* » : Karel VAN DER TOORN, *Sin and Sanction in Israel and Mesopotamia: A Comparative Study*, *Studia Semitica Neerlandica*, 22, Assen, Van Gorcum, 1985, p. 33-36.

⁴⁹ Pour d'autres exemples, voir Stefania ERMIDORO, « Animals in the Ancient Mesopotamian Diet », *op. cit.*

⁵⁰ Sur le concept d'étiquette dans la Mésopotamie ancienne, voir Karel VAN DER TOORN, *op. cit.*, p. 10, 21, 26.

Conclusion

Les tabous alimentaires, y compris ceux concernant le poisson, avaient pour but de faire la distinction entre différents moments. Il est également indubitable que les habitudes alimentaires avaient le pouvoir de créer des distinctions dans la population en Mésopotamie ancienne. Il a été affirmé qu'« *a social group accused of having no food taboos is actually suspect of complete lack of categorization processes, rational decision-making, social boundaries, and/or moral framework* »⁵¹ – ce qui n'était certainement pas le cas de la culture mésopotamienne ancienne, où le pragmatisme et la rationalisation dominaient tous les aspects de la société.

Comme nous l'avons mentionné, toute interprétation des tabous alimentaires doit prendre en considération l'espace où ils interviennent, le moment ou les circonstances dans lesquels ils ont été mis en place et, dans un sens plus large, l'histoire alimentaire des populations qui les observent. Lorsque l'on s'intéresse à une civilisation ancienne, sans héritier vivant de ses coutumes culturelles, il faut prendre des précautions et chercher des indices dans les autres expressions culturelles de cette même civilisation. Des explications rationnelles ne sont pas toujours possibles : comme nous l'avons vu, les restrictions associées au poisson dans la Mésopotamie du 1^{er} millénaire avant J.-C. ne sont explicables que dans de rares cas. Ce qui est cependant clair, c'est que ces instances étaient prévisibles, liées à des jours spécifiques de l'année, et qu'elles ne concernaient qu'un groupe restreint de personnes, fréquemment celles qui étaient impliquées dans des cérémonies religieuses spécifiques⁵². Ainsi, l'une des finalités des restrictions alimentaires au Proche-Orient était de mettre en valeur certains événements ou jours, en les singularisant.

Diviser le temps en périodes particulières était un moyen de faire prendre conscience aux fidèles des rites qu'ils allaient pratiquer tout en les poussant à la réflexion sur ces mêmes rites. Imposer des régulations alimentaires créait également des groupes d'individus : tout le monde ne devait pas suivre ces règles, seulement ceux qui allaient pratiquer ou participer aux cérémonies.

En dernier lieu, l'interdiction touchant le poisson étant limitée dans le temps et, surtout, étant considérée comme une instruction ou un ordre donné par les dieux aux mortels, cette régulation alimentaire – de même que de nombreuses autres qui étaient citées dans les textes hémérologiques ou d'autres textes contemporains – était perçue comme faisant partie d'un ensemble de règles destinées à protéger les croyants, à les garder purs, et ainsi à les préserver du mal.

.....
⁵¹ Nir AVIELI, *op. cit.*, p. 78.

⁵² Victor Benno MEYER-ROCHOW, « Food Taboos: Their Origins and Purposes », *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 5, 2009, disponible en ligne : <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/19563636> (consulté le 06/10/2019).

« Il était pur et ne mangeait point de poisson »

Sur les interdits (*bw.t*) alimentaires en Égypte pharaonique

□ Arnaud DELHOVE

Introduction ¹

Lorsque l'on évoque les interdits alimentaires dans les civilisations orientales, l'on va souvent penser d'abord aux règles de *kašrut* du judaïsme ou aux règles alimentaires de l'islam, en particulier la prohibition de la consommation du porc². Cependant, elles ne sont pas les seules et la civilisation pharaonique a aussi connu certaines formes de prohibitions alimentaires, attestées à différentes périodes durant les millénaires de développement de cette culture et qui ont fait l'objet d'une série d'études égyptologiques³. Notre objet sera tout d'abord de préciser, par un court examen lexicologique, la notion de *bw.t*, catégorie dans laquelle les Égyptiens rangent les interdits alimentaires. Nous nous interrogerons ensuite sur les sources à partir desquelles nous pouvons les connaître, leurs limites ainsi que leur portée diachronique. Nous examinerons alors différents interdits attestés et présenterons les recherches récentes les concernant. Enfin, nous essaierons de les caractériser en mettant en avant leurs spécificités. Il n'est certainement pas question ici d'épuiser le sujet, qui a fait et fera encore l'objet de nombreuses études, mais bien d'offrir de façon synthétique un état actuel de la recherche égyptologique sur cette question.

¹ Pour les abréviations des périodiques et collections égyptologiques : voir Bernard MATHIEU, *Abréviations des périodiques et collections en usage à l'Institut français d'Archéologie orientale*, Le Caire, IFAO, 6^e éd., 2017, disponible en ligne : <https://www.ifao.egnet.net/uploads/publications/enligne/IF1098.pdf>.

² Pour le judaïsme, voir Lv 11, 7-8 : « [Vous ne devez pas manger] ⁷le porc, car il a le sabot fendu, mais ne rumine pas : pour vous il est impur. ⁸Vous ne devez ni manger de leur chair, ni toucher leur cadavre ; pour vous ils sont impurs » (traduction œcuménique de la Bible) et Dt 14, 8 ; pour l'islam, voir Coran 2, 173 : « Dieu vous a seulement interdit la bête morte, le sang, la viande de porc et tout animal on aura invoqué un autre nom que celui de Dieu » et 5, 3 : « Voici ce qui vous est interdit : la bête morte, le sang, la viande de porc ; ce qui a été immolé à un autre que Dieu » (traduction tirée de Denise MASSON, *Le Coran*, Paris, Gallimard, 1967 (Bibliothèque de la Pléiade 190).

³ Voir par exemple l'article consacré aux interdits alimentaires dans le *Lexikon der Ägyptologie* : Robert SCHLICHTING, « Speisege- und -verbote », dans Wolfgang ECKE et Wolfhart WESTENDORF (éds), *LdÄ V*, 1984, col. 1126-1128.

La notion de *bw.t*

La première chose qu'il convient d'examiner, c'est la façon dont les Égyptiens eux-mêmes envisagent les interdits alimentaires et dont ils les catégorisent. Pour ce faire, nous allons partir du lexème qu'ils emploient pour les désigner.

Pour parler d'un « interdit alimentaire », les Égyptiens recourent au terme *bw.t*, que l'on traduit généralement par « abomination » ou « abjection »⁴ et que l'on a pu traduire parfois également par « tabou »⁵. Cette dernière traduction, assez connotée, tend maintenant à être écartée. La notion de *bw.t* a fait l'objet d'une série d'études, notamment de Sydney Aufrère⁶ et, en particulier, de Paul John Frandsen⁷.

Bw.t peut s'écrire en hiéroglyphes de plusieurs façons, mais son déterminatif est généralement un poisson (𓆎𓆏𓆑) ⁸ et parfois le moineau « l'oiseau mauvais » (𓆎𓆏𓆑), qui est un classificateur exprimant la petitesse et, de là, des choses mauvaises. Le recours au poisson, dont l'espèce peut varier, peut certainement s'expliquer par le rapport ambigu que les Égyptiens pouvaient avoir avec le poisson et sur lequel nous reviendrons. Le *Wörterbuch* recense également un poisson-*bw.t*⁹ dans des textes de l'Ancien Empire « dont la jouissance est considérée comme impure

⁴ *Thesaurus Linguae Aegyptiae* (= TLA) lemma-n° 55150 : *Abscheu, Frevel* ; *Wb I*, 453,7-454-7 : *der Abscheu, das Widerliche* ; *AnLex 1*, 77.1237 : *aversion* ; *AnLex 2*, 78.1309 : *aversion* ; *AnLex 3*, 79.0885 : *aversion*.

⁵ Pour une discussion de cette traduction et la notion de *bw.t*, voir Youri VOLOKHINE, « À propos des "interdits alimentaires" en Égypte ancienne », dans Patrick SUTER et al. (éds), *Regards sur l'interculturalité. Un parcours interdisciplinaire*, Paris, MétisPresse, 2014, p. 91-95.

⁶ Voir ainsi Sydney AUFRÈRE, « Les interdits religieux des nomes dans les monographies en Égypte. Un autre regard », dans Jean-Marie MARCONOT et S. H. AUFRÈRE (éds), *L'Interdit et le sacré dans les religions de la Bible et de l'Égypte : suivis de deux conférences sur le thème Bible et Égypte et d'une postface interdisciplinaire. Actes de colloque, Montpellier, 20 mars 1998*, Montpellier, Université Montpellier-III, 1999, p. 69-113 ; Sydney AUFRÈRE, « Recherches sur les interdits religieux des régions de l'Égypte ancienne d'après les encyclopédies sacerdotales », *Droit et culture*, 71, 2016, p. 15-41.

⁷ Paul J. FRANSDEN, « On the Avoidance of Certain Forms of Loud Voices and Access to the Sacred », dans Willy CLARYSSE, Antoon SCHOORS et Harco WILLEMS (éds), *Egyptian Religion. The Last Thousand Years, 2, Studies Dedicated to the Memory of Jan Quaegebeur*, Louvain, Peeters, 1998 (OLA 85), p. 975-1000 ; Paul J. FRANSDEN, « On Fear of Death and the Three *bwt* connected with Hathor », dans Emily TEETER et John A. LARSON (éds), *Gold of Praise. Studies on Ancient Egypt in Honor of Edward F. Wente*, Chicago, The Oriental Institute, 1999 (SAOC 58), p. 131-148 ; Paul J. FRANSDEN, « On the Origin of the Notion of Evil in Ancient Egypt », *GM* 179, 2000, p. 9-34 ; Paul J. FRANSDEN, « *bwt* in the Body », dans H. WILLEMS (éd.), *Social Aspects of Funerary Culture in the Egyptian Old and Middle Kingdom. Proceedings of the International Symposium held at Leiden University 6-7 June, 1996*, Louvain, Peeters, 2001 (OLA 103), p. 141-174 ; Paul J. FRANSDEN, « Le fruit défendu dans l'Égypte ancienne », *BSÉG* 25, 2002, p. 57-74 ; Paul J. FRANSDEN, « The Bitter Honey at Dendara », dans Ernst CZERNY, Irmgard HEIN et Hermann HUNGER (éds), *Timelines. Studies in Honour of Manfred Bietak 3*, Louvain, Peeters, 2006, p. 197-201 ; Paul J. FRANSDEN, « The Menstrual "taboo" in Ancient Egypt », *JNES* 66, 2007, p. 81-105 ; Paul J. FRANSDEN, *Incestuous and Close-kin Marriage in Ancient Egypt and Persia: an Examination of the Evidence*, Copenhagen, Carsten Niebuhr Institute Publication, 2009 (CNI 34) ; Paul J. FRANSDEN, « Durkheim's Dichotomy Sacred: Profane and the Egyptian Category *bwt* », dans Zahi HAWASS et Jennifer HOUSER WEGNER (éds), *Millions of Jubilees. Studies in Honor of David P. Silverman 1*, Suppl. ASAE 39, Le Caire, 2010, p. 149-174.

⁸ Incidemment, on notera que Plutarque signalait en *De Iside et Osiride* 32 que « *they reject fish, and they write the word 'hate' with the sign of a fish* » (John Gwyn GRIFFITHS, *Plutarch's De Iside et Osiride. Edited with an Introduction, Translation, and Commentary*, Cambridge, University of Wales Press, 1970 ; les extraits sont cités d'après cette édition).

⁹ *Wb I*, 453,4.

sur le plan religieux »¹⁰. Cependant, le *TLA*¹¹ renvoie pour ce mot à un extrait de l'*Enseignement de Ptahhotep*¹² où *bw.t* a le sens d'« abomination ». On peut se demander si le poisson *bw.t* a été associé au terme *bw.t* (abomination) pour sa valeur phonétique seule et que l'association avec ce qui est impur est secondaire ou si justement, parce qu'il était considéré comme « impur », il a été associé au terme *bw.t*. Il semble difficile de trancher. Ainsi, même si, par exemple, Gabor Tackás¹³ va dans le sens du poisson *bw.t* nommé ainsi car « impur », il n'en propose pas moins plusieurs parallèles afroasiatiques possibles. Étymologiquement¹⁴, il voit dans *bw.t* (aversion) un cognat de termes sémitiques ayant le sens de « refuser ». Du point de vue de ses emplois dans les textes, *bw.t* entre en composition dans diverses expressions, comme *bw.t*ꜥꜣꜣꜣ... (« ... est son abomination ») ; *iry bw.t* (« commettre une abomination ») ; *wnm bw.t* (« manger une abomination »). Cette dernière expression nous montre déjà la pertinence du terme pour parler des restrictions alimentaires. Dans la même famille que *bw.t*, nous trouvons le verbe *bwꜥ*, « abominer » (qui tendra à passer à *bwꜥt*¹⁵ sous l'influence du substantif) et le nisbé *bw(i).ty*¹⁶, « l'abominable », attesté au Nouvel Empire.

Ainsi, même si nous traduisons parfois *bw.t*, notamment ici, par « interdit », ce terme exprime fondamentalement une aversion, un refus ou un rejet de quelque chose. Un bref extrait du chapitre 125 du *Livre des Morts*¹⁷ va nous permettre de mieux préciser la notion de *bw.t* :

<i>n irꜥi bw.t nꜥr.w</i>	Je n'ai point fait ce qu'abhorrent les dieux
--------------------------	--

À l'idée de rejet que renfermait le terme, nous pouvons voir qu'il est lié également aux dieux et au sacré. *Bw.t* va en fait souvent indiquer quelque chose qui déplaît ou ne peut atteindre une divinité – que ce soit un aliment, un objet ou une action, et ce qui doit être éloigné du dieu doit l'être *a fortiori* de sa résidence, à savoir son temple. De là se développera une géographie sacrée où chaque nome possède sa ou ses *bw.t* spécifiques (voir *infra*), par exemple une *bw.t* sur un animal lié au dieu et au lieu¹⁸. Ce développement nous est connu essentiellement pour les époques les plus récentes.

¹⁰ Traduction de la phrase « *dessen Genuss als religiös unrein gilt* ».

¹¹ *TLA* lemma-n° 55140.

¹² pBM EA 10509, l. 3, 5.

¹³ Gábor TAKÁS, *Etymological Dictionary of Egyptian. Volume Two: b-, p-, f-*, Leyde, Boston, Cologne, Brill, 2001 (*HdO* 48/2), p. 176.

¹⁴ *Ibid.*, p. 183-184.

¹⁵ *Wb* I, 453, 5-6.

¹⁶ *Wb* I, 454, 8.

¹⁷ Pour une discussion de ce passage : voir Pierre MONTET, « Les fruits défendus et la confession des péchés », dans *Les Sagesse du Proche-Orient ancien. Colloque de Strasbourg 17-19 mai 1962*, Paris, 1963, p. 54-56. Pour une présentation de ce recueil du Nouvel Empire : voir Erik HORNUNG, *Les Textes de l'au-delà dans l'Égypte ancienne*, Paris, Éditions du Rocher, 2007, p. 41-58. Pour une traduction française : Paul BARGUET, *Le Livre des Morts des anciens Égyptiens*, LAPO 1, Paris, 1967 ; les extraits cités, sauf mention contraire, suivent cette dernière traduction.

¹⁸ Ainsi, par exemple, la ville d'Anti connaît une *bw.t* sur l'or (voir Michèle BROZE, *Mythe et roman en Égypte ancienne. Les aventures d'Horus et Seth dans le Papyrus Chester Beatty I*, Louvain, Peeters, 1996 (*OLA* 76), p. 67, 69-70).

Et si l'exemple qui précède date du Nouvel Empire, le terme *bw.t* a, lui, une longue histoire, puisqu'il est connu depuis les *Textes des Pyramides*¹⁹. Ainsi, par exemple en PT 210, 189 :

<i>bw.t (Wnīš) ḥš twrī (Wnīš) wsš.t</i>	Les excréments sont l'abomination d'Ounas, Ounas se tient éloigné de l'urine
---	--

Ainsi, si le terme concerne les dieux et les hommes qui entrent dans certains espaces sacrés, il touche également le défunt qui pénètre dans le royaume des morts. Lui aussi doit rester pur et connaît une série de *bw.t*, qui touchent à deux grandes catégories : d'une part ce qui évoque la corruption et la dégradation physique liée à la mort, d'autre part la dégradation morale, avec en premier lieu un rejet du mensonge et de tout ce qui s'oppose à *maât*, l'ordre/la justice²⁰.

Dans le *Livre des Morts*, au chapitre 53, nous trouvons aussi : « Formule pour ne pas manger d'excréments et ne pas boire d'urine dans l'empire des morts. » Paroles dites par N. : « Je suis le taureau cornu [...]. Mon abomination est mon abomination ; je ne mangerai pas d'excréments, je ne boirai pas d'urine, je ne marcherai pas la tête en bas. Je suis possesseur de portions alimentaires à Héliopolis : mes portions alimentaires sont au ciel auprès de Rê, mes portions sont sur terre auprès de Geb [...]. Je mange de ce qu'ils mangent, je vis de ce dont ils vivent ; j'ai mangé les pains dans la chambre du maître des offrandes. »

Associés à la *bw.t* sur les excréments, nous avons donc une *bw.t* sur l'urine et sur le fait de marcher la tête en bas. On y retrouve les différents aspects que nous avons abordés. S'agissant d'un défunt, il abomine ce qui est associé au « sale », urine et excréments ; il abhorre également le fait de marcher la tête en bas. Ce dernier élément, comme en fait également les deux précédents, marque bien le fait que quelque chose peut être *bw.t* parce qu'il va à l'encontre de *maât* ; manger des excréments et boire de l'urine sont une inversion de ce qui est normal, tout comme marcher la tête en bas. Enfin, le défunt indique manger ce que mangent les dieux. On retrouve bien le fait que *bw.t* est liée à un rejet de quelque chose par une divinité.

On le voit donc, la traduction de *bw.t* par « interdiction (rituelle) » ou « proscription », pour exacte qu'elle soit, ne rend que partiellement compte de l'extension de la notion

¹⁹ Les *Textes des Pyramides* sont le plus ancien recueil de formules funéraires connu en Égypte. Pour une présentation générale : Erik HORNUNG, *op. cit.*, p. 13-25. Pour une traduction récente de ce corpus : James P. ALLEN, *The Ancient Pyramid Texts*, Atlanta (Georgia), Society of Biblical Literature, 2015.

²⁰ *Mâat* est un concept fondamental de la pensée égyptienne qui recouvre notamment nos notions d'ordre, de justice, de vérité, etc., du niveau personnel au niveau cosmique ; c'est le principe organisateur de la création. La littérature concernant *maât* est particulièrement imposante, mais on pourra se reporter aux études classiques : Jan ASSMANN, *Ma'at. Gerechtigkeit und Unsterblichkeit im alten Ägypten*, Munich, Beck, 2^e éd., 1995 ; Jan ASSMANN, *Maât, l'Égypte pharaonique et l'idée de justice sociale*, Paris, Julliard, 1989.

en égyptien ; de même la traduction « abomination ». Dans la suite du texte, nous parlerons d'interdits, de proscriptions, etc. alimentaires, mais il conviendra de l'entendre dans le sens de *bw.t* que nous venons de préciser.

Sources

Notre connaissance des proscriptions alimentaires repose sur différentes sources antiques en langue égyptienne et sur les témoignages d'auteurs (principalement grecs) de l'Antiquité.

Du point de vue de la documentation égyptienne, nous trouvons des sources très variées rapportant des *bw.t* : textes funéraires, inscriptions dans les temples, papyrus recueillant des mythes, stèles, etc. Nous allons en particulier nous intéresser à deux grands ensembles, les sources sacerdotales et les sources funéraires.

Par sources sacerdotales, nous entendons ici des documents qui sont directement liés à la pratique des prêtres dans les temples. Il peut s'agir par exemple d'instructions sur les murs des temples, ou d'« aide-mémoire » sur papyrus²¹. En particulier, nous pouvons noter les *Gaumonographien* ou encyclopédies sacerdotales²². Il s'agit de recueils dans lesquels sont consignés divers renseignements sur les différents nomes d'Égypte, comme leur situation géographique, leur chef-lieu, leur(s) divinité(s) tutélaire(s) et tout ce qui les concerne, notamment les divers *bw.t* qui peuvent être liées à différents éléments du culte²³. Ce sont donc des sources de premier ordre pour notre objet, qui permettent de replacer les *bw.t*, notamment alimentaires, dans leur contexte géographique et sacré.

Nous disposons également d'un type de textes que l'on nomme *Tagewählkalender*, des calendriers dans lesquels sont indiqués les jours fastes et néfastes et les fêtes, avec également des informations variées sur ce qui est licite ou non à certains moments de

.....

²¹ Ainsi le pBrooklyn 47.218.84 (Dimitri MEEKS, *Mythes et légendes du Delta. D'après le papyrus Brooklyn 47.218.84*, Le Caire, IFAO, 2006 (MIFAQ 125)) est un papyrus saïte qui nous donne nombre de renseignements sur les mythes et traditions observées dans différentes provinces et cités du Delta, et en particulier les provinces d'Héliopolis et de Léontopolis et notamment quelques *bw.t* locales.

²² Nous en connaissons actuellement une à Edfou (Sylvie CAUVILLE et Didier DEVAUCHELLE, *Le Temple d'Edfou I²*, Le Caire, IFAO, 1984 (MMAF X/1²), p. 329-344), une dans le papyrus géographique de Tanis (Heinrich BRUGSCH, William F. PETRIE et Francis L. GRIFFITH, *Two Hieroglyphic Papyri from Tanis*, Londres, 1889 (EEF 9), pl. IX-X) et deux papyrus de Tebtynis (Jürgen OSING, *Hieratische Papyri aus Tebtunis I. The Carlsberg Papyri 2*, Copenhague, 1998 (CNIP 17) ; Jürgen OSING et Gloria ROSATI, *Papyri Geroglifici e Ieratici da Tebtynis*, Florence, 1998). Christian Leitz a également réalisé une édition synoptique de ces *Gaumonographien* (Christian LEITZ, *Die Gaumonographien in Edfu und ihre Papyrusvarianten Soubassementstudien III*, Wiesbaden, Harrassowitz, 2014 (SSR 9)).

²³ Voir Sydney AUFRÈRE, « Les interdits religieux des nomes dans les monographies en Égypte. Un autre regard », dans J.-M. MARCONOT et S. H. AUFRÈRE (éds), *L'interdit et le sacré dans les religions de la Bible et de l'Égypte : suivis de deux conférences sur le thème Bible et Égypte et d'une postface interdisciplinaire. Actes de colloque, Montpellier, 20 mars 1998*, Montpellier, Université Montpellier-III, 1999, p. 69-113 ; Sydney AUFRÈRE, « Recherches sur les interdits religieux des régions de l'Égypte ancienne d'après les encyclopédies sacerdotales », *Droit et culture*, 71, 2016, p. 15-41.

l'année, et l'on y peut retrouver l'indication de *bw.t*. La *Tagewählerei* est donc un autre corpus utile pour notre objet²⁴.

Il faut noter que tous ces documents sont relativement récents dans l'histoire égyptienne, puisqu'ils datent du Nouvel Empire à l'époque gréco-romaine. Ils témoignent donc de la situation en Égypte durant une partie de son histoire, et nous ne pouvons affirmer qu'ils valent pour toute la durée de la civilisation égyptienne. En revanche, on peut supposer que, même s'ils évoquent des restrictions alimentaires ou des modalités particulières de ces dernières datant d'une époque déterminée, ils reflètent des types de pratique que l'on peut retrouver aux différentes époques de l'histoire pharaonique.

En tout cas, les sources funéraires témoignent de l'existence de *bw.t* liées à des animaux ou des plantes qui peuvent être mangés dès les plus anciennes périodes. En effet, dans les *Textes des Pyramides*, l'on retrouve par exemple une *bw.t* sur le porc (sur laquelle nous reviendrons). Diverses restrictions alimentaires sont mentionnées dans des textes funéraires de différentes époques (*Textes des Sarcophages*²⁵, *Livre des Morts*, *Livre des Portes*²⁶...). Elles semblent toutes représentées et témoignent du maintien, au moins dans la littérature, sinon d'interdits alimentaires, du moins du rejet de certains animaux, en lien avec le sacré.

Une autre source non négligeable de renseignements est constituée par les divers auteurs classiques, principalement grecs, qui ont écrit sur la religion et le mode de vie des Égyptiens à leur époque.

Un des plus anciens, et des plus essentiels, est Hérodote d'Halicarnasse (c. 484-c. 425 av. J.-C.), qui, dans le Livre II de ses *Histoires*²⁷, fait abondamment référence aux pratiques égyptiennes. Ainsi, nous disposons d'un témoignage précieux sur la religion égyptienne qui était pratiquée juste après l'époque saïte, au v^e siècle avant J.-C. Nous le retrouverons abondamment dans la partie suivante consacrée aux différents interdits. Il faut cependant noter une particularité de son œuvre : s'il expose des pratiques égyptiennes, il n'en explique pas le pourquoi, alors même qu'il le connaît parfois²⁸.

.....

²⁴ À propos de *Tagewählerei*, on se reportera à Emma BRUNNER-TRAUT, « Tagewählerei », *LdÄ* VI, 1986, col. 153-156 et Christian LEITZ, *Tagewählerei. Das Buch ḥꜣt nhꜣ ph.wy ḏt und verwandte Texte*, Wiesbaden, Harrassowitz, 1994.

²⁵ Corpus de formules qui prend très largement le relais des *Textes des Pyramides* à partir de la fin de l'Ancien Empire. Voir Erik HORNING, *op. cit.*, p. 27-40, pour une présentation générale et une bibliographie de référence ; pour une traduction française récente : Claude CARRIER, *Textes des Sarcophages du Moyen Empire égyptien*, 3 tomes, Paris, Éditions du Rocher, 2004.

²⁶ Voir Erik HORNING, *op. cit.*, p. 92-106 ; Erik HORNING, *Das Buch von den Pforten des Jenseits. Nach den Versionen des Neuen Reiches*, 2 vol., Genève, Les Belles-Lettres, 1979/1984 (*Ægyptiaca Helvetica* 7-8).

²⁷ Sauf mention contraire, les extraits d'Hérodote sont tirés de Philippe-Ernest LEGRAND, *Hérodote. Histoires. Livre II. Euterpe. Texte établi et traduit par Ph.-E. L.*, Paris, Les Belles Lettres, 1944 (Collection des Universités de France).

²⁸ Après avoir indiqué qu'il s'était entretenu avec divers prêtres, il nous dit (HERODOTE, *Histoires* 2, 3, 2) : « Pour ce qui, dans les développements que j'ai entendus de leur bouche, concerne les dieux, je ne suis pas disposé à le rapporter, si ce n'est seulement les noms des personnes divines ; car je pense que, sur ce chapitre, tous les hommes en savent autant ; s'il m'arrive d'en rappeler quelques points, je le ferai contraint par la suite de mon discours. » Il se restreint aux ἀνθρωπιῶνα πρῆγματα.

Strabon (c. 63 av. J.-C.-c. 24 apr. J.-C.), dans sa *Géographie*²⁹, et Diodore de Sicile (1^{er} siècle av. J.-C.), dans sa *Bibliothèque historique*³⁰, nous apportent quelques renseignements pour le 1^{er} siècle avant J.-C. Ce sont ensuite des auteurs du 11^e siècle après J.-C. qui vont témoigner des pratiques égyptiennes. En particulier, il faut citer Plutarque (c. 46-c. 120), dont le *De Iside et Osiride*³¹ nous offre le premier récit complet du cycle osirien mais aussi de nombreuses informations sur le culte. À la même époque, nous trouvons, mais de façon plus périphérique, des remarques chez des auteurs païens, comme Celse dans le *Discours véritable*³², ou chrétiens, comme Clément d'Alexandrie.

Outre les auteurs traitant spécifiquement des us et coutumes égyptiens, on peut trouver des renseignements de façon incidente : ainsi le latin Juvénal³³, qui nous rapporte également (Juvénal, *Satire* 15, 9-13) : « On est sacrilège si l'on met la dent au poireau et à l'oignon. Ô saints peuples dont les divinités poussent dans les jardins ! De bêtes à laine, en ces pays, toute table s'abstient ; il est défendu d'étrangler un chevreau, mais permis de manger de la chair humaine. »

Il n'était très vraisemblablement pas dans l'esprit de Juvénal de faire œuvre d'anthropologue ou d'historien des religions, mais il témoigne en tout cas de ce qu'on pouvait entendre de la religion égyptienne du côté latin à son époque et nonobstant les détails, il nous confirme que les Égyptiens connaissaient encore des restrictions alimentaires jugées particulières à son époque.

Nous disposons donc d'une documentation somme toute assez riche, mais qui soulève plusieurs difficultés. Ainsi que nous l'avons signalé, nos sources datent dans leur majorité de l'époque tardive, et nos informations en diachronie sont très fragmentaires (ce problème se pose d'ailleurs très fréquemment dans l'étude de la religion égyptienne) ; un autre problème est que si nous avons des témoignages sur le fait des interdits alimentaires, leur raison n'est pas toujours explicitée dans les textes égyptiens ni commentée du côté grec (en particulier chez Hérodote). Enfin, il y a la question de savoir, pour les sources égyptiennes, le rapport entre la pratique (d)écrite et la pratique effective et, pour les sources grecques, la fidélité du témoignage par rapport à la réalité observée.

.....
²⁹ Germaine AUJAC, François LASSERRE et al., *Strabon. Géographie*, 15 vol., Paris, Les Belles Lettres, 1966-2016 (Collection des Universités de France).

³⁰ Michel CASEVITZ et al., *Diodore de Sicile. Bibliothèque historique*, 13 vol. parus, 1972- (Collection des Universités de France).

³¹ John Gwyn GRIFFITHS, *op. cit.*

³² Voir par exemple ORIGÈNE, *Contre Celse* 5, 41.

³³ Pierre DE LABRIOLLE et François VILLENEUVE, *Juvénal. Satires*, Paris, Les Belles Lettres, 1921 (Collection des Universités de France).

Les *bw.t* alimentaires

Après avoir discuté de la notion de *bw.t* et des sources dont nous disposons, nous allons maintenant passer en revue une série d'« interdits alimentaires » attestés dans la documentation. Nous nous arrêterons en particulier sur trois d'entre eux, qui ont déjà été bien étudiés : le porc, le poisson et le miel, mais nous en évoquerons d'autres en passant. Si nous n'avons pas cherché à être exhaustifs, nous avons néanmoins essayé de présenter la diversité des *bw.t*.

Le porc et le mouton

Le premier interdit dont nous allons traiter est donc celui touchant le porc, bien connu dans les religions juive et musulmane. Le porc et les discours égyptiens le concernant, notamment du point de vue de la *bw.t*, ont récemment fait l'objet de plusieurs travaux de Youri Volokhine³⁴, dont nous allons ici reprendre les éléments essentiels et auxquels nous renvoyons pour une étude détaillée.

Tout d'abord, on peut noter que le porc est connu en Égypte depuis le néolithique et apparaît dans l'iconographie et les textes depuis l'époque prédynastique³⁵. Sa présence est assurée tout au long de l'histoire de la civilisation égyptienne.

Un discours sur le porc est développé dans divers ensembles textuels funéraires, comme les *Textes des Sarcophages*, le *Livre des Morts* et le *Livre des Portes*³⁶. Celui-ci est largement négatif. Dans les *Textes des Sarcophages*³⁷, à la formule 157, nous trouvons un dialogue entre Horus et Rê et apprenons que Seth, transformé en porc, avait blessé Rê à l'œil. Ce récit étiologique explique comment le porc est devenu la *bw.t* d'Horus, alors qu'auparavant il lui était sacrifié. Cette *bw.t*, notons-le, ne dit rien de la consommation (par les humains) du porc et nous indique juste qu'Horus l'abhorre depuis cet épisode.

Plus tard, dans le *Livre des Morts*, il est également question du porc – au chapitre 125, où l'on retrouve la psychostasie : « Agis comme suit dans la salle des deux *maât* : qu'on dise cette formule étant pur [...] puis tu traces ce dessin qui est dans les écrits [rituels], sur un sol pur, en blanc tiré [?] d'un terreau que n'auront foulé ni porc, ni petit bétail. »

Ce premier extrait nous montre le caractère impur qui est attribué au porc (et au petit bétail), puisque leur présence seule empêche le bon déroulement du rituel. Il n'est

³⁴ Youri VOLOKHINE, *Le Porc en Égypte ancienne*, Liège, Presses universitaires de Liège, 2014 ; Youri VOLOKHINE, « À propos des "interdits alimentaires" en Égypte ancienne », *op. cit.*, p. 91-108.

³⁵ Pascal VERNUS et Jean YOYOTTE, *Bestiaire des Pharaons*, Paris, Agnès Viénot et Perrin, 2005, p. 556-560.

³⁶ Voir Erik HORNING, *Les Textes de l'au-delà dans l'Égypte ancienne*, *op. cit.*, p. 142-145 ; Alexandra VON LIEVEN, *Grundriss des Laufes der Sterne. Das sogenannte Nutbuch, The Carlsberg Papyri 8*, Copenhague, 2007 (CNIP 31) ; Anne-Sophie VON BOMHARD, « Le début du Livre de Nout », *EniM 7*, 2014, p. 79-123.

³⁷ Youri VOLOKHINE, *Le Porc en Égypte ancienne*, *op. cit.*, p. 103-111.

certes pas question ici de la consommation de ces animaux, mais il est clair que si le simple contact avec l'animal est déjà une abomination dans l'espace sacré, *a fortiori* le manger n'est pas mieux.

Le chapitre 148 illustre, quant à lui, la prohibition de consommation : « Qu'on lise cette formule en étant pur et sans tache, sans avoir mangé de petit bétail et de poisson. »

Ici, le petit bétail fait certainement référence, entre autres, au porc³⁸, et il est associé au poisson comme aliment incompatible avec un état pur.

Il semble en fait que dans le discours mythique³⁹, que l'on peut retrouver dans le *Livre des Morts*, ou encore dans le *Livre des Portes*, c'est l'image du porc avaleur, qui mange ou blesse une partie d'un corps divin (ce qui ne se peut manger), qui est développée. Cet aspect a sans doute été renforcé par le fait que le cochon est un omnivore, parfois coprophage. Il était certainement « bon à penser » pour son rôle mythique.

Mais de façon intéressante, comme l'a mis en avant Volokhine⁴⁰, la truie, elle, est vue de façon positive, notamment dans le *Livre de Nout*. La déesse y est présentée comme une truie avalant ses gorettes, mais la voracité (par ailleurs réelle) de l'animal est ici vue favorablement. En avalant ses enfants (les astres, le soleil et la lune), ceux-ci passent dans son ventre pour une gestation avant de renaître. On connaît par ailleurs des amulettes de truie, qui confirment ce rôle bénéfique.

Après avoir vu ce que nous apprennent les textes, nous pouvons nous interroger sur la consommation réelle de porc dans l'Égypte pharaonique. D'après les données recueillies via des études d'archéozoologie, il est possible d'affirmer que le porc était largement répandu dans la population⁴¹, la question de savoir quelles classes sociales le consommaient étant discutée, même s'il semble bien que les porcs amenassent moins de prestige que les bovidés⁴².

Finalement, il semble que si une aversion pour le porc était clairement développée dans les textes et le discours mythique – c'est une forme prise par Seth pour attaquer l'œil d'Horus –, il n'y avait pas de réelle prohibition de sa consommation, exception faite sans doute du clergé ou de ceux devant passer dans les espaces sacrés, mais qui se trouve au milieu de nombreux autres *bw.t* touchant aux animaux.

.....
³⁸ Voir Pascal VERNUS et Jean YOYOTTE, *op. cit.*, p. 197.

³⁹ Youri VOLOKHINE, *Le Porc en Égypte ancienne, op. cit.*, p. 118-128.

⁴⁰ *Ibid.*, p. 147-153.

⁴¹ Salima IKRAM, *Choice Cuts. Meat Production in Ancient Egypt*, Louvain, Peeters, 1995, p. 29-33.

⁴² Juan-Carlos MORENO GARCÍA, « J'ai rempli les pâturages de vaches tachetées... Bétail, économie royale et idéologie en Égypte, de l'Ancien au Moyen Empire », *RdÉ* 50, 1990, p. 241-257 ; Youri VOLOKHINE, « À propos des "interdits alimentaires", *op. cit.*, p. 101.

Quant au développement de la question du statut de l'animal, ce sont les auteurs grecs qui vont s'interroger d'abord sur l'« interdit du porc »⁴³, y trouvant notamment une démarcation entre les Grecs qui le consomment et les Égyptiens qui ne le consomment pas ; ce qui va amener un stéréotype du prêtre égyptien que l'on retrouvera chez plusieurs auteurs grecs ; le même discours se développera ensuite par rapport au judaïsme⁴⁴. Voici ce que rapportent Hérodote et Plutarque :

Hérodote, *Histoires* 2, 47, 1-2 : « Les Égyptiens tiennent le pourceau pour une bête impure ; si quelqu'un en frôle un en passant, il va se plonger dans le fleuve avec ses vêtements ; quant aux porchers, bien qu'ils soient Égyptiens de naissance, ils sont les seuls de tous qui ne pénètrent dans aucun sanctuaire de l'Égypte ; personne ne veut leur donner sa fille en mariage ni prendre femme chez eux, ils marient leurs filles et prennent femme les uns chez les autres. (2) Les Égyptiens ne jugent pas permis de sacrifier des porcs à d'autres dieux que Séléné et Dionysos⁴⁵ ; à ceux-là seuls ils en sacrifient dans le même temps, à l'époque de la même pleine lune, et ils mangent alors de leurs chairs. D'où vient que, lors de cette fête, ils en sacrifient, il y a là-dessus une histoire que racontent les Égyptiens ; je la connais, mais ne crois pas convenable de la rapporter. »

Plutarque, *De Iside et Osiride* 5 : « Les prêtres détestent tellement la croissance de la matière excédentaire qu'ils rejettent la plupart des sortes de légumineuses et la chair des moutons et des porcs, car ils produisent beaucoup de graisse excédentaire. »⁴⁶

Nous y retrouvons donc l'idée que le porc est une bête impure, ce qui correspond à l'aversion – *bw.t*. Leur consommation serait restreinte à certains temps particuliers, où, malgré le caractère « impur », l'animal est sacrifié à Isis et Osiris lors d'une fête particulière, où la victime sera ensuite consommée. Mais il semble malgré tout que « l'impureté » dont il est question est essentiellement à lier à des activités ou lieux touchant au sacré.

Si le porc figure dans les *bw.t* alimentaires, davantage comme un aliment abhorré par certains dieux plutôt que comme un « interdit » alimentaire comme dans le judaïsme, il n'est pas le seul animal ayant un statut singulier. Comme nous l'avons vu en passant dans les extraits cités, les brebis, chèvres, etc., pouvaient aussi faire l'objet d'une *bw.t*.

⁴³ Cristiano GROTTANELLI, « Avoiding Pork: Egyptians and Jews in Greek and Latin Texts », dans Cristiano GROTTANELLI et Lucio MILANO (éds), *Food and Identity in the Ancient World*, Padoue, S.A.R.G.O.N. Editrice e Libreria, 2004, p. 59-93 ; Philippe BORGEAUD, « Réflexions grecques sur les interdits alimentaires (entre l'Égypte et Jérusalem) », dans Cristiano GROTTANELLI et Lucio MILANO (éds), *Food and Identity in the Ancient World*, Padoue, S.A.R.G.O.N. Editrice e Libreria, 2004, p. 95-121.

⁴⁴ Youri VOLOKHINE, « À propos des "interdits alimentaires" », *op. cit.*, p. 98-99.

⁴⁵ Isis et Osiris.

⁴⁶ Traduction de : « *The priests have such a loathing for the growth of surplus matter that they not only reject most kinds of pulse and the flesh of sheep and swine because they produce much surplus fat.* »

On notera en particulier une *bw.t* qui touche les animaux lainés⁴⁷, que nous avons déjà aperçue plus haut dans l'extrait des *Satires* de Juvénal (« De bêtes à laine, en ces pays, toute table s'abstient »).

Un premier élément, non alimentaire, est donné par Hérodote et Plutarque :

Hérodote, *Histoires* 2, 81 : « Toutefois, ils n'introduisent pas de vêtements de laine dans les sanctuaires ; la loi religieuse l'interdit ».

Plutarque, *De Iside et Osiride* 4 : « [T]he priests abstain from the use of wool, as from mutton, because they hold the sheep in reverence. »

Ainsi, ceux qui rentraient dans les temples ou les espaces sacrés ne pouvaient porter de laine. La partie « non alimentaire » de l'animal faisait donc l'objet d'un interdit rituel.

Mais on peut également constater que, contrairement au porc, nous n'avons pas, dans les scènes d'offrandes des temples, d'offrande de mouton aux dieux. Il semble que ceux-ci n'en consommaient point. Du point de vue de la population, il semble que c'était aussi le cas, même si les recherches archéozoologiques sont plus délicates (les restes de chèvre et de mouton étant difficiles à distinguer, par exemple).

En outre, du point de vue plus théologique, plusieurs dieux sont criocéphales, ainsi Khnoum et Amon, ce dernier étant particulièrement révééré à partir du Nouvel Empire. Dans l'écriture hiéroglyphique, le signe du bélier se lit *b3* et sert notamment à écrire *ba*, une composante de l'être ou *b3w* (*baou*), les émanations d'une divinité, la puissance ou l'autorité. En somme, il semble que c'est un discours positif qui ici amène une *bw.t* par rapport à un animal sacré. Et le mouton paraît être le cas le plus proche d'un animal sur lequel il y a effectivement prohibition de consommation, ou abstinence, dans la population.

Le poisson

La deuxième *bw.t* que nous allons examiner concerne le poisson. Elle est attestée par des sources diverses, aussi bien égyptiennes que grecques, et les poissons ont fait l'objet d'études qui s'intéressent également à leur consommation par les Égyptiens⁴⁸.

⁴⁷ Youri VOLOKHINE, « À propos des "interdits alimentaires" », *op. cit.*, p. 103-104.

⁴⁸ Voir ainsi : Douglas J. BREWER et Renée F. FRIEDMAN, *Fish and Fishing in Ancient Egypt*, Warminster, Aris and Phillips, 1989, p. 17-19 ; Ingrid GAMER-WALLERT, « Fische, profan », *LdÄ* 2, col. 224-228 ; Ingrid GAMER-WALLERT, « Fische, profan », *LdÄ*, 2 col. 228-234.

Une illustration de cette *bw.t* nous est donnée par la *Stèle de la Victoire*⁴⁹ du pharaon couchite Piânkhly (l. 150-152) :

<p><i>n</i> 'q.n=sn r pr-nšwt <i>dr</i> ntt wnn=sn m 'm'.w (151) hn' <u>wmm-rmw</u></p>	<p>Ils ne pouvaient entrer dans la Demeure royale, car ils étaient incirconcis et <u>mangeurs de poisson</u> – c'est une abomination pour la Demeure royale.</p>
<p><i>bw.t</i> pw n.t pr-nšwt</p>	
<p><i>is</i> nšwt (N-m3-r-t) 'q⁽¹⁵²⁾ =f r pr-nšwt <i>dr</i> ntt wnn=f m w'b n wmm=f rmw</p>	<p>Mais le roi Nemrod, lui, put entrer dans la Demeure royale, car il était pur et ne mangeait point de poisson.</p>

Cet extrait, où il est question de Nemrod et d'autres chefs qui viennent de se rendre devant Piânkhly, nous apprend ainsi qu'à la Basse-Époque (nous sommes ici à la XXV^e dynastie), il existe une *bw.t* sur le poisson. Celle-ci n'est pas absolue, dans le sens d'une prohibition suivie par tous, puisque des chefs égyptiens sont des *wmm-rmw*, des mangeurs de poisson. En revanche, cette prohibition de consommation est considérée, tout comme la circoncision⁵⁰, comme l'un des éléments importants par rapport à la pureté nécessaire pour entrer dans des espaces sacrés (tout comme, pour les prêtres, le fait d'être complètement rasé).

Nous retrouvons donc ici un cas assez similaire à celui du porc.

Dans la littérature funéraire, au chapitre 148 du *Livre des Morts*, dans un extrait déjà vu plus haut, nous trouvons une prohibition de consommation : « Qu'on lise cette formule en étant pur et sans tache, sans avoir mangé de petit bétail et de poisson. » Celle-ci, à nouveau, ne paraît pas absolue, mais liée à des contraintes de pureté dans certains contextes.

Le témoignage d'Hérodote, au v^e siècle av. J.-C., semble aller dans le même sens :

Hérodote, *Histoires* 2, 37, parlant du régime alimentaire des prêtres : « Mais il leur est défendu de manger du poisson. »

Hérodote, *Histoires* 2, 77, parlant d'habitants du Delta : « Ils mangent certains poissons séchés au soleil et crus ; d'autres à l'état de salaison qu'ils sortent de la saumure ; parmi les oiseaux, ils mangent crus les cailles, les canards et les menus

⁴⁹ Édition de référence : Nicolas-Christophe GRIMAL, *La Stèle triomphale de Pi('ankhly) au Musée du Caire*, Le Caire, IFAO, 1981 (MIFAO 105).

⁵⁰ Le terme 'm' est un hapax dont le sens exact a été discuté, mais qui désigne une forme d'impureté et probablement la circoncision. Sur cette question, voir Erika FEUCHT, « Noch einmal zu *ama* auf der Pianchistele: Ein Beitrag zu Reinheitsvorschriften », dans Gerald MOERS *et al.* (éds), jn.t dschr.w. *Festschrift für Friedrich Junge*, 1, Göttingen, Seminar für Ägyptologie und Koptologie, 2006, p. 189-194 ; Paul F. O'ROURKE, « The  *ama*-Male », *ZÄS* 137, 2010, p. 45-53.

oiseaux, qu'ils ont salés au préalable ; tout ce qu'il y a chez eux en fait d'oiseaux ou de poissons, exception faite de ceux qu'ils ont reconnus pour sacrés, tout le reste est mangé rôti et bouilli. »

Il semble clair que l'interdiction de consommation du poisson est liée à des espaces sacrés ou à des rites. Le premier extrait en fait une obligation des prêtres. Le second extrait témoigne de ce que les poissons sont consommés par la population et, dans le Delta, il constitue très certainement un élément important de l'alimentation. Il nous indique aussi que certains types de poissons (et d'oiseaux) ont un statut particulier : là où la *Stèle de la Victoire* plaçait la *bw.t* sur les *rmw*, c'est-à-dire le poisson, de façon générique⁵¹, Hérodote précise qu'il existe des poissons sacrés qui ne sont pas consommés.

Et en effet, il appert que certaines espèces sont sacrées⁵² et, par là même, sont une *bw.t*. Une raison probable de la prohibition de celles-ci vient du rôle qu'elles jouent du point de vue mythologique. Celui-ci nous est donné par Plutarque dans sa narration du cycle osirien :

Plutarque, *De Iside et Osiride* 18 : « *The only part of Osiris which Isis did not find was his male member; for no sooner was it thrown into the river than the lepidotus, phagrus and oxhyrhnchus ate of it, fish which they most of all abhor.* »

Ainsi, le poisson peut d'une part être un élément banal de l'alimentation, mais, dans des cas particuliers, être un animal lié au sacré et par là même entraîner une *bw.t*.

Le poisson nous donne aussi un bel exemple du caractère local qu'ont nombre de *bw.t* : dans le 6^e nome de Haute-Égypte, il y avait une *bw.t* sur le poisson-*itnw*⁵³ (*Dendéra*, VII, 140, 8-9⁵⁴ ; parallèle en *Edfou* V, 348, 1⁵⁵), qu'on ne retrouve pas dans tous les autres nomes :

<i>rn bw.t itnw wnm bi.t</i>	Nom de la <i>bw.t</i> : le poisson- <i>itnw</i> ; manger du miel.
------------------------------	---

⁵¹ TLA lemma-n° 94160 ; Wb II, 416, 12-17 : *Fisch* ; AnLex 1, 77.2367, « poisson (en général) » ; AnLex 2, 78.2392 « poisson (en général) » ; AnLex 3, 79.1740 « poisson ».

⁵² Sur cet aspect, voir notamment Adriana BELLUCCIO, « Les poissons célestes », dans Christopher J. EYRE (éd.), *Proceedings of the Seventh International Congress of Egyptologists*, Louvain, Peeters, 1998 (OLA 82), p. 129-142 ; Philippe GERMOND, « De l'observation naturaliste à la représentation imagée : les deux "poissons de la renaissance", symboles de vie et de régénération », BSÉG 26, 2004, p. 27-41.

⁵³ Sur l'identification de ce poisson au dauphin : voir Dimitri MEEKS, « Le nom du dauphin et le poisson de Mendes », RdÉ 25, 1973, p. 209-216 ; Pascal VERNUS et Jean YOYOTTE, *op. cit.*, p. 240-242.

⁵⁴ Émile CHASSINAT et François DAUMAS, *Le Temple de Dendara*, VII, Le Caire, IFAO, 1972.

⁵⁵ Émile CHASSINAT et Maxence DE ROCHEMONTEIX, *Le Temple d'Edfou* V, Le Caire, IFAO, 1930 (MMAF 22).

Enfin, on peut noter sur les murs Edfou l'existence d'un rituel de piétiner les poissons⁵⁶, où ceux-ci symbolisent les « rebelles qui sont dans l'eau », les ennemis à abattre. Vernus a montré que cette identification était liée non pas à une impureté *per se* du poisson, mais plutôt au fait qu'il peut être pris en masse au filet. Par ailleurs, il montre également qu'un discours positif, où le poisson est valorisé et même devient l'hypostase d'une divinité, existe⁵⁷.

Dans les deux cas – valorisation et dépréciation –, cependant, l'effet va être semblable. Le poisson (en particulier certaines espèces) va être mis à part et amener une *bw.t* dans certains contextes, ce qui n'empêche pas, par ailleurs, que le poisson (en général) a été largement consommé par les Égyptiens.

Le miel

L'aliment suivant connaissant une *bw.t* que nous allons examiner est le miel (*bi.t*). Celui-ci a fait récemment l'objet d'une étude de Julie Lafont⁵⁸, dont on reprendra ici les éléments essentiels⁵⁹. Il importe d'abord de rappeler que celui-ci était largement utilisé comme édulcorant dans la cuisine et dans la pharmacopée. En outre, il faisait l'objet d'un monopole étatique et d'une thésaurisation par les temples.

L'interdiction sur le miel⁶⁰ se retrouve dans les encyclopédies sacerdotales et on y précise qu'elle est pratiquée dans le 6^e nome de Haute-Égypte, dont la capitale est Dendéra, où l'on trouve aussi une *bw.t* sur le poisson-*iténou* (*Dendéra* VII, 140, 8-9⁶¹ ; parallèle en *Edfou* V, 348, 1⁶²) : « Nom de la *bw.t* : le poisson-*itnw* ; manger du miel. » Il faut cependant noter, en même temps, qu'on le retrouve comme offrande pour Min, Rê et Hathor, déesse tutélaire du nome. Sa consommation est donc réservée aux dieux. Enfin, cette prohibition semble restreinte, d'après les *Gaumonographien*, à ce seul nome.

.....
⁵⁶ Philippe DERCHAIN et Jean HUBAUX, « L'affaire du marché d'Hypata dans les "Métamorphoses" d'Apulée », *L'Antiquité classique*, 27, 1, 1958, p. 100-104 ; Pascal VERNUS, « Un témoignage culturel du conflit avec les Éthiopiens », *GM* 29, p. 145-148.

⁵⁷ Pascal VERNUS et Jean YOYOTTE, *op. cit.*, p. 198-201.

⁵⁸ Julie LAFONT, « Consommation et proscription du miel en Égypte ancienne. Quand *bj.t* devient *bw.t* », *BIFAO* 116, 2016, p. 97-122.

⁵⁹ Outre l'étude de J. Lafont, signalons aussi Cathie SPIESER, « La nature ambivalente du sang, du lait, des figues et du miel dans les croyances funéraires égyptiennes », dans Gaëlle TALLET et Christiane ZIVIE-COCHE (éds), *Le Myrte & la rose. Mélanges offerts à Françoise Dunand par ses élèves, collègues et amis*, *CENiM* 9, Montpellier, 2014, p. 281-287 et Marco ZECCHI, « On the Offering of Honey in the Graeco-Roman Temples », *Aegyptus*, 77, 1997, p. 71-83.

⁶⁰ Julie LAFONT, *op. cit.*, p. 99-100.

⁶¹ Émile CHASSINAT et François DAUMAS, *Le Temple de Dendara*, *op. cit.*

⁶² Émile CHASSINAT et Maxence DE ROCHEMONTEIX, *Le Temple d'Edfou* V, *op. cit.*

Lafont a néanmoins pu y ajouter une autre source pour éclairer cette *bw.t*⁶³. Le *Calendrier du Caire* (pCaire CG 86637⁶⁴ ; variante récente de pSallier IV/pBM EA 10184⁶⁵) donne une interdiction de manger du miel le 10^e jour du 1^{er} mois d'*akhet* ; ce jour-là, il y a fête de Tefnout, de Ha, seigneur de l'Occident et la plante-*dzis* est également prohibée. Cette *bw.t* pourrait être liée à la fête de Tefnout, qui comme Hathor est une personnification de l'œil de Rê dont peut couler du miel comme larme. Ceci peut indiquer que la prohibition du miel pouvait être liée à la théologie héliopolitaine.

Quant à la plante-*dzis*, non identifiée⁶⁶, elle était comestible par les vivants et bien présente dans la pharmacopée. En revanche, elle est *bw.t* pour le défunt. Les *Textes des Pyramides* semblent lui donner comme caractéristique un goût amer qui justifie son rôle émétique dans la pharmacopée. Liée aux épanchements de liquides du corps et à la présence de vers, elle est également associée à Osiris et fait allusion à sa mort et à sa décomposition. On aurait donc là un jeu entre le miel, sucré et lié au soleil, et la plante-*dzis*, amère et liée au monde souterrain.

Si la *bw.t* du miel, d'après les textes de géographie religieuse, paraît bien limitée dans l'espace (au nome tentyrite), Lafont a également étudié la question de sa portée temporelle ainsi que le double aspect économique et théologique de cette interdiction⁶⁷.

Du point de vue économique⁶⁸, deux justifications sont possibles. D'abord⁶⁹, il appert à l'examen de calendriers arabes que la fête de Tefnout le 10^e jour du 1^{er} mois de la saison *akhet* se produit durant une période de récolte ou de stockage du miel. Le miel, denrée précieuse, serait ainsi réservé à ce moment-là au culte d'Hathor. Une autre justification socio-économique est possible⁷⁰ et l'interdiction pourrait avoir un lien avec le commerce entre les nomes. En effet, le 5^e nome de Haute-Égypte est semble-t-il un producteur important de miel ; dans les périodes de *bw.t* sur le miel, l'importation de celui-ci pour le temple de Dendérah peut être motivée et favorisée.

Du point de vue théologique⁷¹, à la suite de Frandsen⁷², on peut voir un lien entre Hathor, déesse tutélaire du nome, et le miel, dans ce qu'ils sont tous deux d'origine solaire, ce dernier étant une sécrétion de l'œil de Rê. Ayant la même origine, manger

⁶³ Julie LAFONT, *op. cit.*, p. 100-104.

⁶⁴ 'Abd el-Mohsen BAKIR, *The Cairo Calendar n° 86637*, Le Caire, General Organisation for Government Printing Offices, 1966.

⁶⁵ Edward HAWKINS, *Select Papyri in the Hieratic Character from the Collections of the British Museum with Preparatory Remarks*, Wiesbaden, Harrassowitz, 1982, pl. CXLIV-CLXVIII.

⁶⁶ Voir notamment Paul J. FRANSEN, « *bwt* in the Body », *op. cit.*, p. 156, n° 64.

⁶⁷ Julie LAFONT, *op. cit.*, p. 104-114.

⁶⁸ *Ibid.*, p. 105-108.

⁶⁹ *Ibid.*, p. 105-107.

⁷⁰ *Ibid.*, p. 107-108.

⁷¹ *Ibid.*, p. 108-114.

⁷² Paul J. FRANSEN, « The Bitter Honey at Dendara », *op. cit.*, p. 197-201.

du miel pourrait équivaloir à manger une partie d'Hathor. Lafont souligne néanmoins que l'association peut aussi venir de la luminosité du miel et de la déesse, aussi appelée la Dorée, tout comme on peut lier une Hathor primordiale à un miel prophylactique qui protège la déesse parturiente. Ainsi, Hathor du nome tentyrite et le miel sont intimement liés, et c'est sans doute ce lien avec le sacré qui est à l'origine de la proscription de la consommation du miel en des temps particuliers. Nous retrouvons ainsi la notion de *bw.t* que nous avons déjà rencontrée, mais on notera cette fois qu'il s'y ajoute une dimension plus « pragmatique » de nature socio-économique.

Et les dieux ?

Et qu'en est-il des dieux ? Jusqu'à présent, nous avons envisagé les *bw.t* liées aux aliments dans le chef des humains ; cependant, comme nous l'avons vu, la notion de *bw.t* est fortement liée à ce qu'abominent les dieux et ces derniers ont un corps et suivent *maât*⁷³. Et il appert que les dieux connaissent également des abominations (alimentaires) : on pourrait ainsi penser à la *bw.t* sur le porc pour Horus (même s'il n'est pas strictement question de consommation à ce moment-là).

En revanche, dans le chapitre 33 du *Livre des Morts* (« Formule pour repousser tout serpent »), nous pouvons lire dans l'adresse à un serpent qui s'attaque à Rê, le dieu solaire : « Tu as mangé des souris, l'abomination [*bw.t*] de Rê. » Cette formule nous apprend donc que Rê a la souris en *bw.t* ; cette formule se retrouvait déjà dans le *Spell* 369 des *Textes des Sarcophages*, mais là, c'est Osiris qui abhorre la consommation du muridé⁷⁴. La situation n'est pas la même du côté humain, puisqu'il est connu que la souris est utilisée dans la pharmacopée et consommée à l'occasion et les calendriers indiquent que sa consommation est prohibée certains jours, ce qui implique qu'elle doit parfois être mangée⁷⁵.

Les *bw.t* des dieux sont variées et liées à la mythologie, et l'on note également un distinguo entre les dieux vivants et les dieux morts : ce qui est sucré chez les uns est amer chez les autres et on retrouve par exemple aussi une *bw.t* sur la plante-*d3is*, évoquée plus haut. Ainsi, même si les dieux n'ont pas les mêmes aliments en horreur, tout comme les humains il est des nourritures dont ils ne peuvent s'approcher.

⁷³ Sur la « vie quotidienne » des dieux égyptiens, on consultera Dimitri MEEKS et Christine FAVARD-MEEKS, *La Vie quotidienne des dieux égyptiens*, Paris, Hachette, 1993. Pour la question de l'alimentation des dieux, voir en particulier les p. 88-92.

⁷⁴ Adriaan DE BUCK, *The Egyptian Coffin Texts V. Texts of Spells 355-471*, Chicago, The University of Chicago Press, 1954 (*OIP* 73), p. 31 b/c : *iw wnm.n-k pnw ; bw.t Wsir pw* (Tu as mangé une souris ; c'est l'abomination d'Osiris).

⁷⁵ Emma BRUNNER-TRAUT, « Maus », *LdÄ* III, col. 1250-1252.

Éléments caractéristiques

Après ce parcours des diverses prohibitions alimentaires que nous avons pu découvrir en Égypte, nous pouvons maintenant essayer de les caractériser. Ces spécificités ont déjà été évoquées dans le cours du texte et mises en avant par la recherche, ainsi par exemple par Schlichting⁷⁶ ou encore Borgeaud⁷⁷ mais aussi, quoique peut-être de façon plus indirecte, déjà par les auteurs de l'Antiquité.

Tout d'abord, rappelons que les « interdits alimentaires » sont repris par les Égyptiens dans la catégorie « *bw.t* », qui est normalement liée au sacré, aux dieux et à leurs temples. Les *bw.t* indiquent ainsi aux hommes ce dont il faut se garder pour pouvoir pénétrer dans un espace sacré et pour accomplir certains rites. Les *bw.t* ne sont pas limitées aux humains, mais existent également pour les défunts ou les dieux, même si ces différentes catégories n'ont pas les mêmes aversions.

Une première caractéristique des *bw.t* est qu'elles ne sont pas absolues. Là où, dans l'islam et le judaïsme, l'interdit du porc est pratiqué très largement par les croyants, il semble bien qu'en Égypte, ce ne soit pas le cas. Ainsi, nous l'avons vu, que ce soit dans le cas du porc, où l'archéozoologie témoigne de sa consommation, ou du poisson, dont on sait, par les auteurs anciens notamment, qu'il formait la base de l'alimentation d'une part non négligeable de la population, l'existence d'une *bw.t* n'empêche pas la population de manger ces animaux. Le seul cas qui semble clair d'« interdit alimentaire », ou plutôt d'abstinence, concerne les animaux lainés, dont il paraît bien qu'ils n'étaient pas ou peu consommés.

Comment expliquer alors le fait que ces interdits soient présentés comme distinguant l'Égyptien du non-Égyptien ? On se rappellera par exemple qu'Hérodote (*Histoires* 2, 18) indiquait que les habitants de Marée et d'Apis, près de la Libye, ne se considérant pas comme des Égyptiens, consommaient des génisses, pour lesquelles existait une *bw.t*. Ceci peut s'expliquer par un autre aspect du caractère non absolu de ces prohibitions. Elles sont limitées géographiquement et ce qui est proscrié dans un nome ne l'est pas forcément dans un autre, mais, localement, la *bw.t* pourrait servir d'élément discriminant. Les encyclopédies sacerdotales, nous avons pu le voir avec la question du miel, indiquent par nome les interdits locaux et deux nomes contigus n'ont pas forcément les mêmes règles alimentaires. En outre, que ce soit pour Hérodote ou Plutarque, il semble que leurs interlocuteurs ou personnes de référence étaient souvent des prêtres, qui, eux, devaient se garder des *bw.t* pour accomplir leur travail dans les temples et ont pu donner l'impression d'interdits alimentaires largement suivis.

⁷⁶ Robert SCHLICHTING, « Speisege- und -verbote », *LdÄ* V, col. 1126-1128.

⁷⁷ Philippe BORGEAUD, « Speisegebote/Speiseverbote/Speisegesetze, I. Religionswissenschaftlich », *RGG4*, Band 7, 2004 ; Philippe BORGEAUD, « Réflexions grecques sur les interdits alimentaires (entre l'Égypte et Jérusalem) », dans Cristiano GROTTANELLI et Lucio MILANO (éds), *Food and Identity in the Ancient World*, Padoue, S.A.R.G.O.N. Editrice e Libreria, 2004, p. 95-121.

Enfin, tant les calendriers sacerdotaux que les auteurs antiques nous apprennent que les *bw.t* connaissent une limite temporelle : ils ne sont pas toujours d'application. Si l'on prend le porc, Hérodote nous apprend qu'il est des occasions où il est sacrifié et consommé ; si l'on prend le miel, le *Calendrier du Caire* précise le moment où l'on ne peut pas en consommer. On ne trouve pas d'interdiction explicite de consommation d'un aliment en tout temps et en tout lieu.

Au terme de ce rapide survol des interdits alimentaires dans l'Égypte pharaonique, nous aurons donc tout d'abord pu préciser la notion de *bw.t*, qui désigne quelque chose d'abhorré par une divinité et qui doit donc en être tenu éloigné de celle-ci et de son temple et qui peut troubler *maât*. Les proscriptions alimentaires en sont une composante et nous disposons de nombreuses sources, pour une bonne part d'époque récente, égyptiennes, mais aussi grecques.

Quant aux diverses *bw.t* sur la nourriture, elles touchent des animaux (porc, poisson, etc.) ou d'autres aliments (plantes, miel, etc.) et sont généralement fondées sur des mythes. Cependant, et c'est un point essentiel, ces *bw.t*, au contraire par exemple de l'interdit du porc dans le judaïsme, ne sont pas absolues et sont limitées à des moments et des lieux particuliers. Plus que des interdictions, elles sont des restrictions pour être en état de pureté rituelle lorsque l'on touche au sacré.

Créateurs et consommateurs du corps d'amarante et miel de Huitzilopochtli dans les fêtes religieuses des anciens Nahuas

□ Elena MAZZETTO

Introduction

Les anciens Nahuas qui habitaient la vallée de Mexico au Postclassique récent (1200-1521) préparaient une grande variété de nourritures tout au long de leurs cycles rituels¹. Ceux-ci étaient fondés sur un calendrier divinatoire, ou *tonalpohualli*, de 260 jours, formé par la combinaison de vingt signes avec treize nombres qui se succédaient de manière ininterrompue, et sur un calendrier solaire de 365 jours appelé *xiuhpohualli*. Sa division en dix-huit périodes de vingt jours, appelées « vingtaines », formait un troisième compte, le *cempohuallapohualli*. Ces trois systèmes fonctionnaient en synergie et donnaient naissance à une série complexe de cérémonies. Dans les fêtes des vingtaines de l'année solaire, les divinités célébrées étaient honorées avec l'élaboration, l'offrande et la consommation de plusieurs mets. Le type de nourriture prévue pour chaque fête était strictement réglementé. Le même plat pouvait être offert à la divinité et partagé dans chaque groupe familial, ou bien il pouvait être remis aux ministres du culte qui servaient le dieu, ou encore être abandonné dans des espaces ouverts, souvent en dehors des villes et des milieux urbains, jusqu'à sa pourriture complète.

Tout au long de l'année, les anciens Nahuas élaboraient aussi des effigies végétales comestibles de leurs divinités. L'ingrédient principal employé était les grains d'amarante (genre *Amaranthus*), mélangés à du miel noir extrait des plantes d'agave et parfois à des grains de maïs préalablement grillés. Cette pâte, appelée *tzoalli*, n'avait pas que des usages religieux. En effet, elle faisait partie de plusieurs plats

¹ Je tiens à remercier les évaluateurs de mon texte, dont les commentaires ont contribué à l'améliorer et à le compléter.

destinés à la noblesse. Néanmoins, par la réalisation de rituels spécifiques voués à sa sacralisation, elle devenait la chair des dieux (*inacayo* en nahuatl). Les sources du *xvi^e* siècle décrivent l'élaboration de ces effigies végétales et la création de ces dieux d'amarante. Ces statues devenaient des *ixiptla* – le substitut ou le représentant – du dieu². Elles étaient habillées, on leur offrait de la nourriture et on chantait pour elles. Une fois leur cycle de vie terminé, elles étaient sacrifiées de différentes manières, déshabillées, démembrées et consommées. Plusieurs spécialistes se sont penchés sur le rôle joué par ces effigies dans la vie religieuse nahua. Toutefois, l'objectif de ce travail est l'analyse d'une facette encore peu travaillée, à savoir l'étude des créateurs et des consommateurs de ces corps divins. En effet, la personnalité surnaturelle qu'on élaborait déterminait l'identité des créateurs et des consommateurs. Ces personnes devaient mériter le privilège de façonner et d'ingérer les images divines de différentes manières, puisque ces deux actions prévoyaient une préparation et des conséquences spécifiques. Ceux qui façonnaient les effigies réalisaient des jeûnes et des pénitences. Ceux qui les mangeaient demandaient pour eux-mêmes des bénéfices exclusifs, comme la guérison d'une maladie ou la chance dans l'activité militaire. La consommation du corps du dieu obligeait aussi à fournir les grains d'amarante pour réaliser l'effigie dans son cycle suivant, tout comme d'importantes quantités de tributs.

Dans ce travail, nous analyserons les rôles des personnes chargées de créer et de consommer l'effigie de Huitzilopochtli, le « Colibri de la gauche », le dieu tutélaire mexica. À partir des chroniques en nahuatl et en espagnol du *xvi^e* siècle, nous étudierons les identités des jeunes créatrices de son effigie, comment elles se préparaient à son façonnage et la manière dont elles étaient conçues dans la cosmovision des anciens peuples du haut plateau mexicain. En ce qui concerne les personnes qui étaient autorisées à manger le corps du dieu, nous nous pencherons sur leur rôle dans la société nahua, sur les modalités de partage des différents morceaux de l'effigie et sur les critères employés pour déterminer qui pouvait ou non ingérer son corps. Certains des documents étudiés relatent que tout le monde pouvait consommer un morceau du corps de Huitzilopochtli. Toutefois, nous verrons que – loin d'être un privilège commun – la création et la consommation de son effigie exprimaient une distinction très profonde à un niveau social et dans le fonctionnement des quartiers qui formaient l'ancienne capitale de Mexico-Tenochtitlan.

² La notion d'*ixiptla* était très importante dans la religion nahua préhispanique. Elle faisait allusion à des substituts – humains, animaliers ou inanimés – des membres du panthéon. Les *ixiptla* humains étaient des esclaves, ou bien des ministres du culte, qui s'habillaient et agissaient comme le dieu dans l'espace-temps spécifique d'une vingtaine. Plusieurs animaux et objets retrouvés dans les fouilles du Grand Temple de Mexico présentaient des attributs divins qui se rattachaient aux doubles animaux des divinités ou à leur apparence. À ce propos, voir Arild HVIDTFELDT, *Teotl and Ixiptlatli. Some Central Conceptions in Ancient Mexican Religion*, Copenhague, Munksgaard, 1958 ; Ximena CHÁVEZ BALDERAS, Alejandra AGUIRRE, Ana MIRAMONTES et Erika ROBLES, « Los cuchillos ataviados de la ofrenda 125. Templo Mayor de Tenochtitlan », *Arqueología Mexicana*, 103, 2010, p. 70-75 ; Molly BASSETT, *The Fate of earthly things. Aztec Gods and God-bodies*, Norman, University of Texas Press, 2015.

Manipuler les grains et mettre au monde le dieu : l'identité des *cihua mocexiuhzauhque*

Les *cihua mocexiuhzauhque*, « les femmes qui jeûnent pendant un an », étaient des spécialistes rituelles dans la hiérarchie religieuse des anciens Nahuas. On leur confiait la tâche de préparer la pâte de grains d'amarante, de maïs grillé et de miel noir des magueys qui allait devenir la chair du dieu tutélaire mexica, Huitzilopochtli, tout comme de façonner sa figure.

Dans son *Historia*, Diego Durán nous donne une définition assez précise de ces ministres du culte. Le dominicain explique que dans tous les temples de Mexico-Tenochtitlan, il y avait un Indien qui représentait l'image du dieu, son *ixiptla*. Il avait une chambre à lui, où, exactement comme la statue du dieu, il était servi et vénéré. Il avait des gens à son service, hommes et femmes, qui étaient *cadañeros*, c'est-à-dire qu'ils travaillaient pendant un an, et ils étaient appelés *mocexiuhzauhque*. Selon Durán, cela voulait dire « ceux qui font pénitence et qui s'abstiennent des femmes et d'offenser leur dieu pendant un an ». Ces ministres de culte étaient jeunes. Les garçons qui demeuraient dans le monastère annexé au Templo Mayor sont appelés par le dominicain *elocatecomame*, du mot *elotl*, « épi de maïs vert »³, et *tecomatl*, « coupe de terre ou calebasse destinée à contenir des liquides »⁴, une allusion à leur coupe de cheveux. Durán traduit ce nom comme « tête lisse comme une gourde, avec une coupe ronde comme un épi de maïs » (« *cabeza lisa como jicara, con corte redondo como mazorca* »). Il dit que leurs têtes étaient rasées comme celles des moines et que pendant leur année de service, ils vivaient en recueillement en pratiquant le jeûne et la pénitence. Il nous parle également des jeunes filles en disant qu'elles vivaient de manière honnête. Elles entraient au service du dieu pour accomplir un vœu. Elles pouvaient demander la guérison d'une maladie, d'avoir plusieurs enfants ou solliciter un bon mariage⁵. En fait, leurs relations avec les garçons du *calmecac* masculin étaient très rigoureuses, au point que si quelqu'un était accusé d'avoir eu des relations sexuelles, il était tué. Apparemment, les filles et les garçons étaient choisis parmi ceux qui habitaient dans six quartiers spécifiques de la ville de Mexico-Tenochtitlan. Selon Rudolf Van Zantwijk, il s'agissait des quartiers de Tlillan, Huitznahuac, Tetlanman, Tlamaztenco, Yopico et Tzonmolco, les *calpulli* les plus anciens de la ville et dont les habitants formaient la noblesse mexica⁶. Durán appelle ces jeunes filles *ipilhuan Huitzilopochtli*, « les filles de Huitzilopochtli », et « les filles de la pénitence » (« las

³ Dans le *Vocabulaire* d'Alonso de Molina, la définition d'*elotl* est « épi de maïs vert qui a les grains déjà caillés » (« *mazorca de maíz verde que tiene los granos ya cuajados* »). ALONSO DE MOLINA, *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana*, Mexico, Porrúa, 2008, deuxième partie, planche 28r.

⁴ Alexis WIMMER, *Dictionnaire de la langue nahuatl classique*, <http://sites.estvideo.net/malinal> (consulté le 21 juin 2019).

⁵ JUAN DE TORQUEMADA, *Monarquía indiana: de los veinte y uno libros rituales y monarquía indiana, con el origen y guerras de los indios occidentales, de sus poblaciones, descubrimiento, conquista, conversión y otras cosas maravillosas de la misma tierra*, vol. 3, Mexico, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1975-1983, p. 278.

⁶ Rudolf VAN ZANTWIJK, « Los seis barrios sirvientes de Huitzilopochtli », *Estudios de Cultura Nahuatl*, 6, 1966, p. 184.

mozas de la penitencia »), et elles avaient douze ou treize ans. Elles menaient une vie de chasteté et de recueillement et leur tâche principale était de balayer et de laver le temple ainsi que de préparer la nourriture pour le dieu et les prêtres⁷. Nous disposons de deux illustrations de ces prêtresses. L'une tirée de la chronique de Diego Durán, l'autre du *Codex de Florence* de Bernardino de Sahagún et de ses collaborateurs nahuas. Cette dernière montre que ces jeunes filles avaient à leur tour les têtes rasées. Or, il s'agit d'un détail intéressant sur lequel on reviendra par la suite.

Déjà, le vieux *conquistador* Bernal Díaz del Castillo avait mentionné brièvement les fonctions de ces jeunes religieuses dans son *Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España*. Il décrit des « filles de seigneurs » qui vivaient retirées dans certaines maisons comme des sœurs et qui tissaient exclusivement les plumes. Les espaces où elles habitaient étaient localisés près du temple de Huitzilopochtli, dans l'enceinte cérémonielle de la ville de Mexico-Tenochtitlan. Elles réalisaient ces travaux par dévotion envers le dieu tutélaire mexica et envers une « autre idole, une femme, dont on disait qu'elle était patronne des mariages ». Les parents envoyaient leurs filles dans ces institutions religieuses jusqu'à l'âge du mariage⁸. D'autres chroniques du xvi^e siècle ajoutent d'autres informations. Les *Memoriales* de Toribio de Benavente « Motolinia », relatifs à la vallée de Puebla-Tlaxcala, relatent que ces jeunes filles vierges avaient différentes tâches et qu'elles pouvaient choisir de rester une, deux ou plusieurs années. Elles tissaient des manteaux pour les effigies divines et les ministres du temple. Elles apportaient également aux effigies de la nourriture chaude, au matin, comme des *tortillas* ou des *tamales*⁹, avec de la viande de dindon. La chaleur des aliments était très importante puisqu'il s'agissait de la nourriture que les dieux recevaient, en laissant aux humains la partie solide des aliments. Ces religieuses balayaient aussi la partie inférieure des temples, étant donné qu'elles ne pouvaient pas le faire au sommet, ce qui était une tâche exclusive des hommes au service des dieux. Elles étaient appelées *monjas*, sœurs, par les Espagnols¹⁰. L'auteur du *Calendario Tovar* précise qu'il y avait vingt hommes et vingt femmes au service de Huitzilopochtli pendant un an. Ils commençaient à servir le dieu le jour de sa fête et ils achevaient leur tâche précisément le même jour de l'année suivante. Parmi d'autres occupations, les femmes préparaient à manger pour le dieu et déposaient les aliments devant son effigie. Ces aliments étaient ensuite consommés par les prêtres¹¹. Hernando Alvarado Tezozomoc spécifie que ces jeunes filles vivaient dans un *calmecac*, « monastère », appelé *Cihuateocalli*, « temple

⁷ Diego DURÁN, *Historia de las Indias de Nueva España e islas de Tierra firme*, vol. 2, Mexico, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1992, p. 33-35.

⁸ Bernal DÍAZ DEL CASTILLO, *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*, vol. 2, Madrid, Imprenta de Don Benito Cano, 1796, p. 102.

⁹ Les *tortillas* sont des galettes obtenues en mélangeant de la pâte de maïs avec de l'eau. Elles sont cuites sur un disque de terre cuite, le *comalli* (*comal*). Les *tamales* sont des chaussons de pâte de maïs, à la viande, aux légumes ou sucrés, enveloppés dans une feuille de maïs ou de bananier et cuits à la vapeur.

¹⁰ Toribio DE BENAVENTE MOTOLINIA, *Memoriales o libro de las cosas de la Nueva España y de los naturales de ella*, E. O'GORMAN (éd.), Mexico, Universidad Nacional Autónoma de México, 1971, p. 74-75.

¹¹ Georges KUBLER et Charles GIBSON, *The Tovar Calendar, Memoirs of the Connecticut*, New Haven, Academy of Arts and Sciences 11, 1951, p. 29-30.

des femmes », une structure rattachée au temple de la déesse Toci-Teteo Innan, la déesse de la terre, appelée « Notre grand-mère » et « Mère des dieux ». Il s'agissait de trente ou quarante jeunes filles entre quinze et vingt ans. Elles jeûnaient effectivement pendant un an, mais ce jeûne avait lieu tous les quatre jours. En revanche, selon Juan de Torquemada, ce jeûne avait lieu tous les jours et il consistait à manger une seule fois par jour, après midi. Lors des cérémonies les plus importantes, elles pouvaient seulement consommer de la viande¹². Quand la pénitence s'achevait, un prêtre réalisait un rite de divination basé sur la lecture du calendrier du jour, sur le dieu patron et sur la planète rattachée au jour. Ce rite avait la finalité de vérifier s'il s'agissait d'un jour propice au mariage des filles qui quittaient le monastère pour commencer leur vie de femme adulte¹³.

Les nourritures liées au culte de Huitzilopochtli élaborées par les *cihua mocexiuhzauque*

Comme souligné dans les documents mentionnés, les jeunes filles au service de Huitzilopochtli avaient à leur charge la préparation de plusieurs nourritures tout au long du cycle rituel mexica. Leur condition de filles consacrées au dieu tutélaire leur permettait de manipuler les aliments destinés à former les repas du dieu ou les nourritures liées à son culte seulement dans le cadre d'un respect constant des pénitences, alimentaires comme sexuelles. Chaque jour, elles préparaient pour l'effigie divine de petites *tortillas* en forme de mains (*macpaltlaxcalli*), de pieds (*xopaltlaxcalli*) ou à l'aspect tordu (*cocoltlaxcalli*), accompagnées d'une sauce au piment¹⁴. Même si nous ne possédons pas d'illustrations qui nous renseignent sur l'aspect de ces nourritures, on peut en avoir une idée approximative, car l'effigie d'amarante du dieu était couverte par un manteau appelé *tlacuacuallo*, où l'on voit précisément dessinées – dans le *Codex de Florence* – des parties du corps coupées, comme côtes, têtes, mains et pieds¹⁵. La main est coupée juste avant le commencement du poignet. Par ailleurs, Durán compare l'aspect tortillé des *cocoltlaxcalli* avec la *melcocha*¹⁶. Cela nous donne une piste sur la forme de cette nourriture. Il s'agirait d'une *tortilla* modelée en forme de petite barre tordue, réalisée soit en juxtaposant deux pièces de pâte de maïs

¹² Juan DE TORQUEMADA, *op. cit.*, p. 278.

¹³ Hernando ALVARADO TEZOMOC, *Crónica mexicana*, Madrid, Dastin, 2001, p. 308.

¹⁴ Diego DURÁN, *op. cit.*, p. 35.

¹⁵ Bernardino DE SAHAGÚN, *Florentine Codex: General History of the Things of New Spain*, trad. C. E. Dibble et J. O. Anderson, Santa Fe, Research and University of Utah, 1950-1982, vol. 2, p. 72 ; vol. 12, p. 52 ; Guilhem OLIVIER, *Tezcatlipoca. Burlas y metamorfosis de un dios azteca*, Mexico, Fondo de Cultura Económica, 2004, p. 149-153 ; Katarzyna MIKULSKA, « La comida de los dioses. Signos de manos y pies en representaciones gráficas de los nahuas y su significado », *Itinerarios*, 6, 2007, p. 23-26.

¹⁶ Il s'agit d'une sucrerie traditionnelle élaborée avec du miel, du sucre ou du *piloncillo* (sucre noir), un peu d'eau ou le jus d'un citrique. Ces ingrédients sont bouillis et ensuite étendus sur une surface de bois pour faire refroidir le tout et le travailler avec les mains en formant des figures ou – plus souvent – de petites barres tordues. Il s'agit d'une tradition gastronomique qui a atteint le Nouveau Monde suite à la colonisation espagnole. En effet, sa consistance résistait aux longs voyages maritimes.

entrelacées, soit, plus probablement, en imprimant un mouvement de torsion à la pâte encore humide d'eau, avant de la faire cuire sur le *comal*¹⁷. L'aspect sinueux de ce pain a été interprété par Leonardo López Luján comme une allusion à la représentation du *malinalli*¹⁸, le mouvement hélicoïdal des forces divines qui montent et descendent tout au long des arbres cosmiques et qui produit la marche du temps¹⁹. Il serait intéressant de considérer aussi la possibilité que ces *tortillas* aient représenté des ossements. En effet, non seulement cette partie du squelette se voit peinte sur le manteau du dieu, avec les mains coupées, mais cela coïnciderait aussi avec la forme finale obtenue à partir de l'entrelacement d'une ou deux bandes de pâte. Qui plus est, la similitude visuelle entre les *cocolli* et la *melcocha* ne va pas sans rappeler que c'était précisément à partir de cette sucrerie que dans l'État de Zacatecas, on élaborait le « petit os fleuri », « *huesito florido* », ou « os saint », « *hueso santo* », dont la signification religieuse rappelle la mort et la résurrection de Jésus-Christ pendant la Semaine sainte²⁰. Les pains étaient élaborés à partir de gerbes d'épis de maïs qui avaient été mises de côté au moment des récoltes²¹. Dans les *Primeros Memoriales*, on peut identifier une autre typologie de *tortillas* offertes au dieu : les *tlacuelpacholli*, des *tortillas* longues et doublées²². Néanmoins, nous ignorons si elles étaient façonnées par les prêtresses. Ces pains en forme de mains et de pieds – tout comme d'autres en forme de visage – étaient offerts aussi à l'effigie de la déesse Cihuacoatl, accompagnés par des récipients contenant de l'*atole*²³. Cette personnalité surnaturelle, associée à l'inframonde et à la terre, était appelée « sœur de Huitzilopochtli » et la préparation de sa nourriture était – encore une fois – l'apanage des *cihua mocexiuhzauque*²⁴.

.....

¹⁷ Nous ne partageons pas l'avis de certains spécialistes qui se sont penchés sur le sujet. Jeffrey Pilcher considère que ce qui était tordu n'était pas la *tortilla* en soi, mais qu'on avait affaire plutôt à des « *twisted chains of tortillas* », formées par ces pains à l'occasion de la vingtaine de Tlacaxipehualiztli. Elizabeth Morán, quant à elle, avance qu'il s'agissait de « *tortillas so light that they resembled 'taffy'* ». Or, le caramel est l'ingrédient employé pour préparer les *melcochas*, mais la comparaison employée par Durán concerne sa forme tordue, et non pas son épaisseur. Jeffrey PILCHER, *¡Que vivan los tamales! Food and the Making of Mexican Identity*, Albuquerque, University of New Mexico Press, 1998, p. 20 ; Elizabeth MORÁN, *Sacred Consumption. Food and Ritual in Aztec Art and Culture*, Austin, University of Texas Press, 2016, p. 43.

¹⁸ Leonardo LÓPEZ LUJÁN, *The Offerings of the Templo Mayor of Tenochtitlan*, Albuquerque, University of New Mexico Press, 2005, p. 219. Voir aussi James MAFFIE, *Aztec Philosophy. Understanding A World in Motion*, Boulder, University Press of Colorado, 2014, p. 297.

¹⁹ Alfredo LÓPEZ AUSTIN, *Los mitos del tlacuache. Caminos de la mitología mesoamericana*, Mexico, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 2006, p. 86.

²⁰ https://issuu.com/lajornadazacatecas.com.mx/docs/local_22042015/14 (consulté le 26 juin 2019).

²¹ Diego DURÁN, *op. cit.*, p. 248.

²² Bernardino DE SAHAGÚN, *Primeros Memoriales of Bernardino de Sahagún. Paleography of Nahuatl Text and English Translation*, T. Sullivan (coord.), Norman, University of Oklahoma Press, 1997, p. 65.

²³ L'*atole* était – et est toujours – une boisson préparée en mélangeant du maïs moulu avec de l'eau. Dans les chroniques du XVI^e siècle, cette préparation est qualifiée de *poleada*, un nom attribué en Espagne à la farine cuite avec de l'eau et du sel. Real Academia Española, <https://dle.rae.es/?id=TVXkJa9> (consulté le 21 juin 2019).

²⁴ Diego DURÁN, *op. cit.*, p. 138. Dans le passage du document, le dominicain emploie le mot *bollo* pour décrire les petits pains de maïs. Or, cette définition pourrait faire allusion au fait qu'il s'agissait de *tamales*, et non pas de *tortillas* comme dans le cas de Huitzilopochtli. En effet, le *bollo* était une « pièce spongieuse faite avec une pâte de farine et d'eau, cuite dans le four ». La nature spongieuse de la pâte rappelle précisément les *tamales* et leur texture moelleuse. Real Academia Española, <https://dle.rae.es/?id=5oMdG20|5oMzmRS> (consulté le 21 juin 2019).

Au-delà du culte quotidien, l'une des fonctions principales confiées aux jeunes prêtresses pendant les cérémonies rattachées au calendrier solaire était la préparation de deux mets fort significatifs pour le culte du Colibri de la gauche. Durant la vingtaine de Teotl Eco (« Le dieu est arrivé ») au cours de laquelle l'on commémorait l'arrivée des dieux sur terre après une période d'absence, elles moulaient du maïs à l'aube, sans le faire passer par le processus de la *nixtamalización*²⁵, et élaboraient une boule de pâte bien aplatie qui était ramenée au temple de Huitzilopochtli par ses prêtres et laissée devant son effigie. Tout au long de la nuit, le grand prêtre contrôlait la pâte pour voir si l'empreinte de pied d'un enfant apparaissait sur sa surface. Il s'agissait du signe de l'arrivée du dieu ; cette trace décréait le début des réjouissances collectives²⁶. Cette pâte était consommée par les prêtres comme s'il s'agissait de « pain béni », alors que, dans la ville de Texcoco, il était cuit : on le transformait en « pain » – on ignore si cette mention fait allusion aux *tortillas* ou aux *tamales* – et il était envoyé au souverain²⁷. L'autre mets fondamental élaboré par les *cihua mocexiuhzauhque* était la pâte appelée *tzoalli*, à partir de laquelle elles préparaient la chair d'amarante, de maïs grillé et de miel de Huitzilopochtli. Selon Sahagún et Durán, cette effigie était façonnée à l'occasion de deux vingtaines : celles de Toxcatl et de Panquetzaliztli. Voyons en détail le cycle de vie de l'effigie comestible du dieu et le rôle central joué par les femmes qui jeûnaient pendant un an.

L'élaboration de l'effigie de Huitzilopochtli

Selon Bernardino de Sahagún, le façonnage-naissance du dieu tutélaire mexica avait lieu dans la nuit, dans le monastère féminin appelé Xilocan, en Panquetzaliztli, ou dans le quartier de Huitznahuac, en Toxcatl. Les jeunes prêtresses moulaient finement des grains d'amarante appelé *michihuauhtli*, « amarante de poisson », ou *chicalotl*²⁸. Selon Salvador Reyes Equiguas, la première dénomination correspond à la plante cultivée, alors que la deuxième ferait allusion à la plante à l'état sauvage²⁹. En revanche, dans la chronique de Durán, on ajoutait à l'amarante du maïs grillé et le tout était mélangé à du miel noir obtenu à partir de jus d'agave extrait et caillé³⁰. La pâte obtenue avait une consistance moelleuse et pouvait être modelée facilement. Dans

.....

²⁵ La *nixtamalización* est un processus de préparation des grains de maïs qui consiste à les cuire dans l'eau avec une certaine quantité de cendres ou de chaux. Cette cuisson permet de retirer facilement le péricarpe du maïs et de le mouliner plus facilement. Cette préparation entraîne aussi une série de changements chimiques dans la céréale. Le choix d'employer une pâte de maïs non nixtamalisée est significatif. En effet, cette pâte, appelée *yotextli* en nahuatl, était utilisée précisément dans les cérémonies de divination et avait une signification symbolique très puissante. Puisque le maïs était considéré comme un être vivant, on disait que la chaux dans laquelle on cuisait la céréale le tuait. En revanche, la céréale pure était considérée comme encore vivante et forte. À ce propos, voir Elena MAZZETTO, « El simbolismo de la *yotextli* en las fiestas del año solar mexica », *Itinerarios*, 21, 2015, p. 155-162.

²⁶ Diego DURÁN, *op. cit.*, p. 157.

²⁷ Toribio DE BENAVENTE MOTOLINIA, *op. cit.*, p. 51-52.

²⁸ Bernardino DE SAHAGÚN, *Florentine Codex, op. cit.*, vol. 3, p. 5-6.

²⁹ Salvador REYES EQUIGUAS, *El huauhtli en la cultura náhuatl prehispánica*, mémoire de master, Mexico, Universidad Nacional Autónoma de México, 2005, p. 33.

³⁰ Diego DURÁN, *op. cit.*, p. 36.

l'illustration du Livre 12 du *Codex de Florence* qui montre la préparation du *tzoalli*, nous voyons deux femmes au centre de la représentation. La première, aux cheveux divisés en deux tresses attachées autour de la tête, est agenouillée, en train de mouder les grains d'amarante. Derrière elle, une autre femme semble être en train de parler et montre de son doigt les Espagnols qui circulent entre elles pour connaître le processus de préparation du corps divin. Cette dernière a la tête tonsurée, avec deux mèches de cheveux qui retombent de part et d'autre du crâne. Or, rappelons que ces prêtresses se coupaient les cheveux quand elles entraient au service du dieu et les laissaient pousser par la suite. On peut envisager que la femme qui réalise l'action de mouder l'amarante avait déjà de l'expérience et avait déjà passé une, voire plusieurs années au service de Huitzilopochtli. Cela expliquerait sa coupe de cheveux et la responsabilité qui lui était confiée. En revanche, la jeune fille à la tête rasée serait une novice en train d'apprendre précisément comment préparer la *tzoalli*.

Suivant les étapes de création du dieu, au moins durant la vingtaine de Toxcatl, l'effigie était formée à partir d'une structure de branches appartenant à l'arbre appelé *mizquitl*, qui constituait, fort probablement, le squelette du dieu³¹. Selon Sahagún, la structure de l'effigie se faisait avec des baguettes de bois appelées *huitzitzillacotl*, « baguette du colibri », un bois qu'Ángel María Garibay assimile au *mezquite*. Chez Sahagún, ce nom ferait allusion à la nature légère et dure de ce bois et à l'animal nahual de Huitzilopochtli³². L'emploi du *mezquite* avait sans doute une signification symbolique importante. En effet, dans la pensée dualiste des anciens Nahuas, l'arbre *mizquitl*, considéré comme une plante typique des régions arides et ensoleillées et fort présente dans l'évocation du passé chichimèque des Mexicas, s'opposait à l'arbre de cacao, symbole d'abondance et de fécondité, qui pousse dans des régions chaudes et humides, à l'ombre, et qu'on retrouve dans la ville mythique des Tolèques, Tollan³³. Il est probable que la structure de bois employée pour façonner le dieu avait été préalablement consacrée. En effet, en Panquetzaliztli, dans la version présentée dans les *Costumbres*, les prêtres sortaient du temple un bâton ou une pierre qui aurait été utilisé pour réaliser l'effigie. L'objet était baigné dans une source spéciale et une formule rituelle était prononcée³⁴. Les yeux de l'effigie étaient des pierres précieuses vertes, bleues ou blanches³⁵ ou bien des miroirs³⁶, tandis que les dents étaient des

³¹ Bernardino DE SAHAGÚN, *Florentine Codex, op. cit.*, vol. 2, p. 71 ; Francisco Javier CLAVIJERO, *Historia Antigua de México*, Mexico, Porrúa, 1987, p. 90, 168 ; Elizabeth H. BOONE, *Incarnations of the Aztec Supernatural: The Image of Huitzilopochtli in Mexico and Europe*, Philadelphie, The American Philosophical Society, 1989, p. 37.

³² Bernardino DE SAHAGÚN, *Florentine Codex, op. cit.*, vol. 12, p. 52.

³³ Le départ de Topiltzin-Quetzalcoatl de Tollan avait entraîné une série de changements profonds. Parmi ceux-ci, les collaborateurs nahuas de Sahagún signalent la transformation des arbres de cacao en *mezquites*. Bernardino DE SAHAGÚN, *Florentine Codex, op. cit.*, vol. 3, p. 33. Cette opposition entre deux espèces végétales se reproduisait aussi à tous les niveaux du cosmos. Ainsi, la dichotomie *mezquite*-cacao réitère le dualisme Chichimèques-nouveaux venus/Tolèques-sédentaires. Michel GRAULICH, *Mythes et rituels du Mexique ancien préhispanique*, Bruxelles, Académie royale de Belgique, 2000, p. 126-130.

³⁴ F. GÓMEZ DE OROZCO (éd.), « Costumbres, fiestas, enterramientos y otras formas de proceder de los indios de Nueva España », *Tlalocan*, 2, 1, p. 47, 52.

³⁵ Diego DURÁN, *op. cit.*, p. 37.

³⁶ Georges KUBLER et Charles GIBSON, *op. cit.*, p. 24.

grains de maïs³⁷. Selon Alvarado Tezozomoc, les pierres précieuses qui devenaient les yeux des effigies des dieux étaient le résultat d'un tribut imposé aux seigneurs des peuples soumis au pouvoir mexica³⁸.

La fin du modelage de l'effigie, à laquelle on donnait l'aspect d'un homme, scellait aussi la conclusion de l'activité rituelle confiée aux *cihua mocexiuhzauhque*. Les collaborateurs de Sahagún ne disent pas qui était chargé d'habiller l'effigie avec ses atours ; néanmoins, ceux qui exposaient son visage, au petit matin du jour de la fête, étaient les jeunes garçons qui avaient jeûné pour lui pendant un an. Ils étaient chargés d'encenser la statue, tout comme de lui offrir de la nourriture. D'après les illustrations du Livre 12, on peut supposer qu'il s'agissait des mêmes prêtres qui habillaient l'effigie³⁹. En revanche, chez Durán, cette fonction était confiée aux seigneurs⁴⁰. Toujours selon le récit du dominicain, pendant la vingtaine de Panquetzalitzli, la présentation publique de la statue d'amarante du dieu était suivie par celle des nombreux ossements de *tzoalli* de Huitzilopochtli qui étaient consacrés à la suite d'une cérémonie complexe et obscure au sommet du temple⁴¹. Il convient d'analyser de plus près le rôle joué par les jeunes prêtresses dans le processus de création du dieu.

En ce qui concerne la dimension spatiale et le lieu où ces opérations étaient réalisées, le récit de Sahagún explique qu'en préparation de la fête de Toxcatl, les grains d'amarante étaient moulus dans la cour du Grand Temple⁴². Or, il paraît fondamental d'insérer cette donnée dans son contexte spécifique, puisque sa description fait clairement allusion à la vingtaine tristement célèbre où les Espagnols étaient déjà hébergés à Tenochtitlan, au moment où Cortés avait quitté la ville pour aller à la rencontre de Pánfilo de Narváez qui venait de rejoindre les côtes mexicaines. Les informateurs indigènes insistent sur le fait que les Espagnols voulaient voir et connaître les préparatifs pour la fête et que, au moment où les jeunes filles vouées à Huitzilopochtli étaient en train de moudre les grains d'amarante, ils n'arrêtaient pas de circuler entre elles et d'observer les actions réalisées par ces dernières. Or, à notre sens, il paraît logique de se demander si cette exhibition publique féminine ne pourrait pas être interprétée comme une infraction manifeste au code prescrit pour la réalisation de la fête, dont le but aurait été de satisfaire la curiosité des étrangers. L'analyse des autres vingtaines, en effet, ne mentionne jamais une préparation publique de la pâte *tzoalli* destinée aux effigies divines, puisque les lieux de réalisation étaient soit les *calmecac*, soit les centres communautaires de chaque *calpulli*, soit les maisons des gens⁴³. De plus,

.....
³⁷ Pour approfondir le symbolisme de chaque partie du corps de l'effigie d'amarante, voir Elena MAZZETTO, « ¿Miel o sangre? Nuevas problemáticas acerca de la elaboración de las efigies de *tzoalli* de las divinidades nahuas », *Estudios de Cultura Náhuatl*, 53, 2017, p. 94-105.

³⁸ Hernando ALVARADO TEZOZOMOC, *op. cit.*, p. 181.

³⁹ Bernardino DE SAHAGÚN, *Florentine Codex, op. cit.*, vol. 12, p. 54.

⁴⁰ Diego DURÁN, *op. cit.*, p. 38.

⁴¹ *Ibid.*, p. 37.

⁴² Bernardino DE SAHAGÚN, *Florentine Codex, op. cit.*, vol. 12, p. 51.

⁴³ *Ibid.*, vol. 1, p. 33, vol. 2, p. 66, 112, 131, 152, 168, 179, 192.

Durán insiste sur le fait que personne ne pouvait entrer dans le monastère féminin, pas même les garçons qui servaient à leur tour pendant un an le dieu tutélaire mexica⁴⁴. Tout cela confirme que le lieu de réalisation de l'effigie était le monastère féminin appelé Xilocan, « lieu des épis tendres de maïs », localisé près du Templo Mayor.

La fonction créatrice des *cihua mocexiuhzauhque* : passé et présent

Selon Michel Graulich, le sens du mot *Xilocan* mettrait en relation la jeune déesse des épis encore verts, Xilonen, avec la mère de Huitzilopochtli, Coatlicue. La réalisation de l'effigie, en effet, aurait pris sa forme et serait « née » à l'intérieur de la déesse⁴⁵. Salvador Reyes Equiguas, quant à lui, a comparé ces femmes avec Quilaztli, la déesse tellurique qui a moulu les ossements de la nouvelle humanité dans le mythe de la création de l'homme raconté dans la *Leyenda de los Soles*⁴⁶. Nous pensons que ce rapprochement n'est pas anodin. Lors de la vingtaine de Toxcatl, les prêtresses réalisaient une présentation publique des nourritures rituelles qu'elles avaient préparées et qui étaient offertes aux ministres du culte. Pour accomplir cette tâche, elles s'enduisaient la bouche de peinture noire. La conclusion des cérémonies décrétait aussi la sortie des *cihua mocexiuhzauhque* du *calmecac* et la possibilité de se marier⁴⁷. Nous nous concentrerons sur cette sortie publique des jeunes filles, tout comme sur la peinture faciale qu'elles arboraient au moment d'aller déposer les offrandes de nourriture, afin de prouver la relation possible que ces religieuses gardaient non seulement avec les différentes manifestations de fertilité féminine, mais aussi avec leurs futures fonctions d'épouse et de mère.

Un tour dans l'iconographie des codex d'époque préhispanique et des copies de la première époque coloniale nous apprend que cette peinture faciale – comme démontré par Élodie Dupey García – était à base d'*olli*, le caoutchouc liquide⁴⁸. Nous savons qu'il s'agissait d'une substance fort employée dans la liturgie mexica, particulièrement dans le culte aquatique et terrestre. Par exemple, pendant les fêtes consacrées aux dieux des montagnes – Tepeilhuitl et Atemoztli –, on éclaboussait avec des gouttes d'*olli* des papiers qui étaient ensuite offerts aux effigies⁴⁹. En Etzalcualiztli, on offrait également des *olteotl*, des figurines des dieux faites de caoutchouc⁵⁰. Grâce à des

⁴⁴ Diego DURÁN, *op. cit.*, p. 35-36.

⁴⁵ Michel GRAULICH, *Ritos aztecas. Las fiestas de las veintenas*, Mexico, Instituto Nacional Indigenista, 1999, p. 387.

⁴⁶ Salvador REYES EQUIGUAS, *op. cit.*, p. 86 ; « Leyenda de los Soles », dans Rafael TENA (éd.), *Mitos e historias de los antiguos nahuas*, Mexico, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2011, p. 179.

⁴⁷ Diego DURÁN, *op. cit.*, p. 53.

⁴⁸ Élodie DUPEY GARCÍA, *Les Couleurs dans les pratiques et les représentations des Nahuas du Mexique central (XIV-XVI^e siècles)*, vol. 2, Paris, École pratique des Hautes Études, 2010, p. 426-438.

⁴⁹ Bernardino DE SAHAGÚN, *Historia general de las cosas de Nueva España*, Mexico, Porrúa, 1969, vol. 1, p. 200, 214.

⁵⁰ *Ibid.*, p. 167.

documents comme les *Primeros Memoriales*, où sont recueillies les descriptions des différents attributs des dieux, nous pouvons reconnaître les divinités caractérisées par une touche d'*olli* autour de la bouche. En effet, il s'agissait d'un maquillage typique de certains membres féminins du panthéon mexicain. Nous songeons avant tout à la déesse tellurique Toci-Teteo Innan ainsi qu'à Cihuacoatl-Quilaztli, les Cihuateteo, Chantico, Chalmeacacihuatl et Tezcacoac Ayopechtli⁵¹. Toutes ces personnalités surnaturelles étaient différentes manifestations des déesses mères. Ces personnalités divines avaient une forte vocation nourricière et elles étaient liées à la naissance et à la croissance humaine et végétale. Afin d'expliquer la présence de cette peinture faciale chez ces prêtresses, nous pouvons avoir recours aux données de Dupey García et insister sur le fait que les propriétés et les usages du caoutchouc liquide en font une sorte d'« onction fertilisante ». Cette théorie est fondée sur les relations étroites que la gomme gardait avec le sang et avec d'autres fluides du corps, comme le sperme. En fait, rappelons que le caoutchouc avait précisément la couleur du liquide masculin au moment d'être recueilli des arbres. Cela explique sa présence sur le visage d'entités rattachées à la fertilité dont les fonctions les identifient comme des mères capables de donner la vie⁵². Ces jeunes filles étaient précisément les « créatrices des dieux », puisqu'elles étaient chargées de façonner Huitzilopochtli. Cette fonction génératrice se rattache très bien à un contexte de présentation et d'offrande d'aliments. Le deuxième aspect important à souligner est que cette fonction féminine était potentiellement liée à la sortie des prêtresses du monastère et à l'achèvement de leur travail pénitentiel. En effet, au moment de réaliser leur service sacerdotal, ces femmes étaient jeunes et vierges, donc considérées comme incomplètes. Cet aspect est fondamental, car l'âge et l'absence d'activité sexuelle chez les spécialistes rituels représentent une condition requise, étroitement rattachée à la manipulation de substances sacrées dans la littérature ethnographique mexicaine contemporaine. Analysons quelques exemples.

Dans l'État de Guerrero, dans les communautés nahuas d'Ameyaltepec et Oapan, les nourritures rituelles préparées lors des trois cérémonies d'offrande aux montagnes qui ont lieu le 2 mai, le 15 août et le 13 septembre sont préparées par des petites filles entre six et treize ans. Réunies dans la maison du « fiscal »⁵³, elles travaillent sous la direction des *ilamatzitzinteh*, « petites vieilles vénérables », appelées aussi « *viuditas* », « petites veuves ». Les jeunes filles sont surtout chargées de moudre le maïs sur le *metate*, alors que les fonctions de monter au sommet de la montagne et de veiller les offrandes – ce qui implique de prier et pleurer pour « appeler l'eau » – reviennent aux jeunes filles et aux femmes âgées⁵⁴. Catherine Good signale que « les Nahuas

⁵¹ Bernardino DE SAHAGÚN, *Primeros Memoriales*, op. cit., pl. 269r., 264r., 266v.

⁵² Dupey García a pris comme exemple précisément des représentations de la déesse Toci pour prouver cette interchangeabilité entre *olli* et sang. Élodie DUPEY GARCÍA, op. cit., p. 426-438.

⁵³ Il s'agit d'une autorité cérémonielle de la communauté qui occupe souvent aussi une charge civile. Ses pouvoirs sont rotatifs et peuvent durer une ou plusieurs années.

⁵⁴ Catherine GOOD ESHELMAN, « Ofrendar, alimentar y nutrir: los usos de la comida en la vida ritual nahua », dans Johanna BRODA et Catherine GOOD ESHELMAN (éds), *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*, Mexico, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Universidad Nacional Autónoma de México, 2004, p. 310.

de la région identifient le maïs tendre, les *elotes* et les épis avec les jeunes filles, et ils font souvent allusion au maïs comme à “leurs filles” »⁵⁵. Or, l'action de moudre est interprétée par Good, du point de vue conceptuel, comme « la transformation d'un aliment dans un nombre infini de fragments qui possèdent à leur tour la capacité de transmettre et multiplier la force »⁵⁶. D'une manière fort similaire au cas des *cihua mocexiuhzauhque* mexicas, l'action de moudre des jeunes filles souligne le lien qu'elles détiennent avec la vitalité humaine. Nous retrouvons une situation similaire dans d'autres communautés, comme parmi les Nahuas de l'Alto Balsas⁵⁷ et ceux de la Montaña, dans la communauté de Petlacala, toujours dans l'État de Guerrero. Dans ce dernier cas, les figures féminines âgées chargées de préparer les offrandes s'appellent *popochtlamatzin*, « celles qui dispersent la fumée »⁵⁸. Pendant la nuit qui précède le jour de saint Marc, elles élaborent le « *tamal de la culebra* », « *tamal* du serpent », à base de courge. Ses dents sont réalisées avec des grains de maïs, alors que ses yeux sont des haricots⁵⁹. Ce serpent est sacrifié rituellement. Cet aliment ne va pas sans rappeler le serpent à sonnette en pâte d'amarante, maïs grillé et *piloncillo*, façonné par d'autres jeunes filles, à Temalacatzingo (Guerrero). Lors des pétitions de pluie, on réalise des « *angelitos de la lluvia* », « anges de la pluie », ainsi que des effigies de serpents qui représentent les vents qui balaient le chemin des pluies. Le maïs pour les *tortillas* est moulu par des jeunes filles, tandis que les figurines d'amarante sont façonnées par des enfants, car ils sont des « êtres innocents, libres du péché, propres »⁶⁰. Nous retrouvons d'autres exemples dans le contexte indigène, où les substances manipulées – au lieu d'être des aliments – sont soit des tissus, soit des objets rattachés à la sphère sacrificielle, comme des couteaux et des plumes. Chez les Tzeltals de Tenejapa, dans l'État de Chiapas, les membres du conseil municipal des milpas bâtissent un autel avec une table où l'on attache des tissus élaborés par une fileuse vierge ou veuve, c'est-à-dire « dépourvue de péchés sexuels ». L'autel est ensuite lancé dans le lac Balamil, en tant qu'offrande à la lune, en espérant qu'elle permettra la croissance du maïs⁶¹. Chez les Huichols, les *hakerites* ou « *angelitos* », « petits anges », sont des enfants de cinq ans

.....

⁵⁵ Catherine GOOD ESHELMAN, « Usos de la comida ritual entre los nahuas de Guerrero », *Amérique latine. Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*, 25, <https://journals.openedition.org/alhim/4505> (consulté le 28 juin 2019).

⁵⁶ *Ibid.*

⁵⁷ Dominique RABY, « Comida de zopilote. Ofrenda, limpieza y empatía en un ritual agrícola (Alto Balsas nahua, México) », *Amérique latine. Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*, 25, <https://journals.openedition.org/alhim/4496> (consulté le 28 juin 2019).

⁵⁸ Samuel VILLELA, « Vientos, nubes, lluvias, arco iris: simbolización de los elementos naturales en el ritual agrícola de La Montaña de Guerrero », dans Annamaria LAMMEL, Marina GALOUBINOFF et Esther KATZ (éds), *Aires y Lluvias. Antropología del clima en México*, Mexico, Centro de estudios mexicanos y centroamericanos, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 2008, <https://books.openedition.org/cemca/1262?lang=it> (consulté le 28 juin 2019).

⁵⁹ Gregorio SERAFINO, *Rituali indigeni in Mesoamerica. La festa di Petición de Lluvias nella Montaña di Guerrero (Messico)*, thèse de doctorat, Bologne et Paris, Università degli Studi di Bologna, École pratique des Hautes Études, 2012, p. 92.

⁶⁰ Johanna BRODA et Aurora MONTÚFAR, « Figuritas de amaranto en ofrendas mesoamericanas de petición de lluvias en Temalacatzingo, Guerrero », dans *Identidad a través de la cultura alimentaria*, Mexico, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, 2013, p. 138.

⁶¹ María MONTOLIU VILLAR, « La diosa lunar Ixchel: sus características y funciones en la religión maya », *Anales de Antropología*, 21, 1, 1984, p. 71.

considérés comme les responsables du sacrifice du taureau lors des cérémonies. Ces petits spécialistes sont les porteurs du couteau qui sera employé pour sacrifier l'animal. On dit que « seule une personne pure peut sacrifier le bovin »⁶². En général, ils sont requis au moment de toucher ou manipuler des objets considérés comme possesseurs d'une charge sacrée particulière⁶³. Ce rôle majeur assigné aux enfants serait dû au fait qu'ils sont conçus comme des êtres tendres et humides, associés aux fruits nouveaux, les courges, les nuages, la pluie et les *elotes* avant de devenir des épis complets⁶⁴. Ils se rapprocheraient alors des êtres qui ne sont pas encore considérés comme des humains à part entière⁶⁵. Or, cette similitude entre les enfants et les *elotes* peut évoquer la coupe de cheveux des *elocuatecomame mexicas*⁶⁶.

Tous les exemples présentés font ressortir la condition nécessaire de pureté sexuelle des spécialistes rituels impliqués dans le processus de création d'êtres surnaturels et de maniement d'objets sacrés. Cette pureté était assurée par leur âge : très jeune ou trop mature. Dans le cas spécifique des jeunes prêtresses mexicas, il serait intéressant aussi de savoir si celles qui élaboraient l'effigie étaient déjà passées par leurs premières règles ou pas. En effet, les petites filles de six à dix ans, tout comme les femmes âgées que nous retrouvons occupées à ces actions rituelles dans les exemples ethnographiques illustrés, ont en commun une condition où l'état liminaire et d'altération du corps causé par le passage du sang menstruel est absent. On sait que chez les anciens Nahuas, celui-ci était conçu comme un « sang de déchet, [une force] qui contamine et abîme les choses animées et inanimées »⁶⁷. Ce liquide inspire le tabou du sang par excellence, le danger du « sang des fonctions sexuelles féminines des menstrues, de la défloration et de l'accouchement »⁶⁸. De l'autre côté de ce jeu d'oppositions se trouvent les fillettes

.....
⁶² Héctor MEDINA, « El alimento de los dioses: toros y ciervos en la tradición wixarika », dans *Nouveaux Mondes, Mondes Nouveaux*, 2014, <https://journals.openedition.org/nuevomundo/66707> (consulté le 28 juin 2019).

⁶³ Johannes NEURATH, « Objetos votivos huicholes: las perspectivas teóricas de Konrad Theodor Preuss y de Carl Lumholtz a la luz de las investigaciones recientes sobre intercambio y sacrificio rituales en el Gran Nayar », dans Johanna BRODA (éd.), *'Convocar a los dioses'. Ofrendas mesoamericanas. Estudios antropológicos, históricos y comparativos*, Mexico, Instituto Veracruzano de la Cultura, 2013, p. 567.

⁶⁴ Johannes NEURATH, « Momias, piedras, chamanes y ancestros. Un estudio etnohistórico sobre la temporalidad de la muerte en el Gran Nayar », dans Lourdes BÁEZ CUBERO et Catalina RODRÍGUEZ LAZCANO (éds), *Morir para vivir en Mesoamérica*, Mexico, Consejo Veracruzano del Arte Popular, 2008, p. 45-46. Cette association n'est pas exclusive au peuple huichol. En effet, les enfants et les *elotes* sont rapprochés aussi chez les Teneek de la Huasteca potosina. À ce propos, voir Marcela HERNÁNDEZ FERRER, « Idhidh Kwitol: niño maíz. Los niños en los rituales agrícolas de los teneek de la Huasteca potosina », dans Johanna BRODA et Catherine GOOD ESHELMAN (éds), *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*, Mexico, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Universidad Nacional Autónoma de México, 2004, p. 217.

⁶⁵ Héctor MEDINA, *op. cit.*

⁶⁶ Ce détail a retenu l'attention de Morán, qui explique que « les enfants au service des dieux étaient eux-mêmes convertis en maïs vivant » (« *the children in the service of the gods were themselves transformed into living maize* »). Elizabeth MORÁN, *op. cit.*, p. 43.

⁶⁷ Miriam LÓPEZ HERNÁNDEZ, « La alteridad del cuerpo femenino en estado de menstruación, embarazo, parto y puerperio entre los nahuas antiguos y contemporáneos », *Cuicuilco*, 24, / 70, 2017, p. 94.

⁶⁸ Laura MAKARIUS, « Le mythe du 'Trickster' », *Revue de l'histoire des religions*, 175, 1, 1969, p. 20.

qui passaient par leur puberté et dont le corps se transformait afin de pouvoir donner la vie pour la première fois⁶⁹.

Les *teocuaque* : les consommateurs du corps divin

À partir de leur naissance en tant que représentation du dieu, les effigies végétales de Huitzilopochtli prenaient part à une série complexe de cérémonies qui impliquaient des déplacements, leur sacrifice et leur consommation rituelle⁷⁰. Comme c'est souvent le cas dans l'étude des sources de l'époque coloniale, nous comptons plusieurs versions relatives à la modalité de mise à mort de l'effigie et à l'identité des consommateurs du corps du dieu. Dans le Livre 2 du *Codex de Florence*, qui décrit les rites de Panquetzaliztli, l'effigie de *tzoalli* qui se trouvait dans le sanctuaire du dieu, au sommet du Templo Mayor, était littéralement capturée à l'issue d'une course de relais. En effet, un long déplacement rituel, appelé *Ipainá Huitzilopochtli*, « la rapidité de Huitzilopochtli », avait lieu autour de la partie occidentale de la vallée de Mexico. Une effigie du dieu ou d'un de ses *ixiptla*, *Painal*, était placée sur une litière⁷¹ et portée par un prêtre qui, au cours d'étapes rituelles importantes, effectuait des offrandes et des sacrifices. Ceux-ci commémoraient les pérégrinations mexicains avant d'arriver dans leur terre promise⁷². Le point d'arrivée et le point de retour du déplacement coïncidaient avec le Templo Mayor.

Des jeunes garçons – *pipiltontli* dans le texte en nahuatl – portaient avec eux deux *tlachialoni*, « instruments pour voir », pour les passer ensuite à des guerriers valeureux *tiachcahuan* qui suivaient la course jusqu'au sommet du Grand Temple. À cet endroit, ils les lançaient sur l'effigie de *tzoalli* du dieu et ils tombaient au sol, très fatigués. Un prêtre perçait ensuite les oreilles des guerriers avec un couteau de silex, et ces derniers rentraient chez eux avec l'effigie en pâte *tzoalli* qu'ils avaient « capturée », qui était leur *malli*, leur prisonnier de guerre. Les collaborateurs nahuas de Sahagún précisent qu'ils la mangeaient et qu'ils l'offraient à leurs familles et aux personnes de leur voisinage⁷³. Ce passage est fort intéressant, dans la mesure où il fait ressortir que la capture de l'effigie d'amarante de Huitzilopochtli n'impliquait pas la même relation

⁶⁹ Selon Miriam López, le pouvoir de ces adolescentes de donner la vie était mis en scène quand, lors de la vingtaine d'Ochpaniztli, on choisissait une jeune fille de douze-treize ans pour représenter la déesse du maïs Chicomecoatl. Voir Diego DURÁN, *op. cit.*, p. 143-147 ; Miriam LÓPEZ HERNÁNDEZ, *op. cit.*, p. 93.

⁷⁰ En ce qui concerne le concept de « naissance » des dieux dans le cycle des vingtaines, voir Guilhem OLIVIER, « The Re-enactment of the Birth of the Gods in Mexica Veintena Celebrations: Some Observations », dans Élodie DUPEY GARCÍA et Elena MAZZETTO (éds), *Mesoamerican Rituals and the Solar Cycle. New Perspectives on the Veintena Festivals*, New York, Peter Lang, sous presse.

⁷¹ Diego DURÁN, *op. cit.*, p. 37.

⁷² Pour un approfondissement sur ce parcours rituel, voir Elena MAZZETTO, « Mitos y recorridos divinos en la veintena de Panquetzaliztli », *Trace*, 75, 2019, p. 46-85 ; John F. SCHWALLER, *The Fifteenth Month: Aztec History in the Rituals of Panquetzaliztli*, Norman, University of Oklahoma Press, 2019, p. 80-104.

⁷³ Bernardino DE SAHAGÚN, *Florentine Codex, op. cit.*, vol. 2, p. 46-147 ; Bernardino DE SAHAGÚN, *Historia general, op. cit.*, p. 211.

que le guerrier victorieux établissait avec son prisonnier de guerre sur le champ de bataille. En effet, dans ce dernier cas, le premier devenait le « père » du deuxième, qui devenait son « fils ». Ce lien extrêmement étroit impliquait l'intégration du captif dans le cercle familial de son maître, tout comme l'interdiction, de la part de ce dernier, de consommer la chair de son prisonnier pendant le banquet anthropophage qui suivait son sacrifice. Cela aurait signifié manger son propre corps⁷⁴. Alors que les membres de la famille du guerrier qui avait capturé un combattant et son voisinage étaient toujours impliqués dans la consommation de la victime – de chair ou d'amarante –, le guerrier capteur ne pouvait pas manger le corps de son prisonnier mais il pouvait ingérer son dieu tutélaire⁷⁵. Les textes n'expliquent pas quelle était la portion du corps de *tzoalli* destinée aux deux soldats valeureux. Néanmoins, nous pouvons tirer une réflexion intéressante des données étayées. Alors que tous les soldats – probablement appartenant à la noblesse – qui arrivaient à s'emparer d'une victime sur le champ de bataille pouvaient déguster la chair d'un prisonnier capturé par un compagnon en tant que privilège dû à leur courage militaire, seuls des guerriers *tiachcahuan* avaient l'autorisation de s'emparer du corps de Huitzilopochtli et de le consommer. Or, les *tiachcahuan* étaient des soldats qui avaient capturé au moins trois captifs⁷⁶ et dont la valeur s'exprimait par la position qu'ils occupaient dans l'armée. Effectivement, ces derniers précédaient la majorité des troupes d'au moins un jour⁷⁷, c'est-à-dire exactement le rôle joué par Painal, qui sortait pour rencontrer ses ennemis avant Huitzilopochtli⁷⁸. Autrement dit, le mérite de manger le dieu se gagnait en démontrant d'excellentes capacités militaires et en ayant déjà atteint un grade élevé dans l'armée. Cela expliquerait pourquoi, selon Francisco Cervantes de Salazar, le corps de *tzoalli* d'un dieu, qu'on peut probablement identifier comme étant Huitzilopochtli, était partagé parmi plusieurs guerriers en manière de protection⁷⁹. Loin de représenter simplement un défi agonistique, la course et la capture de l'effigie du dieu constituaient

⁷⁴ Bernardino DE SAHAGÚN, *Florentine Codex*, op. cit., vol. 2, p. 49.

⁷⁵ Seuls les collaborateurs de Sahagún mentionnent de manière explicite la consommation de l'effigie d'amarante de la part des guerriers. Néanmoins, dans le cycle des vingtaines avaient lieu plusieurs « jeux agonistiques » tout à fait semblables à celui qu'on a décrit pour le cas de Panquetzaliztli, où des jeunes ou des guerriers s'approprièrent des effigies de *tzoalli*. Or, même si on ne signale pas l'ingestion du dieu, on fait allusion au fait que ceux-ci devaient obligatoirement fournir les grains pour l'élaboration de l'effigie de l'année suivante, une donnée que Durán confirme à l'égard des personnes qui mangeaient le dieu. Comme nous verrons dans les prochaines pages, nous pensons que ces données sont suffisantes pour proposer que les individus étaient obligés de remettre cette denrée végétale car ils étaient les bénéficiaires principaux de l'ingestion du dieu. Elena MAZZETTO, *Lieux de culte et parcours cérémoniels dans les fêtes des vingtaines à Mexico-Tenochtitlan*, Oxford, British Archaeological Reports, 2014, p. 276-281 ; Diego DURÁN, op. cit., p. 44, 129-130. Pour d'autres exemples où les consommateurs d'une partie du corps végétale des dieux aztèques étaient bien ceux qui l'avaient capturé ou tué, voir « Historia de los mexicanos por sus pinturas », dans Rafael Tena (éd.), *Mitos e historias de los antiguos nahuas*, Mexico, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2012, p. 65 ; Jacinto DE LA SERNA, « Manual de Ministros de Indios para el conocimiento de sus idolatrias, y extirpación de ellas », dans BENÍTEZ Fernando (éd.), *El alma encantada*, Mexico, Fondo de Cultura Económica, p. 360-361.

⁷⁶ Bernardino DE SAHAGÚN, *ibid.*, vol. 8, p. 76 ; Bernardino DE SAHAGÚN, *Historia general*, op. cit., p. 331.

⁷⁷ Bernardino DE SAHAGÚN, *Florentine Codex*, op. cit., vol. 8, p. 52 ; Bernardino DE SAHAGÚN, *Historia general*, op. cit., p. 316. Il est significatif de remarquer que cette position avancée était mise en scène dans le déplacement rituel de la vingtaine de Panquetzaliztli.

⁷⁸ Bernardino DE SAHAGÚN, *Historia general*, op. cit., p. 43-44.

⁷⁹ Francisco CERVANTES DE SALAZAR, *Crónica de la Nueva España*, Mexico, Porrúa, 1985, p. 319.

un moment décisif dans la vie de ces guerriers. En effet, le texte nahuatl, dans le passage portant sur l'arrivée des guerriers dans le sanctuaire de Huitzilopochtli, explique qu'une fois accomplie leur mission, ils tombaient au sol, épuisés. À ce moment-là, le prêtre du feu *tlenamacac* leur perceait les oreilles, « *ic oallachia, injc mozcalia* », passage qu'Anderson et Dibble traduisent par « *so that they opened their eyes, so that they revived* »⁸⁰. *Mozcalia* est dérivé de la forme verbale *izcalia*, ce qui signifie « faire revivre, réprimander, éduquer quelqu'un ». Nous retrouvons, comme signalé par Guilhem Olivier, l'allusion à une renaissance associée au percement du nez ou des oreilles, chez les chefs ou le souverain⁸¹. De plus, il importe de souligner le fait que l'association de ces deux verbes, *huallachiya* et *mozcalia*, définit précisément le concept de « prendre de l'expérience ». L'action de voir, d'observer les choses peut être considérée comme une métaphore pour exprimer l'âge de l'expérience. Il est possible d'envisager, par conséquent, que l'utilisation des sceptres *tlachialoni* n'était pas fortuite. Voir le dieu à travers l'instrument optique pouvait traduire l'idée d'expérimenter une sorte de mort et renaissance symbolique. N'oublions pas que « voir le dieu en face », c'est-à-dire exactement ce que faisaient les guerriers de Panquetzaliztli, était un synonyme de « mourir »⁸². C'était à travers les trous de leurs boucliers, provoqués par le lancement de flèches, que les défunts solaires les plus courageux – les combattants qui mouraient en guerre ou sacrifiés – observaient l'astre diurne.

L'identité des *teocuaque* change dans le Livre 3 du *Codex de Florence*. Dans ce passage, il est question du sacrifice de l'effigie de pâte *tzoalli* du dieu. Un personnage appelé Quetzalcoatl la tuait en décochant une flèche à la pointe de silex dans son cœur⁸³. La mort de Huitzilopochtli avait lieu aussi en présence du souverain, du prêtre qui gardait l'effigie du dieu, de quatre autres ministres du culte et de quatre maîtres des jeunes, c'est-à-dire les guerriers qui enseignaient l'art de la guerre aux garçons. Le corps et les os de pâte étaient ensuite dépecés et partagés entre les habitants de Tenochtitlan et de Tlatelolco, ville jumelle qui avait été soumise au pouvoir de Tenochtitlan en 1473⁸⁴. Le cœur du dieu était la portion destinée au souverain, alors que les vieux

⁸⁰ Bernardino DE SAHAGÚN, *Florentine Codex*, op. cit., vol. 2, p. 146.

⁸¹ Guilhem OLIVIER, *Cacería, sacrificio y poder en Mesoamérica. Tras las huellas de Mixcóatl, 'Serpiente de nube'*, Mexico, Fondo de Cultura Económica, Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Nacional Autónoma de México, Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, 2015, p. 515-547.

⁸² Bernardino DE SAHAGÚN, *Florentine Codex*, op. cit., vol. 3, p. 49, vol. 11, p. 66-67.

⁸³ L'identité de cet acteur rituel est difficile à préciser. D'abord, on pourrait envisager qu'il s'agisse du Quetzalcoatl Totec Tlamacazqui, c'est-à-dire le prêtre principal voué au culte de Huitzilopochtli. Cependant, il ne faut pas oublier que le passage en nahuatl du *Codex de Florence* le définit « *iehoatl in Quetzalcoatl* » et que l'*Historia general* décrit le prêtre qui portait l'effigie tout au long de l'*Ipaina Huitzilopochtli* comme étant « habillé avec les ornements de Quetzalcoatl » (« *vestido con los ornamentos de Quetzalcóatl* »). De plus, Alvarado Tezozomoc décrit un prêtre habillé comme Quetzalcoatl lors de l'inauguration du Grand Temple en 1487. Le ministre de culte était chargé d'aider le souverain Ahuitzotl comme sacrificateur. Il est alors difficile de savoir si le sacrificateur de Huitzilopochtli peut être considéré comme étant aussi un *ixiptla* du Serpent à plumes. Pour notre part, nous inclinons vers cette possibilité, la même proposée par Michel Graulich. Bernardino DE SAHAGÚN, *Florentine Codex*, op. cit., vol. 3, p. 6 ; Bernardino DE SAHAGÚN, *Historia general*, op. cit., p. 229 ; Hernando ALVARADO TEZOZOMOC, op. cit., p. 300 ; Michel GRAULICH, *Ritos aztecas*, op. cit., p. 212.

⁸⁴ Selon Schwaller, la partie du corps destinée aux gens de Tlatelolco était les fesses. Néanmoins, l'auteur n'explique pas la raison de son interprétation. John F. SCHWALLER, op. cit., p. 101.

qui administraient les quartiers de Tenochtitlan et de Tlatelolco prenaient quatre morceaux d'ossements de pâte. Il y avait une rotation entre les quartiers des deux villes qui avaient le privilège de consommer les os de leur dieu tutélaire. Chaque année, ils étaient ingérés par les habitants de deux quartiers, les personnes âgées de deux *calpulli* et par les jeunes. Le *tzoalli* était émietté. Ce rite et l'effigie dévorée étaient appelés *teocualo*, « le dieu est mangé », alors qu'on disait de ceux qui l'ingéraient qu'« ils gardent le dieu »⁸⁵. Le texte en nahuatl indique qu'on partageait les os du dieu, pas son corps. Or, nous pensons que ce dernier pouvait être partagé entre les haut gradés qui avaient assisté à la mort de Huitzilopochtli et qui représentaient symboliquement toute la ville de Tenochtitlan. En effet, les quatre grands prêtres et les quatre maîtres des jeunes mentionnés font probablement allusion aux quatre divisions territoriales de la capitale : Teopan, Moyotlan, Cuepopan et Atzacualco. Cela soutiendrait la version de Juan de Torquemada, selon lequel le corps de Huitzilopochtli était partagé parmi les quatre grands quartiers de Tenochtitlan et seuls les hommes – enfants, garçons et adultes – pouvaient le consommer⁸⁶. Les jeunes garçons qui ingéraient le corps divin, tout comme les gens âgés des *calpulli*, prenaient sur eux une charge dévotionnelle très lourde. Celle-ci impliquait un an de jeûne, l'achat de grandes quantités de bois pour allumer les feux du temple de Huitzilopochtli et le paiement de différents types de manteaux et de denrées alimentaires à base de maïs. Pour payer, on pouvait aller jusqu'à vendre des terrains et à s'endetter. Ce vœu durait un an et s'achevait le jour de la fête du dieu, avec une procession destinée à laver le corps de *tzoalli* de Huitzilopochtli, probablement après son élaboration. À cet effet, les *teocuaque* de l'année achetaient des torches afin d'éclairer le chemin qui menait l'effigie à la Maison de brumes, le sanctuaire où avait lieu la baignade. Le travail des *teocuaque* se terminait probablement une fois que l'effigie retournait dans son temple, et l'ingestion du corps végétal était ensuite octroyée à d'autres jeunes⁸⁷. Nous ne disposons pas d'éléments catégoriques pour l'affirmer, néanmoins, l'identité de ces *teocuaque* rappelle celle des *elocuatecomame* au service de Huitzilopochtli. En effet, dans les deux cas, il s'agissait de jeunes gens qui devaient se soumettre pendant un an à des abstinences et jeûnes rigides. La rotation des quartiers impliquée dans l'élection des *teocuaque* pourrait se rattacher aux six quartiers où étaient choisis les *mocexiuhzauhque*. La baignade de la nouvelle effigie du dieu scellait probablement la conclusion des activités des vieux *teocuaque* et le début des activités à la charge des nouveaux garçons, dont la première tâche était, vraisemblablement, d'habiller la statue et d'exposer son visage au petit matin du jour de la fête. Dans la chronique de Durán, tout le monde consommait le dieu : « jeunes et adultes, hommes et femmes, vieux et enfants ». Les malades ramenaient aussi un morceau de pâte, probablement dans l'espoir de guérir⁸⁸.

.....
⁸⁵ Bernardino DE SAHAGÚN, *Florentine Codex, op. cit.*, vol. 3, p. 6 ; Bernardino DE SAHAGÚN, *Historia general, op. cit.*, p. 274.

⁸⁶ Juan DE TORQUEMADA, *op. cit.*, p. 406.

⁸⁷ Bernardino DE SAHAGÚN, *Florentine Codex, op. cit.*, vol. 3, p. 6-8 ; Bernardino DE SAHAGÚN, *Historia general, op. cit.*, p. 275-276.

⁸⁸ Diego DURÁN, *op. cit.*, p. 44.

Une question reste cependant ouverte : pourquoi les sources concordent-elles sur l'identité des créatrices de l'effigie de Huitzilopochtli, alors que celle de ses consommateurs change, en particulier dans les deux passages du *Codex de Florence* ? S'il paraît difficile de proposer une réponse définitive à cette question, nous pouvons toutefois considérer deux possibilités. Premièrement, il faut rappeler que Bernardino de Sahagún a réalisé ses recherches dans plusieurs villes, c'est-à-dire Tepepulco, Tlatelolco et Tenochtitlan. Très souvent, les informations recueillies sont présentées sans spécifier l'endroit d'où elles sont issues. Pour cette raison, nous pouvons suggérer que les deux descriptions font allusion au déroulement des cérémonies de Huitzilopochtli dans deux endroits différents. Deuxièmement, il importe de souligner qu'on façonnait plusieurs effigies rattachées au culte du dieu, tout au long du cycle rituel. Il y en avait une dans la vingtaine de Toxcatl, et deux dans la vingtaine de Panquetzaliztli. Painal et Tlachahuepan Cuexcotzin étaient deux *ixiptla* du dieu et ils étaient également façonnés en pâte d'amarante. Même si les chroniques sont silencieuses à ce propos, il est fort probable que chaque effigie ait eu un cycle de vie et de mort différent, peut-être basé sur les épisodes mythiques desquels le dieu était protagoniste. Ainsi, dans la version du Livre 2, Huitzilopochtli est capturé et dévoré comme un captif de guerre, ramené chez ses maîtres comme un trophée militaire. En revanche, dans la version du Livre 3, le cœur du dieu tutélaire est transpercé par un dard à la pointe de silex, une pierre qui était associée, symboliquement, à la dimension céleste et au feu. Comme Michel Graulich l'a souligné, cette roche fait de la mort de Huitzilopochtli un sacrifice par le feu, tout comme ce fut le cas pour d'autres héros mythiques comme Nanahuatl et Xbalamqué⁸⁹. Cette arme faisait probablement partie du *tlaquimilolli* ou « paquet sacré » du dieu. Guilhem Olivier remarque que ces flèches, conçues comme des reliques, s'identifiaient avec le *xiuhcoatl*, le « serpent de feu », l'arme utilisée par le dieu pour exterminer ses frères et sa grande sœur au moment de sa naissance, tout comme avec les bâtons pour allumer le feu. Elle est définie comme « la loi de Huitzilopochtli, ce qu'il lance sur les gens » (« *la ley de Huitzilopochtli, lo que lanza sobre la gente* »)⁹⁰.

À ce propos, il s'avère nécessaire de réfléchir à un autre aspect. N'oublions pas que Huitzilopochtli était présent dans plusieurs aventures mythiques ayant trait à la chute de Tollan. Il avait convaincu Quetzalcoatl de boire du pulque, de s'enivrer et de transgresser les règles de sa vie sacerdotale⁹¹. Le sacrifice de Huitzilopochtli par la main de Quetzalcoatl aurait donc une logique, dans le sens où le rite représenterait une inversion de rôles évidente, avec la victoire du Serpent à plumes sur le dieu tutélaire mexica. Les textes de Sahagún relatent que la conclusion de Panquetzaliztli était caractérisée par la consommation du *matlaloctli*, le « pulque bleu »⁹², ou du *macuiloctli*, le « pulque cinq »⁹³, dont la dénomination renvoie précisément à l'excès de

⁸⁹ Michel GRAULICH, *Ritos aztecas*, op. cit., p. 210.

⁹⁰ Bernardino DE SAHAGÚN, *Florentine Codex*, op. cit., vol. 12, p. 117 ; Guilhem OLIVIER, *Cacería, sacrificio y poder*, op. cit., p. 114.

⁹¹ Bernardino DE SAHAGÚN, *Florentine Codex*, op. cit., vol. 3, p. 17-18.

⁹² Bernardino DE SAHAGÚN, *Primeros Memoriales*, op. cit., p. 65.

⁹³ Bernardino DE SAHAGÚN, *Florentine Codex*, op. cit., vol. 2, p. 210.

la consommation d'alcool dont le Serpent à plumes avait été victime⁹⁴. Or, la mort de Huitzilopochtli, associée à l'ingestion de cette boisson enivrante, rappelle précisément la fin de l'ère toltèque et la défaite de Quetzalcoatl. Ce lien entre l'ingestion de pulque, la transgression – même si les sources n'en font pas une mention directe à Huitzilopochtli – et la fin d'une ère rappelle sans doute l'« ivresse cyclique » des dieux mésoaméricains postulée par Olivier⁹⁵. Il s'agit sans doute de réflexions qui mériteront un déroulement ultérieur.

Pour résumer, dans la première version, le corps de Huitzilopochtli était mangé par une élite formée par deux guerriers maîtres des jeunes, leurs familles et les habitants du quartier d'appartenance. Dans la seconde, l'effigie et ses ossements étaient partagés entre un plus grand nombre de gens : l'élite du souverain, des prêtres et des maîtres des jeunes, les membres des *calpulli* tenochcas et tlatelolcas et les jeunes gens au service du dieu. Symboliquement, son corps et ses ossements étaient partagés parmi tous ses fidèles.

Conclusions

Le cycle de création, vie, sacrifice et consommation des effigies d'amarante de Huitzilopochtli prévoyait une élection rigoureuse des personnes chargées de son élaboration, de sa préparation et de son ingestion. La chair végétale du dieu ne pouvait pas être préparée par n'importe qui. Seules les jeunes prêtresses au service de la divinité – petites filles ou adolescentes – avaient le privilège de traiter les ingrédients consacrés destinés à former la figure divine. Ces jeunes filles, tout comme d'autres spécialistes rituels analysés dans la littérature ethnographique contemporaine, jouissaient d'une condition de pureté due à leur jeune âge et à l'absence rigoureuse de relations sexuelles. Il s'agissait d'une prérogative obligatoire de la part des personnages rituels qui avaient à leur charge la manipulation de substances ou d'objets sacrés. En revanche, les consommateurs du corps de Huitzilopochtli varient selon les sources interrogées. Si selon Diego Durán, tout le monde était censé l'ingérer, selon d'autres chroniques, la division était beaucoup plus nette et complexe. Sahagún, notre source la plus détaillée, propose deux variantes. Dans la première, le corps végétal de Huitzilopochtli était capturé comme un prisonnier de guerre et ingéré par deux guerriers experts, leurs familles et les membres de leurs quartiers. Dans la seconde, le cœur de l'effigie était réservé au souverain. Les ossements d'amarante du dieu étaient répartis entre les gens âgés et les membres de deux quartiers de Tenochtitlan et Tlatelolco. Dans cette dernière version, on ne fait pas mention du corps de l'effigie, mais il est probable que

.....
⁹⁴ *Códice Chimalpopoca*, trad. Primo Feliciano Velázquez, Mexico, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, 1945, p. 9-11.

⁹⁵ Guilhem OLIVIER, « Entre transgresión y renacimiento. El papel de la ebriedad en los mitos del México antiguo », dans Federico NAVARRETE et Guilhem OLIVIER (éds), *El héroe entre el mito y la historia*, Mexico, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas, Centre d'études mexicaines et centraméricaines, 2008, p. 104-114.

celui-ci était partagé entre les élites qui assistaient à son sacrifice : le prêtre qui gardait le dieu, quatre autres ministres du culte et quatre maîtres des jeunes. Une partie du corps était aussi réservée aux jeunes garçons au service de Huitzilopochtli.

Sur la base des données recueillies – surtout à partir des documents de Sahagún –, nous discernons une distinction patente de genre entre créatrices et consommateurs du corps comestible du dieu tutélaire. Cette distinction de genre rappelle la vie mythique du dieu et ses champs d'action. Il avait été mis au monde par Coatlicue, une figure dont l'activité – le balayage au sommet de la montagne Coatepec – rappelait les occupations quotidiennes des jeunes prêtresses décrites, et dont le corps avait déjà connu plusieurs accouchements. La haine de ses enfants due à la découverte de sa grossesse fait peut-être allusion à son âge déjà avancé, comme la vieille déesse de la terre au ventre ridé, qui ne connaît plus de relations sexuelles depuis longtemps. Cette absence d'activité sexuelle et la naissance miraculeuse du dieu rappellent la condition des *cihua mocexiuhzauhque*. En ce qui concerne les consommateurs du dieu, ils incarnaient probablement à la fois l'héritage des quartiers les plus anciens des deux villes jumelles, c'est-à-dire le *nucleus* des groupes qui avaient formé la migration, et l'exclusivité de l'élite militaire et du gouvernement. À tour de rôle, les jeunes garçons de la société mexica qui lui étaient voués et les hommes âgés des deux *calpulli* choisis étaient appelés à prendre sur eux le privilège et la charge comportés par son ingestion. Une fois de plus, la consommation du *tzoalli* opérait une distinction, d'âge dans ce cas-ci. En effet, les jeunes et les plus âgés étaient impliqués dans sa consommation.

Bien évidemment, ce travail ne prétend pas épuiser le sujet. Une comparaison détaillée avec le cycle de vie des autres effigies d'amarante des dieux façonnées tout au long du calendrier et les gens choisis pour les élaborer et les manger s'impose afin de compléter cette recherche.

Sans sel ni piment

Étude comparative du jeûne en Mésoamérique et dans l'aire andine

□ Pauline MANCINA

Introduction

Les chroniques espagnoles brossent un portrait du Nouveau Monde à l'aube de l'époque coloniale qui plongent le lecteur dans l'omniprésence des pratiques religieuses des Amérindiens. Au fil des récits, il est frappant de constater certaines similitudes entre les coutumes mésoaméricaines et andines, notamment dans le cadre de l'alimentation¹. Les fréquentes évocations du sel et du piment, que ce soit par leur présence ou leur absence, ont amené à concentrer nos recherches sur le choix de l'alimentation pendant les périodes de jeûne.

La sélection des ressources naturelles destinées à être transformées en aliments culturellement comestibles répond bien plus à la satisfaction de besoins identitaires et symboliques que physiologiques². Dans certains cas, la construction du répertoire alimentaire et le choix des pratiques culinaires vont à l'encontre de l'optimisation nutritionnelle. Igor de Garine relate plusieurs exemples illustrant ce phénomène, dont celui des Masa du Nord du Cameroun qui refusaient de cultiver le sorgo pour des raisons religieuses malgré les périodes de famine répétées³. Ce répertoire comprend la nourriture quotidienne, thérapeutique et rituelle à laquelle viennent s'apposer

¹ La Mésoamérique englobe géographiquement le tiers méridional du Mexique, le Belize, le Guatemala, le Salvador, la partie occidentale du Honduras, la côte pacifique du Nicaragua, la partie nord-ouest du Costa Rica. L'aire andine comprend l'Équateur, le Pérou et la Bolivie. Dans son extension maximale menée par les Incas, elle s'étend sur une partie de la Colombie et du Chili.

² Claude FISCHLER, *L'Homnivore : le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 1990.

³ Igor DE GARINE, « Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura », dans MUSEO NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA et CONGRESO INTERNACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y CULTURA (éds.), *Alimentación y cultura: actas del congreso internacional, 1998, Museo Nacional de Antropología, España*, vol. 1, Huesca, La Val de Onsera, 1998, p. 15-16.

des restrictions alimentaires circonstancielles, qu'elles soient liées à un statut social, une profession, une maladie ou un rite. Claude Lévi-Strauss, par son approche structuraliste, démontre que l'être humain classe la nourriture selon des catégories empiriques (cru/cuit, sec/humide, etc.) dont le choix des polarités correspond à une identité culturelle⁴. Les aliments consommés pendant le jeûne traduisent une sélection ultime des ingrédients et des transformations culinaires parmi tout un répertoire alimentaire à disposition (Figure 1).

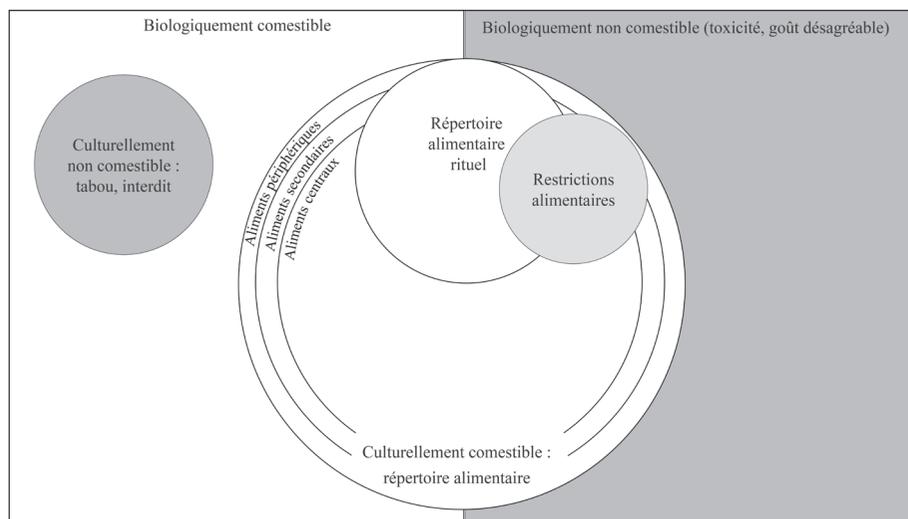


Figure 1 : Modèle de classification des aliments selon Claude Fischler (1990) et Igor de Garine (1998). Infographie : P. Mancina

En Mésoamérique comme dans les Andes, le jeûne religieux est associé à un contexte de pénitence dont les modalités sont très proches. Il implique des interdits, des restrictions et des obligations relatifs au sommeil (veille, couche inconfortable), au contact (isolement, abstinence sexuelle), à la communication (silence ou transformation de la voix), à la toilette corporelle (interdiction de se laver, d'utiliser le bain de vapeur ou de se peigner, obligation de se peindre le corps et/ou le visage en noir)⁵. Les textes portant sur la Mésoamérique étant bien plus détaillés, il est possible

⁴ Claude LÉVI-STRAUSS, « Le triangle culinaire », *Le Nouvel Observateur hors-série*, décembre 2009, p. 14-17.

⁵ Felipe GUAMÁN POMA DE AYALA, *Nueva crónica y buen gobierno*, Caracas, Biblioteca Ayacucho, vol. 1, 1980, p. 202 ; Bernardino DE SAHAGÚN, *Primeros memoriales. Paleography of Nahuatl text and English translation by Thelma D. Sullivan ; completed and revised, with additions, by H. B. Nicholson, Arthur J. O. Anderson, Charles E. Dibble... [et al.]*, Norman, University of Oklahoma Press, 1997 (The civilization of the American Indian series 2002), p. 65.

d'ajouter aux pratiques pénitentielles les chants, les danses, le rite de balayage ainsi que des offrandes de bois pour le feu et de copal⁶.

L'autosacrifice par saignées pratiqué en Mésoamérique ne trouve pas d'équivalent dans l'aire andine, où nous n'avons recensé qu'une occurrence de ce rite⁷. Dans l'ancien Pérou, la douleur rituelle était provoquée en s'arrachant les sourcils et en se tirant les cheveux en l'honneur de Pachacamac ou du Soleil⁸. Les représentations iconographiques du jeûne présentes dans les codex et documents coloniaux sont plus nombreuses en Mésoamérique. L'épisode est signifié par les instruments de l'autosacrifice que sont l'épine de maguey et le poinçon en os, parfois accompagnés d'objets culturels comme les conques, le copal, des branches de sapin sacré du Mexique *acxoyatl* ou des lancettes⁹. L'*Historia Tolteca-chichimeca* relate le jeûne des futurs seigneurs *tlatoqueh*. L'illustration correspondante montre un aigle et un jaguar absorbant le sang des futurs seigneurs, d'une manière similaire à la représentation du sacrifice humain¹⁰.

Le port d'un voile lors de la période de jeûne est décrit et illustré dans l'aire andine, notamment dans l'ouvrage de Felipe Guamán Poma de Ayala, par les chroniques (Figure 2). La mante mésoaméricaine ornée d'ossements sur un fond noir ou vert est figurée lors du jeûne d'intronisation du *tlatoani*. Cependant, son port n'est pas systématique lors des périodes de jeûne (Figure 3)¹¹.

⁶ Danièle DEHOUE, « La aritmética de los tiempos de penitencia entre los mexicas », *Estudios de cultura náhuatl*, 41, 2010, p. 65-67.

⁷ Garcilaso DE LA VEGA, *Comentarios reales de los Incas*, vol. 3, Lima, Sanmarti y Ca., 1919, p. 246-247.

⁸ *Ibid.*, vol. 1, p. 90, 102.

⁹ Eloise Quiñones KEBER (éd.), *Codex Telleriano-Remensis: ritual, divination, and history in a pictorial Aztec manuscript*, Austin, University of Texas Press, 1995, f. 9r, 21r ; Karl Anton NOWOTNY, Jacqueline DURAND-FOREST et Édouard-Joseph de DURAND (éds), *Codex Borgia : fac-similé du Codex Borgia Messicano 1 de la Bibliothèque vaticane*, Paris, Club du Livre, Philippe Lebaud éditeur, 1977, p. 1, 5, 6, 7, 8 ; Ferdinand ANDERS (éd.), *Codex Magliabechiano: CL. XIII. 3 (B. R. 232): Biblioteca Nazionale Centrale di Firenze*, Graz, Akademische Druck-u. Verlagsanstalt, 1970, f. 87r ; Bernardino DE SAHAGÚN, *Códice florentino*, Mexico, Secretaría de Gobernación, 1979, vol. 1, f° 135r.

¹⁰ Dana LEIBSOHN, *Script and glyph: pre-Hispanic history, colonial bookmaking and the Historia Tolteca-Chichimeca*, Washington D.C., Dumbarton Oaks Research Library and Collection, 2009, f° 20r.

¹¹ Bernardino DE SAHAGÚN, *Códice florentino*, op. cit., vol. 2, livre VIII, f46r ; Felipe GUAMÁN POMA DE AYALA, op. cit., p. 201 ; Guilhem OLIVIER, « Las tres muertes simbólicas del nuevo rey mexica: reflexiones en torno a los ritos de entronización en el México Central prehispánico », dans Guilhem OLIVIER (éd.), *Simbolos de poder en Mesoamérica*, Mexico, D.F., Universidad Nacional autónoma de México, Instituto de Investigaciones Historicas, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 2008, p. 263-291.



Figure 2 : Voile de jeûne, en Oma Raymi. Felipe Guamán Poma de Ayala (1980, vol. 1, p. 201). Infographie : P. Mancina

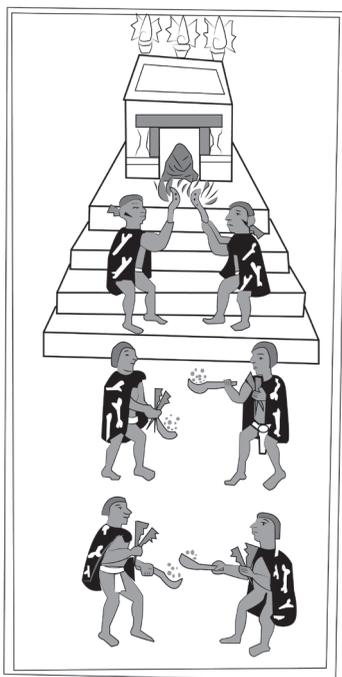


Figure 3 : Mante de jeûne lors de l'élection des seigneurs. *Códice florentino*, Livre VIII, f.46v. Infographie : P. Mancina

Le jeûne est une période de restriction alimentaire lors de laquelle certains aliments habituellement consommés sont interdits et d'autres imposés en quantités précises et à des heures réglementées. Dans ces deux civilisations où le maïs occupe une place importante au sein de l'alimentation quotidienne et rituelle, l'absence de sel, de piment et de viande ainsi que la présence d'une préparation liquide et/ou solide à base de maïs semblent relever d'une constante typique des périodes de jeûne. La structure temporelle est cruciale : l'abstinence peut précéder, succéder ou se superposer à l'événement auquel elle est liée. Cette privation alimentaire tend également à structurer la société. Si toutes les couches sociales sont à un moment ou un autre concernées par le jeûne lors des fêtes religieuses, ce ne sont que certains groupes d'individus qui se voient soumis à cette abstinence en d'autres circonstances.

Le thème de la pénitence a largement été traité en Mésoamérique, avec une attention particulière pour l'autosacrifice¹². Dans les deux aires, les rituels pratiqués par le souverain ont fait l'objet d'études mettant en lumière l'importance du jeûne¹³. La symbolique de l'alimentation du jeûne chez les Mexicas a été étudiée par Elena Mazzetto dans trois articles. Le premier porte sur la nourriture confectionnée pendant le jeûne *tlacatlacualli*, le deuxième sur l'utilisation de la farine de maïs *yotextli*, préparée sans processus de nixtamalisation, dont l'utilisation est fréquente dans la nourriture consommée lors du jeûne, et le troisième met en relation symbolique piment et pénitence¹⁴. Danièle Dehouve, dans un article consacré à l'arithmétique de la pénitence, donne une définition précise des activités pratiquées et de leur place dans la structure temporelle¹⁵. José Alcina Franch a recueilli de précieuses informations sur le jeûne zapotèque au XVII^e siècle dans les *Archives générales des Indes* conservées à Séville et non accessibles du grand public¹⁶. Le jeûne

¹² Zelia NUTTALL, *A penitential rite of the ancient Mexicans*, Cambridge, Peabody museum of American archaeology and ethnology, 1904 ; Cecelia F. KLEIN, « The ideology of autosacrifice at the Templo Mayor », dans Elizabeth H. BOONE (éd.), *The Aztec Templo Mayor: a symposium at Dumbarton Oaks, 8th and 9th October 1983*, Washington D.C., Dumbarton Oaks Research Library and Collection, 1987, p. 293-370 ; Claude-François BAUDEZ, *La Douleur rédemptrice : l'autosacrifice précolombien*, Paris, Riveneuve éditions, 2012 ; Michel GRAULICH, « Autosacrifice in ancient Mexico », *Estudios de cultura náhuatl*, 36, 2005, p. 301-329 ; David JORALEMON, « Ritual blood-sacrifice among the Ancient Maya: Part I », dans Merle Greene ROBERTSON (éd.), *Primera Mesa Redonda de Palenque. Part II*, Pebble Beach, Robert Louis Stevenson School, 1974, p. 59-75 ; David STUART, « Royal auto-sacrifice among the Maya: a study of image and meaning », *RES: Anthropology and Aesthetics*, 7, 1, 1984, p. 6-20.

¹³ Danièle DEHOUE, *La realeza sagrada en México (siglos XVI-XXI)*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2016, p. 63-67 ; Enrique GONZÁLEZ CARRÉ, *Ritos de tránsito en el Perú de los Incas*, Lima, Lluvia Editores, IFEA, Institut français d'études andines, 2003 ; Guilhem OLIVIER, *op. cit.* ; Constance CLASSEN, *Inca cosmology and the human body*, Salt Lake City, University of Utah Press, 1993.

¹⁴ Elena MAZZETTO, « La comida ritual en las fiestas de las veintenas mexicas: un acercamiento a su tipología y simbolismo », *América latina. Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*, 25, 2013, <http://journals.openedition.org/alhim/4461> (consulté le 5 mars 2015) ; Elena MAZZETTO, « El simbolismo de la "yotextli" en las fiestas del año solar mexica », *Itinerarios: revista de estudios lingüísticos, literarios, históricos y antropológicos*, 21, 2015, p. 147-170 ; Elena MAZZETTO, « Un acercamiento al léxico del sabor entre los antiguos nahuas », *Anales de Antropología Anales de Antropología*, 51, 2, 2017, p. 154-170.

¹⁵ Danièle DEHOUE, « La aritmética de los tiempos de penitencia entre los mexicas », *op. cit.*

¹⁶ José ALCINA FRANCH, « Calendario y religión entre los zapotecos serranos durante el siglo XVII », dans Wigberto JIMÉNEZ MORENO et Barbro DAHLGREN de JORDÁN (éds), *Mesoamérica. Homenaje al Doctor Paul Kirchhoff*, Mexico, SEP, INAH, 1979, p. 212-224.

maya moderne est décrit dans un chapitre dédié aux pratiques culinaires et à l'ordre social dans la religion rédigé par Brian Stross¹⁷. Concernant l'aire andine, Rosario Olivas Weston a rassemblé dans son livre sur la cuisine inca des informations relatives au jeûne issues des chroniques¹⁸. Quelques pages du mémoire de licence de Diego Luza soulignent le rôle du piment dans les mythes et dans le jeûne andin¹⁹. Paul Codjia consacre un article à la pratique du jeûne en période de chasse chez les Jivaros à la suite d'observations de terrain réalisées en 2014. Dans d'autres ouvrages, quelques paragraphes traitent rapidement du sujet, sans pour autant en analyser l'alimentation²⁰.

Composition du corpus et méthode d'analyse

Le jeûne est indétectable au travers du matériel archéologique. Des pathologies du tissu osseux et dentaire telles que l'hypoplasie de l'émail dentaire, l'hyperostose poreuse et la *cribra orbitalia* peuvent témoigner de carences nutritionnelles. Les famines et les troubles alimentaires étant fréquents à ces époques reculées, il n'est pas surprenant de rencontrer des individus atteints de malnutrition, quel que soit leur statut social. Les représentations iconographiques issues du contexte archéologique se concentrent sur les autres pratiques du complexe de la pénitence comme l'autosacrifice, mais aucun élément n'apporte de renseignement sur l'alimentation du jeûne²¹.

Les sources ethnohistoriques sont donc les seuls témoins accessibles de la pratique du jeûne à l'époque des premiers contacts entre Amérindiens et Européens. Nous avons recherché des informations dans soixante-dix-huit chroniques, codex et manuscrits traitant de zones géographiques allant du Mexique au Pérou. Cinquante-huit d'entre eux, rédigés aux XVI^e et XVII^e siècles, ont fourni des informations à ce sujet. Chaque citation a été enregistrée dans une base de données afin de pouvoir comparer, filtrer et quantifier les renseignements. Les données recueillies sur l'Aridoamérique, l'aire caraïbe et l'aire intermédiaire à propos du

.....
¹⁷ Brian STROSS, « This world and beyond: food practices and the social order in mayan religion », dans John E. STALLER et Michael CARRASCO (éds), *Pre-Columbian Foodways: Interdisciplinary Approaches to Food, Culture, and Markets in Ancient Mesoamerica*, New York, Springer, 2010, p. 553-576.

¹⁸ Rosario Olivas WESTON, *La cocina de los Incas: costumbres gastronómicas y técnicas culinarias*, Lima, Universidad San Martín de Porres, Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, 2005, p. 45-47.

¹⁹ Diego LUZA, *El ají y las culturas alimentarias andinas*, mémoire de licence en histoire, Lima, Pontificia Universidad Católica del Perú, 2013, p. 64-69.

²⁰ Christophe CADÈNE, « Les grandes fêtes incas au Cuzco », *Caravelle. Cahiers du monde hispanique et luso-brésilien*, 70, 1, 1998, p. 55-72 ; Michel GRAULICH, *Le Sacrifice humain chez les Aztèques*, Paris, Fayard, 2005 ; Mariusz S. ZIÓLKOWSKI, « La piedra del cielo: algunos aspectos de la educación e iniciación religiosa de los príncipes incas », *Anthropologica*, 2, 2, 1984, p. 45-65 ; Guilhem OLIVIER, *Cacería, sacrificio y poder en Mesoamérica: Tras las huellas de Mixcóatl, "Serpiente de Nube"*, Mexico, D.F., Fondo de Cultura Económica, 2015 ; Blanca SOLARES, *Uixtocihuatl o El simbolismo sagrado de la sal*, Barcelone, Anthropos, 2012, p. 115-119.

²¹ Claude-François BAUDEZ, *op. cit.*

jeûne ne permettent pas de constituer un corpus assez conséquent et représentatif pour pouvoir rivaliser avec celui de la Mésoamérique (Figure 4). Concernant l'aire andine, bien que non frontalière, nous possédons assez de témoignages pour pouvoir réaliser cette analyse. L'écart entre le nombre de citations de l'aire andine et de la Mésoamérique s'explique par l'apport conséquent de Bernardino de Sahagún, qui a fourni une relation extrêmement détaillée des coutumes du bassin de Mexico et ne trouve pas d'égal parmi les chroniqueurs de l'aire andine (Figure 5). Dans l'ancien Pérou, les descriptions restent générales et répétitives d'un auteur à l'autre. En Mésoamérique, les données concernent les pratiques des Mexicas, des Mayas, des Mixtèques, des Tlaxcaltèques, des Tarasques, des Nicarao et des peuples de Nouvelle Galice. Dans l'aire andine, les descriptions traitent principalement des pratiques incas.



Figure 4 : Carte des aires culturelles américaines au XVI^e siècle. Infographie : P. Mancina

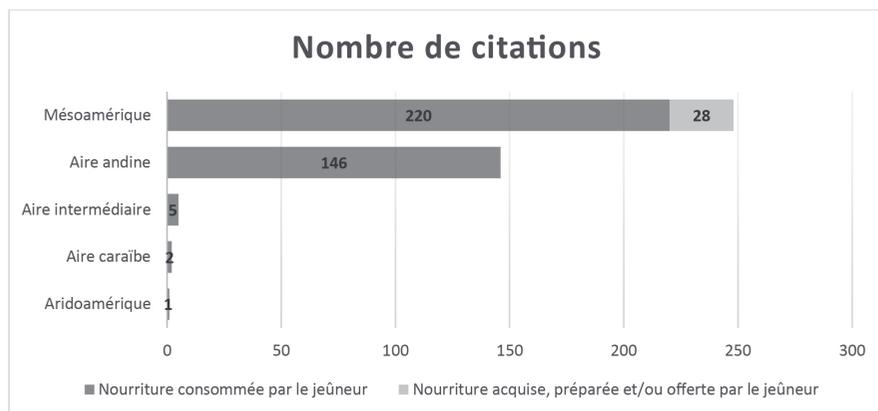


Figure 5 : Nombre de citations recensées dans les sources ethnohistoriques en fonction de l'aire culturelle

Les *Codex Borgia*, *Vaticanus B*, de Madrid, *Telleriano-Remensis*, de Florence, *Magliabechiano*, l'*Historia Tolteca-Chichimeca* et les *Primeros Memoriales* fournissent des illustrations exploitables de la pénitence mésoaméricaine. Les sources iconographiques datant de l'époque inca et de l'époque coloniale sont moins fréquentes dans l'aire andine, c'est pourquoi nous nous appuyerons principalement sur les dessins de Felipe Guamán Poma de Ayala. L'iconographie inca existante sur les objets archéologiques est essentiellement abstraite. Les scènes figuratives se trouvent généralement sur les récipients à boire appelés *qeros*, dont les thèmes de prédilection sont les batailles, les rites agricoles, les instruments de musique, les motifs floraux ou encore les rites funéraires²².

En examinant les circonstances relatives au jeûne, de grandes catégories ont été mises en évidence. Un jeûne impliquant toute la population peut être observé dans le cadre des fêtes du calendrier religieux, des rites agricoles, d'un temps de guerre ou de la construction d'un édifice religieux. Un groupe restreint d'individus est amené à jeûner lors de rites de transition liés au cycle de la vie (fertilité, accouchement, « baptême », puberté, éducation, mariage, décès), à l'entrée d'une fonction (chamanes, guerriers, seigneurs), à la pratique d'une fonction (prêtrise, divination), à la fabrication d'objets culturels ou de nourriture rituelle, à la maladie, aux événements climatiques et cosmiques (sécheresse, éclipse) ou à un changement d'état (teinture des cheveux en noir). Nous avons choisi de focaliser cette étude sur le jeûne pratiqué pendant les fêtes du calendrier religieux basé sur le cycle annuel du soleil.

²² Jorge A. FLORES OCHOA, Elizabeth KUON ARCE et Roberto SAMANEZ ARGUMEDO, *Qeros: arte inka en vasos ceremoniales*, Lima, Banco de Crédito del Perú, 1998.

L'objectif de ce travail est d'analyser les similitudes et les divergences entre les pratiques alimentaires mésoaméricaines et andines liées au jeûne. Cette étude comparative ne prétend pas entrer dans les détails du système complexe de la pénitence mais propose de confronter deux conceptions amérindiennes d'une même pratique. Pour ce faire, les informations recueillies ont été comparées sous différents angles comprenant l'aliment comme ingrédient, ses transformations culinaires et sa relation aux différents répertoires alimentaires (quotidien, rituel, pénitentiel).

Nourritures rituelles des fêtes calendaires

Il est difficile de parler de religion au singulier dans les aires mésoaméricaines et andines. Face à la complexité des croyances religieuses et de leurs cultes, les spécialistes ont souvent préféré utiliser l'expression « traditions religieuses ». Ces deux berceaux de civilisation ont vu naître des religions polythéistes. Au sein de chaque panthéon prennent place des divinités qui jouent un rôle majeur ou mineur selon les régions. Par exemple, la fête la plus importante du bassin de Mexico est célébrée en l'honneur de Huitzilopochtli, alors que Tlaxcala honore avec ferveur le dieu Camaxtli. Les Incas imposent le culte du dieu solaire Inti tout en laissant chaque région posséder ses propres divinités ou ses propres *huacas*, comme celle de Pachacamac. Les dirigeants de Mexico ne sont pas en reste et imposent un jeûne spécifique aux peuples conquis²³. Ces traditions religieuses dynamiques ne détruisent pas les anciennes divinités mais les incorporent aux nouvelles, faisant grossir leur panthéon. Les divinités reflètent généralement des puissances naturelles et cosmiques. Leur matérialisation est exprimée de manière figurative, symbolique, abstraite et même anthropomorphe. L'exercice du pouvoir est lié à une charge divine qui se traduit de différentes manières : le souverain andin, l'Inca, est considéré comme le fils du Soleil alors que le souverain aztèque, le *huey tlatoani*, choisi parmi les parents du roi défunt, est responsable d'une portion de l'univers et considéré comme un roi sacré²⁴.

La religion est pratiquée au quotidien, et c'est dans l'exercice des rites inscrits dans un calendrier qu'elle est sans doute la plus visible. Le calendrier commun à la Mésoamérique et aux Andes est fondé sur le cycle annuel solaire marquant notamment les grands événements du cycle agricole. Le calendrier solaire mexicain est appelé *xiuhpohualli* et son équivalent maya *haab*. Les calendriers solaires mexicains et mayas se composent de dix-huit mois de vingt jours, appelés vingtaines. L'année est complétée par cinq jours supplémentaires appelés *nemontemi* en nahuatl et *uayeb* en maya, ce qui donne une année de trois cent soixante-cinq jours. Le calendrier inca est constitué de douze mois de trente jours, soit une année de trois cent soixante jours. Selon Tom Zuidema, il serait

²³ Michel GRAULICH, *Le Sacrifice humain chez les Aztèques*, op. cit., p. 243.

²⁴ Tarmo KULMAR, « About the Comparison of the State Authority and Social Organization by Incas and Aztecs », *Folklore: Electronic Journal of Folklore*, 45, 2010, p. 138 ; Danièle DEHOUE, *La realeza sagrada en México (siglos XVI-XXI)*, op. cit., p. 50-51.

en réalité composé de treize mois²⁵. Le calendrier inca se rapproche d'un système luni-solaire où l'année est calculée selon le cycle solaire et les mois sur le cycle lunaire.

La nourriture consommée pendant les fêtes calendaires religieuses mexicains est décrite avec minutie par Bernardino de Sahagún. La diversité des plats est remarquable tant dans leurs formes que dans leurs variations. Plusieurs types de *tortillas*, de *tamales*, de sauces *mole*, de viandes rôties ou de boissons comme l'*octli* à base de miel d'agave et l'*atole* à base de maïs sont consommés²⁶.

Diego de Landa ne donne que peu d'informations au sujet des fêtes mayas yucatèques. Il mentionne à de nombreuses reprises l'ivresse qui accompagne les banquets. Un breuvage est néanmoins décrit à plusieurs reprises pour la fête qui a lieu le jour du signe portant la nouvelle année. Cette boisson, appelée *piculakakla*, est confectionnée à partir de trois cent quatre-vingts ou quatre cent quinze grains de maïs grillés. Les offrandes, composées de chien sacrifié, de plats préparés sans sel ni piment et de boissons de haricot et de pépite de calebasse, sont généralement consommées après leur dépôt²⁷.

Dans l'aire andine, les descriptions de nourritures religieuses sont rares mais soulignent de manière récurrente la consommation d'oiseaux et de viande de lama crue ou rôtie après le sacrifice de l'animal. Le maïs est consommé grillé ou moulu sous forme de pâte de maïs appelée *çancu*, parfois aspergé de sang de lama, alors dénommé *yauarçanco*. La *chicha* est la boisson rituelle par excellence²⁸.

Définitions du jeûne

Le mois débute par une période de jeûne avant l'entrée dans les cérémonies religieuses. Les chroniques décrivent le jeûne comme une pratique qui consiste à s'abstenir de nourriture et de boisson, de manière totale ou partielle en retirant certains aliments du répertoire alimentaire pendant une période donnée et/ou à limiter l'apport alimentaire en quantité, qualité et fréquence²⁹. Le jeûne est dit total lorsque le jeûneur n'absorbe aucun aliment jusqu'à la fin de la période imposée qui se termine par un repas de rupture du jeûne. Un jeûne partiel inclut des repas intermédiaires spécifiques tout au long de la période d'abstinence (Figure 6). Bartolomé de Las Casas précise que

²⁵ Reiner Tom ZUIDEMA, *El calendario inca: tiempo y espacio en la organización ritual del Cuzco: la idea del pasado*, Lima, Fondo Editorial del Congreso del Perú, 2010, p. 209.

²⁶ Bernardino DE SAHAGÚN, *Historia general de las cosas de Nueva España: fundada en la documentación en lengua mexicana recogida por los mismos naturales. Tomo I*, vol. 1, Livre II, Mexico, Porrúa, 1969.

²⁷ Diego DE LANDA, *Relación de las cosas de Yucatán*, Mexico, Porrúa, 1973, chap. XXXIV-XL.

²⁸ Cristóbal DE MOLINA, *Relacion de las fabulas y ritos de los Incas*, Lima, Sanmarti y ca., 1916, p. 77-116 ; Bernabé COBO, *Historia del Nuevo Mundo. Libro de la fundación de Lima. Dos cartas mejicanas*, Madrid, Ediciones Atlas, vol. 2, 1964, p. 214-219 ; Garcilaso DE LA VEGA, *op. cit.*, vol. 2, p. 249-250.

²⁹ Bernabé COBO, *op. cit.*, vol. 2, p. 206-207.

les jeûnes ne sont pas uniformes et que chaque région mésoaméricaine possède ses propres modalités selon les divinités qui y sont adorées³⁰.

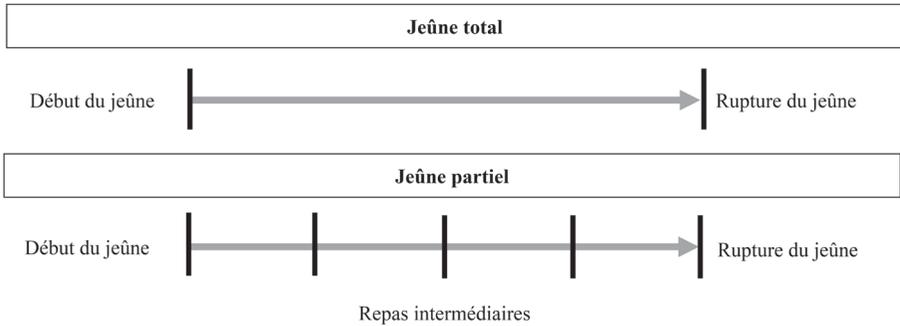


Figure 6 : Représentation séquentielle du jeûne total et du jeûne partiel. Infographie : P. Mancina

Dans le passage des *Primeros Memoriales* dédié à la description du service aux divinités, Thelma Sullivan traduit le mot nahuatl *nezahualiztli* par « abstinence ». Danièle Dehouve, soulignant le radical *zahua*, « ne pas manger », le traduit par « jeûne », en indiquant qu'il peut s'étendre à la pénitence³¹. Dans le *Codex de Florence*, la privation de nourriture évoquée par « *mozahuaya, tlacualizcahuaya* » est comptée parmi les activités pratiquées dans le *calpulli*³². Alonso de Molina traduit *tlacualizcahuaya* par « jeûner » ou « s'arrêter de manger » (*tlacualiztli*, « action de manger », et *cahua*, « laisser, arrêter »)³³.

Diego de Landa ne mentionne pas la traduction de « jeûne » en maya. D'après le dictionnaire maya-espagnol compilé par Alfredo Barrera Vásquez, *ch'ab* signifie « jeûne »³⁴. Jean Michel Hoppan et Émilie Jacquemot mettent en évidence le diphrasisme *ch'ab-aak'ab* présent sur des bas-reliefs mayas de l'époque classique et dans le *Chilam Balam*. Il est dans un premier temps traduit par « pénitence-nuit », puis interprété comme « autosaignée » en raison de la présence récurrente de ces glyphes accompagnant des scènes d'autosacrifice³⁵. Dans le *Codex de Madrid*, *ch'akab'* est

³⁰ Bartolomé DE LAS CASAS, *Apologética historia sumaria: cuanto a las cualidades, dispusicion, descripcion, cielo y suelo destas tierras, y condiciones naturales ... cuyo imperio soberano pertenece a los Reyes de Castilla*, vol. 2, Mexico, Universidad Nacional Autonoma de Mexico, Instituto de investigaciones historicas, 1967, p. 200-201.

³¹ Danièle DEHOUE, « La aritmética de los tiempos de penitencia entre los mexicas », *op. cit.*, p. 65-67.

³² Bernardino DE SAHAGÚN, *Florentine Codex: General History of the Things of New Spain. Book 2, The Ceremonies*, Santa Fe, The School of American Research, the University of Utah, 1951, p. 193.

³³ Alonso DE MOLINA, *Vocabulario en lengua castellana y mexicana, y mexicana y castellana*, Mexico, Porrúa, 1970, deuxième partie (nahuatl-espagnol), f° 133r.

³⁴ Alfredo BARRERA VÁSQUEZ (dir.), *Diccionario maya: maya-español, español-maya*, Mexico, D.F., Porrúa, 1991, p. 100.

³⁵ Jean-Michel HOPPAN et Émilie JACQUEMOT, « Variabilidad de un diphrasismo maya: Emparejamientos con *ch'ab*. », dans *Variantes y variaciones en el mundo maya*, Paris, 2007, p. 277-302, halshs-00679493v3 (consulté le 27 janvier 2019).

transcrit par le dessin d'un homme décapité par une hache³⁶. L'autodécapitation est ponctuellement figurée dans l'iconographie préhispanique andine. L'exemple le plus connu est celui de la céramique cupisnique de la vallée de Zaña, conservée au Musée de la Nation (Lima, Pérou)³⁷.

En quechua, *çaciy* désigne la diète et l'abstinence, et *çacini* l'action de jeûner en s'abstenant de manger³⁸. En aymara, *sasi uru* se traduit par « le jour d'abstinence ». *Sasitha* renvoie à l'abstinence « à l'ancienne mode », qui consistait à manger de la viande sans sel ni piment à la mort de ses proches. Le dictionnaire précise que dans le temps chrétien, *sasitha* signifie s'abstenir de manger de la viande bien que l'on ne jeûne pas³⁹. Dans les chroniques, deux types de jeûne en langue quechua sont différenciés : *zazi*, « le jeûne », et *hatunzazi*, « le grand jeûne », qui est plus rigoureux que le premier. En revanche, le terme *aymara* n'y est pas cité.

L'équivalent nahuatl de la pénitence, *tlamahcehualiztli*, introduit la notion de mérite (*mahcehua*) dans le but d'obtenir un don⁴⁰. Le nom maya yucatèque pour pénitence est *ch'abtán*, qui reste proche de la notion de jeûne et d'abstinence charnelle⁴¹. Celui-ci n'est pas évoqué dans les chroniques mais mentionné une fois dans le *Chilam Balam* comme réponse à une énigme. Les dictionnaires quechua de Diego González Holguín et aymara de Ludovico Bertonio ne proposent pas de traduction pour le mot « pénitence » mais renvoient à la contrition ou à la repentance, dans un contexte clairement tourné vers la religion chrétienne.

Rompre le jeûne est traduit par *çacircunci* en quechua, qui signifie « terminer les jeûnes ou les jours de jeûne »⁴². La rupture du jeûne ou de la pénitence peut également être figurée par un banquet ou le lavage de cheveux (Figure 7). Ce dernier rite est représenté sur les céramiques mochicas, bien qu'interprété comme une scène de la vie quotidienne (voir la céramique ML002279, Musée Larco, Lima, Pérou).

.....
³⁶ Claude-François BAUDEZ, *op. cit.*, p. 80.

³⁷ Elizabeth P. BENSON, « Introduction », dans Elizabeth P. BENSON et Anita G. COOK (éds), *Ritual sacrifice in ancient Peru*, Austin, University of Texas Press, 2001, p. 6.

³⁸ Diego GONZÁLEZ HOLGUÍN, *Vocabulario de la lengua general de todo el Perú llamada lengua quichua o del Inca*, Lima, Ed. del Instituto de Historia, 1952, p. 427.

³⁹ Ludovico P. BERTONIO, *Vocabulario de la lengua aymara*, vol. 2, Leipzig, B. G. Teubner, 1879, p. 311.

⁴⁰ Danièle DEHOUE, « La aritmética de los tiempos de penitencia entre los mexicas », *op. cit.* ; Danièle DEHOUE, *La realeza sagrada en México (siglos XVI-XXI)*, *op. cit.*, p. 50-51.

⁴¹ Alfredo BARRERA VÁSQUEZ (dir.), *op. cit.*, p. 120.

⁴² Diego GONZÁLEZ HOLGUÍN, *op. cit.*, p. 427.



Figure 7 : Fin du service des prêtres de Huitzilopochtli après avoir jeûné pour consommer le tzoalli. *Códice florentino*, Livre III, f. 7r.

Répertoire alimentaire du jeûne

Après cette introduction à la terminologie associée au jeûne, il convient de se pencher sur le détail des restrictions alimentaires au sein des fêtes du calendrier. Le corpus de citations doit être manié avec précaution. Environ la moitié des citations, aussi bien pour la partie andine que pour la partie mésoaméricaine, ne font que mentionner la présence d'un jeûne sans détailler quels aliments étaient autorisés ou interdits pendant cette période. La nourriture consommée par le jeûneur n'est pas toujours désignée avec précision. Dans la zone mésoaméricaine, l'utilisation du mot *pan*, « pain » en espagnol, est ambiguë. Il désigne tantôt le *tamal*, tantôt la *tortilla* selon les auteurs. L'emploi peut également changer au sein d'un même ouvrage. C'est pourquoi nous avons choisi de garder le mot « pain » lorsque le doute ne peut pas être levé.

Les cérémonies nahuas sont décrites dans neuf mois du calendrier auxquels viennent s'ajouter les *nemontemi* ainsi que des fêtes ayant lieu tous les quatre ou huit ans (Annexe 1). Le jeûne maya est mentionné dans six fêtes (Annexe 2). Dans l'aire andine, le jeûne est détaillé dans huit fêtes du calendrier (Annexe 3).

Deux degrés d'austérité transparaissent dans les récits : un jeûne modéré et un jeûne rigoureux. Ce dernier est sans doute le plus révélateur des choix alimentaires opérés. Le jeûne rigoureux andin est basé sur le maïs cru, l'eau et les herbes crues, dont celle appelée *chucam*, qui pourrait correspondre au trèfle (*Trifolium sp.*)⁴³. Le sel, le piment et les herbes cuites sont bannis du régime alimentaire pendant trois jours. Ce jeûne peut être pratiqué par toute la population⁴⁴. En Mésoamérique, le jeûne rigoureux, observé par les prêtres, consiste à ne manger que de petites *tortillas* de maïs et de l'eau pendant quatre jours avant d'entamer un jeûne de quatre-vingts jours à base d'*atole*. Il n'est pas rare que les prêtres tombent malades lors de ce jeûne⁴⁵.

Le jeûne amérindien est fondé sur trois piliers : le sel, le piment et le maïs. Le sel et le piment sont les aliments les plus fréquemment interdits pendant la période de jeûne rigoureux en Mésoamérique et dans l'aire andine. Des aliments secondaires sont également conservés, comme le haricot en Mésoamérique ou les herbes dans les Andes.

Le traitement du maïs varie en fonction des aires culturelles. Dans l'aire andine, le maïs est consommé en grains crus ou grillés, ou fermenté sous forme de *chicha* ou de *concho*. Au quotidien, le maïs est préparé sous forme de grains cuits ou grillés et de *chicha*, alors que pendant les fêtes religieuses, il est grillé ou moulu pour former le *çancu*. L'adoption du maïs cru semble être spécifique au jeûne. Dans le quotidien mésoaméricain, le maïs est cuit avec un processus de nixtamalisation, puis moulu pour être transformé soit en *tamales*, par une cuisson en milieu humide dans une *olla*, soit en *tortillas*, par une cuisson en milieu sec sur le *comal*. Dans le cas des *atamalli*, ces derniers sont cuits sans sel, sans salpêtre, dans de l'eau sans ajout de cendres ou de chaux. La nixtamalisation, processus employé dans la cuisson quotidienne et rituelle du maïs pour le rendre plus digeste, est écartée tous les quatre ans à Cholula et tous les huit ans dans la vallée de Mexico. Cependant, l'absence de nixtamalisation n'est pas réservée à la nourriture de jeûne.

Pendant les trois jours précédant la fête d'Inti Raymi a lieu un jeûne lors duquel on ne mange qu'un peu de maïs blanc cru, une herbe appelée *chucam* et de l'eau⁴⁶. Il est difficile de déterminer les modalités de l'herbe *chucam* dans la cuisine quotidienne. Le trèfle fait partie des adventices, appelées *yuyos* en quechua, et est consommé de manière régulière dans la vie quotidienne et rituelle. Une autre

⁴³ Jaroslav SOUKUP, *Vocabulario de los nombres vulgares de la flora peruana y catálogo de los géneros*, Lima, Editorial Salesiana, 1978, p. 408.

⁴⁴ Garcilaso DE LA VEGA, *op. cit.*, vol. 3, p. 99, 184, 195, 246-247 ; Bernabé COBO, *op. cit.*, vol. 1, p. 113, 172-174.

⁴⁵ Bartolomé DE LAS CASAS, *op. cit.*, p. 200-201.

⁴⁶ Garcilaso DE LA VEGA, *op. cit.*, vol. 3, p. 183-184.

adventice est consommée en Mésoamérique : il s'agit de l'amarante. Le jeûne de Panquetzaliztli est appelé *netenhuatzaliztli*, « assèchement de la bouche ». Ce jeûne est volontaire et dure quatre jours. Le *tzoalli*, pâte de grains d'amarante et de maïs grillé moulus et mélangés avec du miel, est mangé à minuit avec un peu d'eau. Le *Codex Tovar* donne une autre version de cet épisode. Le jour de la célébration de Huitzilopochtli, certainement en Panquetzaliztli, toute la population doit consommer à l'aube le *tzoalli*. Il est interdit de boire et de manger jusqu'à ce que midi soit passé⁴⁷. En Izcalli, personne ne mange autre chose que de la pâte d'amarante et du « pain »⁴⁸.

Les stimulants suivent des règles différentes. Il est interdit de mâcher de la coca pendant le jeûne dans l'aire andine, notamment lors de la fête de Hatun Raymi⁴⁹. Dans le territoire mixtèque, le tabac est consommé ou fumé pendant la période de jeûne⁵⁰. La mastication de la coca est limitée aux personnes de haut statut et consommée dans les rituels de divination⁵¹. En Mésoamérique, le tabac est uniquement consommé dans un but rituel⁵².

Deux transformations naturelles différentes sont choisies : la fermentation, à travers la *chicha* et le *concho* dans les Andes, et l'altération des vieilles *tortillas* par un processus de séchage. Pendant le mois de Yapuy a lieu la fête de Yahuaïra. Les pénitents mangent seulement du maïs cuit et des herbes, ne mâchent pas de coca et ne boivent que de la chicha trouble appelée *concho*, du quechua *cconchu*, « dépôt » ou « résidu »⁵³. De nos jours encore, le *concho* désigne le dépôt tombant au fond des récipients de *chicha*. Il est utilisé comme ferment pour produire une *chicha* par fermentation « *sui generis* »⁵⁴. Yahuaïra est le nom du chant adressé aux divinités afin qu'elles offrent une année fertile⁵⁵. Pendant les *nemontemi*, l'ensemble de la population ne mange que des *tortillas* sèches, des choses simples et non cuites⁵⁶.

.....

⁴⁷ José DE ACOSTA, *Historia natural y moral de las Indias*, vol. 2, Madrid, R. Anglés, 1894, p. 91-96 ; Fernando ALVARADO TEZÓZOMOC, *Cronica mexicana y precedida del Codice Ramirez: manuscrito del siglo XVI intitulado Relacion del origen de los Indios que habitan esta Nueva España*, Mexico, Impr. y litog. de I. Paz, 1878, p. 102-103.

⁴⁸ Ferdinand ANDERS (éd.), *op. cit.*, f° 45v.

⁴⁹ Pedro DE CIEZA DE LEÓN, *Crónica del Perú: el señorío de los Incas*, Caracas, Fundacion Biblioteca Ayacucho, 2005, p. 368.

⁵⁰ René ACUÑA (éd.), *Relaciones geográficas del siglo XVI. Antequera*, vol. 1, Mexico, Edición digital, Universidad Nacional Autónoma de Mexico, 2017, p. 261, 233, 247.

⁵¹ Victor B. STOLBERG, « The Use of Coca: Prehistory, History, and Ethnography », *Journal of Ethnicity in Substance Abuse*, 10 / 2, avril 2011, p. 130-132.

⁵² Joseph C. WINTER (éd.), *Tobacco Use by Native North Americans: Sacred Smoke and Silent Killer*, Norman, University of Oklahoma Press, 2000.

⁵³ Diego GONZÁLEZ HOLGUÍN, *op. cit.*, p. 71.

⁵⁴ María Beatriz CREMONTE, Clarisa OTERO et M. Soledad GHEGGI, « Reflexiones sobre el consumo de chicha en épocas prehispánicas a partir de un registro actual en Perchel (Dto. de Tilcara, Jujuy) », *Relaciones de la Sociedad Argentina de Antropología*, 34, 2009, <http://hdl.handle.net/10915/20975> (consulté le 7 juin 2018).

⁵⁵ Cristóbal DE MOLINA, *op. cit.*, p. 72.

⁵⁶ Bernardino DE SAHAGÚN, *Historia general de las cosas de Nueva España*, *op. cit.*, p. 305 ; René ACUÑA (éd.), *Relaciones geográficas del siglo XVI. Tlaxcala*, vol. 1, Mexico, Edición digital, Universidad Nacional Autónoma de Mexico, 2017, p. 243-244.

En Quecholli, le peuple ne consomme alors que des restes, des morceaux de vieilles *tortillas* sèches et sans sel pendant sept jours⁵⁷.

Après comparaison des différents niveaux du répertoire alimentaire (quotidien, rituel, pénitentiel), force est de constater qu'il n'existe pas de type d'aliment spécifique uniquement consommé pendant la période de jeûne, à l'exception de l'eau. En Mésoamérique, les nourritures sont toutes sélectionnées à partir du répertoire culinaire rituel, à l'exception des vieilles *tortillas* sèches. Dans l'aire andine, certains aliments et certaines cuissons sont tolérés pendant le jeûne modéré comme le sel, le piment, le maïs cuit et le maïs grillé. Le *concho* et le sang de lama constituent des parties choisies de la nourriture rituelle, respectivement de la *chicha* et de la viande de lama crue. Les herbes crues et le trèfle *chucam*, bien qu'appartenant à la catégorie des herbes, font leur apparition dans le répertoire du jeûne. Le jeûne inca adopte une réelle spécificité qui est de manger le maïs cru.

En suivant la chronologie des enchaînements des pratiques alimentaires au sein des cérémonies, les variations du panel alimentaire disponible diffèrent. En Mésoamérique, elles prennent une forme de sablier : le répertoire est étendu au quotidien, se réduit pendant le jeûne, puis s'étend à nouveau lors de la cérémonie religieuse finale. Dans l'aire andine, les fluctuations forment un entonnoir : la gamme alimentaire se réduit petit à petit jusqu'à atteindre un répertoire alimentaire rituel très restreint.

Purification des aliments et du corps

De prime abord, la fadeur semble être une caractéristique recherchée par la suppression des condiments, la présence de l'eau et la réduction du répertoire alimentaire. Cependant, en explorant les conceptions liées aux saveurs d'un point de vue émique, la signification du choix de ces pratiques culinaires est plus complexe.

Le repos des ressources grâce à l'élimination de condiments corrupteurs est évoqué dans les deux aires. Le jeûne observé en Ixnextiua a pour objectif de permettre aux ressources de trouver le repos en imposant à la population de ne manger que des *atamalli*, non accompagnés de sel et dont le maïs est cuit dans l'eau sans ajout de chaux⁵⁸. Elena Mazzetto, en se référant directement à la version nahuatl, met en évidence une symbolique plus riche. D'une part, le piment figure aux côtés du sel, de la chaux et du salpêtre ; d'autre part, ces aliments fatiguent « jusqu'à la mort » le maïs. Le maïs qui n'est pas entré en contact avec ces aliments reste donc un maïs vivant⁵⁹. Lors de cette fête, un homme endormi porté sur le dos d'un second individu symbolise le sommeil. Un jeûne

⁵⁷ Diego DURÁN, *Historia de las Indias de Nueva España e islas de la Tierra Firme. Tomo II*, Mexico, Porrúa, 1967, p. 180-181.

⁵⁸ Bernardino DE SAHAGÚN, *Historia general de las cosas de Nueva España*, op. cit., vol. 1, p. 230-231.

⁵⁹ Elena MAZZETTO, « El simbolismo de la "yotextli" en las fiestas del año solar mexicana », op. cit.

est observé pour le repos des ressources alimentaires⁶⁰. Les *atamalli* sont également consommés tous les huit ans à Texcoco (État de Mexico, Mexique) et tous les quatre ans à Cholula (Puebla, Mexique)⁶¹. Dans l'aire andine, Camay Quilla est désigné comme le mois de la pénitence pendant lequel la population jeûne en s'abstenant de sel et de piment⁶². La traduction du quechua se rapporte au repos *çamay*, ou à l'obligation *camay*. Le sel est consommé de nouveau pendant le repas de rupture du jeûne⁶³.

L'association du sel et de la mort se retrouve dans la citation de Felipe Guamán Poma de Ayala lorsqu'il décrit la veille rituelle, *pacarico*, lors d'une cérémonie funéraire. Au même titre que la mort, le sel corrompt la matière et par extension le corps. C'est pour cette raison qu'un jeûne excluant le sel est effectué à cette occasion⁶⁴. Au xx^e siècle, dans le village d'Auquimarca au Sud du Pérou, une narration des rituels funéraires et du voyage du défunt dans l'au-delà explique que le fait de s'abstenir de manger avec du sel, de l'ail et de l'oignon est considéré comme une purification⁶⁵.

Dans les Andes, d'après les sources iconographiques préhispaniques et les sources ethnographiques modernes, le piment est lié au courage, à l'agressivité, au combat, à la brûlure et à la masculinité⁶⁶. En Mésoamérique, le piment, également lié à la brûlure et à la douleur, est utilisé dans différents châtiments corporels⁶⁷. Il est possible qu'à l'instar du sel, le piment soit considéré comme un condiment agressif pour les aliments qu'il accompagne.

Les préparations à base de maïs adoptent parfois une vocation autre qu'alimentaire. En Tozoztontli, les pénitents ayant porté les peaux des sacrifiés se lavent le corps avec la *yotextli*, farine ou pâte de maïs non nixtamalisée. Elena Mazzetto met en évidence les fins purificatrices de ce rite. Une pratique similaire est réalisée dans l'aire andine. La pâte de maïs *çancu* mélangée à du sang humain issu du rite de saignée est utilisée pour se laver le corps à la fin du grand jeûne *hatun zazi*. Ce rite pourrait relever de la même signification, d'autant plus que la fête de Citua est consacrée à la purification des maladies⁶⁸. Anne-Marie Hocquenghem fait le rapprochement entre les pratiques rituelles correspondant à la fête de Citua décrites dans les chroniques et l'iconographie de certains récipients en céramique de culture mochica. L'une d'entre elles est

.....

⁶⁰ Bernardino DE SAHAGÚN, *Historia general de las cosas de Nueva España*, op. cit., vol. 1, p. 230-231.

⁶¹ Diego DURÁN, op. cit., p. 123-124 ; Joaquín GARCÍA ICAZBALCETA, *Pomar y Zorita: Pomar, Relación de Tezcoco; Zurita, Breve relación de los señores de la Nueva España. Varias relaciones antiguas (Siglo XVI)*, Mexico, F.D. de León, 1891, p. 22-23.

⁶² Diego GONZÁLEZ HOLGUÍN, op. cit.

⁶³ *Ibid.*

⁶⁴ Felipe GUAMÁN POMA DE AYALA, op. cit., p. 211.

⁶⁵ Jürgen GOLTE, « La construcción de la naturaleza en el mundo prehispánico andino, su continuación en el mundo colonial y en la época moderna », *Revista de Antropología*, 3, 2005, p. 52.

⁶⁶ Anne-Marie HOCQUENGHEM et Hernán AGUILAR, *Le Piment et l'iconographie mochica. Extrait de « Indiana » vol. 10*, Berlin, Mann Verlag, 1976, p. 383-400.

⁶⁷ Elena MAZZETTO, « Un acercamiento al léxico del sabor entre los antiguos nahuas », op. cit., p. 161.

⁶⁸ Garcilaso DE LA VEGA, op. cit., vol. 3, p. 246-247.

interprétée comme le rituel de purification consistant à se frotter le corps avec des boules de pâte de maïs *çancu* (Figure 8)⁶⁹. La purification externe du corps réalisée par frottement avec de la pâte de maïs pourrait être complétée par son pendant interne, reflété par une ingestion sous forme de *çancu* lors de la rupture du jeûne en Citua ou d'*atamalli* en Atamalqualiztli⁷⁰.



Figure 8 : Récipient en céramique mochica, numéro d'inventaire V A 32579, Musée ethnologique de Berlin (Ethnologisches Museum). Infographie : P. Mancina

⁶⁹ Anne-Marie HOCQUENGHEM, « L'icônographie mochica et les rites de purification », *Baessler Archiv. Beiträge zur Volkerkunde Berlin*, 27, 1, 1979, p. 222-224.

⁷⁰ Garcilaso DE LA VEGA, *op. cit.*, vol. 3, p. 246-247 ; Bernardino DE SAHAGÚN, *Historia general de las cosas de Nueva España*, *op. cit.*, p. 230-231.

La régénération du maïs est mentionnée comme motivation de plusieurs fêtes. Dans l'aire andine, en Yapaquiz, lors de la fête de Guayama qui se déroule pendant le neuvième mois du calendrier, les prêtres *tarpuntaes* jeûnent en ne mangeant que du maïs cuit et des herbes sans sel. Ils ne boivent que de la *chicha* trouble, appelée *concho* jusqu'à ce que le maïs sorte de terre⁷¹. L'utilisation du *concho*, produisant une fermentation *sui generis* de la *chicha*, symboliserait la régénération du maïs par lui-même, dans un cycle vertueux. Chez les Mayas, lors de la fête de Mac, personne ne jeûne sauf le prêtre en charge de la cérémonie. Ce dernier s'astreint en l'honneur des divinités de la pluie afin qu'elles offrent une année pluvieuse et favorisent la croissance du maïs⁷². La fête d'Atamalqualiztli, lors de laquelle sont consommés les *atamalli*, est également appelée Ixnexitia. D'après Alexis Wimmer, ce nom viendrait du verbe *ixnextia* qu'il traduit par « amasser » ou « acquérir »⁷³. Alonso de Molina le traduit par « amasser » ou « retenir »⁷⁴.

Perturbations sensorielles liées au jeûne et à la pénitence

D'après l'étude comparative du lexique nahua des saveurs effectuée par Elena Mazzetto, est considérée comme une bonne nourriture celle qui est humide, sucrée, tendre et chaude. Au contraire, une nourriture sèche, dure, aigre ou amère est jugée mauvaise⁷⁵. L'obligation de consommer de vieilles *tortillas* ou des *tortillas* sèches fait basculer une partie du répertoire alimentaire du jeûne dans la mauvaise nourriture. Chez les Incas, la métaphore gustative est également utilisée. Le sucré est associé à l'agréable. L'amer adopte une connotation plus ambiguë, parfois négative et désagréable, parfois positive et synonyme d'excellence. Les nourritures évoquées ne semblent rentrer dans aucune catégorie gustative spécifique. Bernabé Cobo évoque néanmoins que l'obligation de boire de l'eau est un grand tourment pour les Amérindiens des Andes⁷⁶. Selon Constance Classen, le jeûne inca correspond à la privation de plaisirs sensoriels dont celui du goût, rentrant dans le cadre d'une expérience totale afin de devenir plus réceptif au rituel⁷⁷.

Le repas de jeûne semble avoir lieu pendant la journée dans l'aire andine alors que celui de Mésoamérique aurait tendance à avoir lieu la nuit. Cependant, le nombre d'exemples de repas de jeûne dans les fêtes du calendrier religieux est trop faible pour permettre de statuer sur une symbolique diurne ou nocturne. Le diphrasisme maya pénitence-nuit confirmerait l'aspect nocturne du jeûne mésoaméricain, tout comme le

.....
⁷¹ Bernabé COBO, *op. cit.*, vol. 2, p. 215-217.

⁷² Diego DE LANDA, *op. cit.*, p. 78.

⁷³ Alexis WIMMER, « Dictionnaire de la langue nahuatl classique », *online version*, 2006, <http://sites.estvideo.net/malinal> (consulté le 30 juin 2018).

⁷⁴ Alonso DE MOLINA, *op. cit.*, deuxième partie (nahuatl-espagnol), f° 46r.

⁷⁵ Elena MAZZETTO, « Un acercamiento al léxico del sabor entre los antiguos nahuas », *op. cit.*

⁷⁶ Bernabé COBO, *op. cit.*, vol. 2, p. 21.

⁷⁷ Constance CLASSEN, *op. cit.*, p. 137-150.

glyphe du jeûne représenté par la corde, les instruments de l'autosacrifice et les yeux, symboles de la nuit (Figures 9 et 10)⁷⁸.

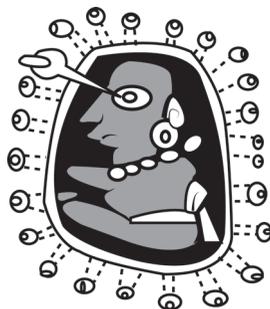


Figure 9 : Glyphe maya du jeûne. Codex Madrid, planche 34. Infographie : P. Mancina

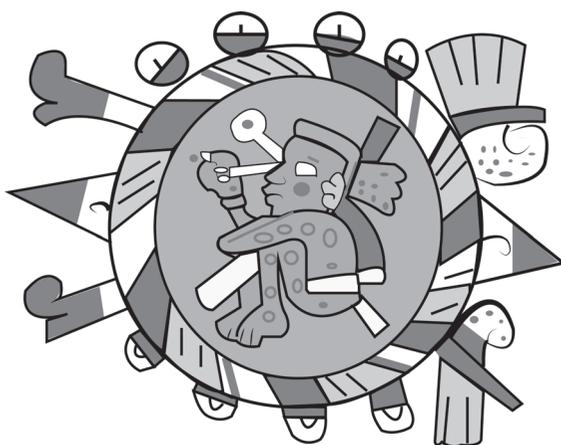


Figure 10 : Glyphe nahua du jeûne, Codex Vaticanus B, planche 93. Infographie : P. Mancina

Le repas de rupture du jeûne met en valeur ce retour au confort gustatif par la réapparition de nourritures chaudes et aux condiments. En Mésoamérique, pendant le mois de Huey Tozoztli, lors de la rupture finale du jeûne, la population mange de l'*atole* très chaud, presque bouillant⁷⁹. En Etzalcualiztli, fête en l'honneur des divinités

⁷⁸ Katarzyna MIKULSKA-DĄBROWSKA, *El lenguaje enmascarado: un acercamiento a las representaciones gráficas de deidades nahuas*, Mexico, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 2008, p. 239 ; Eduard SELER (éd.), *Códice Borgia*, vol. 1, trad. Mariana Frenk, Mexico, Buenos-Aires, Fondo de cultura económica, 1963, p. 35 ; Claude-François BAUDEZ, *op. cit.*, p. 80.

⁷⁹ Bernardino DE SAHAGÚN, *Historia general de las cosas de Nueva España*, *op. cit.*, p. 150-151.

aquatiques Tlaloqueh, la rupture du jeûne *netlalocazaualiztli* est marquée par la consommation d'*atole* et de *chilmole*⁸⁰. Après le jeûne d'Atamalqualiztli, la rupture du jeûne s'appelle *molpalolo*, que Thelma Sillivan traduit par « le *mole* est goûté, car le peuple a jeûné pour le repos du maïs »⁸¹. Dans l'aire andine, en janvier, Camay Quilla est le mois dédié au repos. À la sortie de cette pénitence, c'est avec délectation qu'on se sustente de bonnes nourritures et de sel⁸².

En Mésoamérique, cette souffrance fait entrer le jeûne dans le complexe pénitentiel. Claude François Baudez explique que la privation est plus importante que le don dans ce contexte⁸³. Le jeûne pourrait donc entrer dans la catégorie de l'autosacrifice. Si la souffrance et l'autosacrifice sont moins explicites dans les chroniques de l'aire andine, le jeûne dit total est plus fréquemment pratiqué qu'en Mésoamérique, ce qui laisse supposer un inconfort important pour le jeûneur.

Conclusion

L'apparente unité du jeûne inca contraste avec la pluralité des modalités mésoaméricaines. Cette différence peut s'expliquer par l'absence de témoignage au sujet des populations locales andines au profit de la nouvelle religion imposée par les Incas, mais également par l'étendue du territoire du fils du Soleil, éclipsant de loin celle du territoire des Aztèques. Dans l'aire andine comme dans la mésoaméricaine, le jeûne constitue le rite d'entrée de la cérémonie principale. L'abstention de certains aliments ou certaines transformations culinaires correspond à une rupture avec la nourriture quotidienne et son confort minimal pour atteindre un état purifié⁸⁴. La perturbation gustative, tant dans la nature des aliments consommés que dans leur faible quantité et la modification des horaires du repas, enferme le jeûneur dans l'espace-temps de la pénitence. Cette douleur n'est pas vaine car elle permet aux ressources de se régénérer symboliquement et au pénitent de se purifier. Si l'objectif final est similaire, le rite traduit de deux manières différentes. En Mésoamérique, le répertoire alimentaire rituel prend sa source dans le répertoire alimentaire quotidien. Il en résulte l'utilisation d'un grand nombre d'ingrédients et de techniques communes. Ici, le jeûne provoque une réelle coupure dans cette continuité alimentaire afin de marquer concrètement le passage d'un espace-temps quotidien à celui du rituel cérémoniel. Dans les Andes, les répertoires alimentaires quotidiens et rituels sont assez différents pour que le changement se fasse ressentir naturellement. La période de jeûne permet de rétrécir progressivement le répertoire alimentaire.

⁸⁰ *Ibid.*, p. 165.

⁸¹ Bernardino DE SAHAGÚN, *Primeros memoriales*, *op. cit.*, f° 259v.

⁸² Cristóbal DE MOLINA, *op. cit.*, p. 111.

⁸³ Claude-François BAUDEZ, *op. cit.*, p. 162.

⁸⁴ Bernhard WÖRRLE, *De la cocina a la brujería: la sal entre indígenas y mestios en América Latina*, Quito, Abya-Yala, 1999, p. 195-203.

Habituellement cuit, le maïs prend deux chemins opposés : dans l'aire andine, il est consommé cru, avant toute transformation. En Mésoamérique, après avoir été cuit, il est volontairement conservé afin de poursuivre une détérioration naturelle le menant à un état sec. L'eau et le maïs cru ou altéré semblent être des marqueurs alimentaires du jeûne de ces deux civilisations.

Annexes

Annexe 1

Tableau récapitulatif du jeûne pendant les fêtes du calendrier nahua

Mois	Nom	Jeûne	Jeûneurs	Nombre de jours jeûnés	Rupture finale du jeûne
Février – mars	Atlacualo	–	–	–	–
Mars	Tlacaxipehualiztli	–	–	–	–
Mars – avril	Tozoztontli	Présence : « pain », eau Absence : piment, légumes	Jeunes gens de la caste religieuse	–	–
Avril – mai	Huey Tozoztli	Oui	–	–	<i>Atole</i> très chaud
Mai	Toxcatl	Un repas par jour	Prêtres de Tezcatlipoca	5	« Pain » et plat mijoté
Mai – juin	Etzalcualiztli	<i>Netlalocazahualiztli</i> Repas pris la nuit	Prêtres	–	<i>Atole</i> , <i>chilmole</i>
Juin – juillet	Tecuilhuitontli	–	–	–	–
Juillet	Huey Tecuilhuitl	Présence : <i>atamalli</i> Absence : sel	Tous	–	–
Juillet – août	Tlaxochimaco	–	–	–	–
Août	Xocotl Huetzi	–	–	–	–
Septembre	Ochpaniztli	Présence : restes, vieilles <i>tortillas</i> sèches, eau, « pain » Absence : sel	–	7	–
Septembre – octobre	Teotleco	–	–	–	–
Octobre	Tepeilhuitl	–	–	–	–

Mois	Nom	Jeûne	Jeûneurs	Nombre de jours jeûnés	Rupture finale du jeûne
Octobre – novembre	Quecholli	Présence : « pain », eau Absence : pulque, piment	Tous	4	–
Novembre – décembre	Panquetzaliztli	<i>Netehuatzaliztli</i> Présence : <i>tzoalli</i> , eau à minuit ou à l'aube	Volontaires	4	Après-midi
		Oui	Propriétaires des esclaves	16 ^e jour de Panquetzaliztli	–
Décembre	Atemoztli	–	–	–	–
Décembre – janvier	Tititl	–	–	–	–
Janvier – février	Izcalli	Présence : pâte d'amarante, « pain »	–	–	–
Février	Nemontemi	Présence : <i>tortillas</i> sèches	–	5	–
Tous les 8 ans	Atamalqualiztli	Présence : <i>atamalli</i> Absence : sel, piment, salpêtre, chaux	Tous	7 ou 8	<i>Molpalolo</i> , <i>mole</i>
Tous les 8 ans	? À Texcoco	Présence : <i>tamales</i> cuits dans de l'eau, haricots, eau Absence : sel	–	–	–
Tous les 4 ans	? À Cholula	Présence : <i>atamalli</i> Absence : chaux, cendres	Tous, sauf les Huastèques	–	–
Tous les 4 ans	? À Cholula	Présence : <i>tortilla</i> de maïs, eau	<i>Achcauhtli</i> ou <i>tlamacazque</i>	Les 4 premiers jours des 80 jours de jeûne	–
Tous les 4 ans	? À Cholula	Absence : piment	Tous	80 jours	–

Annexe 2

Tableau récapitulatif du jeûne pendant les fêtes du calendrier maya

Mois	Nom	Jeûne	Jeûneurs	Nombre de jours jeûnés	Rupture finale du jeûne
Juillet	Pop	Absence : sel, piment	Tous	2 ou 3 mois, pas moins de 13 jours	–
–	Uo	Oui	Prêtres, médecins et chamanes		Mangent les offrandes
–	Zip	–	–	–	–
Septembre	Zodz	Oui	Prêtres	–	–
–	Tzec	–	–	–	–
–	Xul	Oui	–	–	–
Novembre	Yaxkin	–	–	–	–
Décembre	Mol	–	–	–	–
–	Chen	–	–	–	–
Janvier	Yax	Oui	Ceux qui confectionnent les statues de divinités	Pendant toute la confection	–
Février	Zac	–	–	–	–
Février	Ceh	–	–	–	–
Mars	Mac	Oui	Personne, sauf le prêtre responsable de la cérémonie	–	–
–	Kan kin	–	–	–	–
–	Muan	–	–	–	–
–	Pax	–	–	–	–
Juin	Kayab	–	–	–	–
–	Cumku	–	–	–	–
–	Uayeb	–	–	–	–

Annexe 3

Tableau récapitulatif du jeûne pendant les fêtes du calendrier inca

Mois	NOM	JEÛNE	Jeûneurs	Nombre de jours jeûnés	Rupture finale du jeûne
Décembre	Camay Quilla	Absence : sel, piment	Tous / Armement des guerriers	–	Sel
		Absence : sel, piment	Armement des guerriers		
Janvier	Hatun Pocoy	–	–	–	–
Février	Pacha pocoy ou Paucar huaray	–	–	–	–
Mars	Ayrihua ou Paucar huaray	–	–	–	–
Avril	Hatun Cuzqui ou Ayrihua	–	–	–	–
Mai	Aymoray	–	–	–	–
Juin	Haucay cuzqui, fête d'Inti Raymi (solstice de juin)	Présence : maïs blanc cru, <i>chucam</i> , eau	Tous	3	–
		Absence : viande, sel	Futur <i>orejon</i>	5	–
Juillet	Chahuarhuay	–	–	–	–
Août	Yapuy ou Tarpuy, fête de Yahuaïra	Présence : maïs cuit, herbes, maïs cru, <i>concho</i> Absence : <i>chicha</i> , coca, sel	<i>Tarpuntaes</i>	Depuis les semailles du maïs jusqu'à ce qu'une pousse sorte de terre et atteigne la taille d'un doigt	–
Fin août	Hatun Raymi	Repas le matin Présence : <i>chicha</i> Absence : coca, piment	Tous	10 ou 12 jours	

Mois	Nom	Jeûne	Jeûneurs	Nombre de jours jeûnés	Rupture finale du jeûne
Septembre	Coya Raymi, fête de Citua	Hatun zazi Présence : eau, maïs cru, maïs grillé, sel, piment, herbes crues Absence : viande, poisson, herbes cuites	Tous, y compris les enfants	1	<i>Çancu</i>
Octobre	Oma Raymi	Oui	Futurs guerriers	1	–
		Oui	Lamas	Jusqu'à ce qu'il pleuve	–
Novembre	Ayamarçay Raymi	Oui	Futurs guerriers	1	–
Décembre	Capac Raymi (solstice de décembre)	Absence : sel, piment	Tous	Depuis le premier jour jusqu'à ce que sorte la lune	–

Structurer le monde

Les restrictions alimentaires rituelles dans la Sierra Norte zapotèque d'Oaxaca, Mexique

□ Caroll DAVILA

Introduction

Comprendre les normes alimentaires adoptées par une collectivité dans un contexte rituel permet d'identifier leur impact sur la construction identitaire et culturelle de celle-ci. Si elles permettent aux membres d'une collectivité de se distinguer, elles leur offrent également la possibilité de s'identifier les uns aux autres et ainsi de s'assembler. En effet, l'identité sociale d'un groupe repose sur la cohésion de ses membres, une cohésion qui tanguie sans cesse entre l'intérieur et l'extérieur, entre la distinction de et par les autres ainsi qu'entre la reconnaissance de et par les siens. Cette dynamique mène, en définitive, à une distinction du groupe par rapport au reste du monde¹. Ce sentiment identitaire, bien qu'intrinsèquement lié à l'histoire qui unit la collectivité, change fortement à travers le temps, prend plusieurs formes, plusieurs sens et peut engendrer des divisions internes, tout comme des fusions avec de nouvelles collectivités².

Dans ce mouvement incessant, la culture, bien qu'elle constitue un champ de conscience différent de celui de l'identité, joue un rôle prépondérant³. De cette manière, les « logiques culturelles »⁴ participent au rythme des mouvements identitaires, ces derniers jonglant entre les modèles culturels contemporains et les références du passé⁵.

.....
¹ Joep LEERSSEN, « Identity/alterity/hybridity », dans Manfred BELLER et Joep LEERSSEN (éds), *The cultural construction and literary representation of national characters. A critical survey*, Amsterdam, New York, Rodopi, 2007, p. 337.

² Voir Guillermo BONFIL BATALLA, « La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos », *Anuario Antropológico*, 86, p. 13-53 ; également Joep LEERSSEN, *op. cit.*, p. 338.

³ Voir Miguel BARTOLOMÉ, *Gente de Costumbre y Gente de Razón, Las identidades étnicas en México*, Mexico, Siglo Veintiuno Editores, 2006 [1997], p. 77-80 ; Edward F. FISCHER, « Cultural Logic and Maya Identity: Rethinking Constructivism and Essentialism », *Current Anthropology*, 40, 4, 1999, p. 473-500 ; Guillermo BONFIL BATALLA, *op. cit.*

⁴ Edward F. FISCHER, *op. cit.*

⁵ Miguel BARTOLOMÉ, *op. cit.*, p. 76.

Elles établissent les limites des interactions sociales⁶ et régissent l'ordre du système organisationnel d'une communauté⁷.

Dans le cas plus précis du rituel, Rappaport⁸ a mis en avant le rôle essentiel joué par les messages canoniques qui, à l'encontre des messages autoréférentiels, connectent les participants avec l'origine du groupe, avec le *Logos*⁹, ainsi que le rôle des rituels en tant qu'actes fédérateurs. L'alimentation est fondamentale de ce point de vue dans le contexte rituel, car autour d'elle se constitue ce que Rappaport a nommé une « *communitas* »¹⁰ : elle connecte, en effet, tous les participants aux temps immémoriaux de leur communauté, elle confirme leur raison d'être en tant que groupe et réaffirme la force de leur identité collective.

Elle est dès lors essentielle pour l'identité sociale, car cette dernière repose en partie sur le patrimoine culturel de la collectivité : son histoire, ses normes et valeurs ancestrales, sa langue, sa mémoire. Le principe clé de cette pérennité symbolique est le « canon »¹¹ culturel, car il donne la durabilité et le caractère immuable à la structure du groupe. Ainsi, par la répétition de canons sociaux, le groupe perpétue son image et son identité.

C'est donc depuis la perspective du patrimoine culturel qu'a été étudiée ici l'alimentation rituelle comme vectrice de connexions identitaires, sociales et symboliques. Il s'agit du patrimoine au sens large du terme, dans lequel l'immatériel et le matériel se fondent en une seule expérience vécue, touchée et pensée¹². Aussi, la fonction et le sens de l'alimentation religieuse seront envisagés sous l'angle de vue des « logiques culturelles » *saa* (zapotèques).

Afin de comprendre le rôle que joue l'alimentation rituelle dans la cohésion sociale d'une collectivité, il sera donné, en premier lieu, un aperçu du contexte social des

.....
⁶ Edward F. FISCHER, *op. cit.*, p. 477.

⁷ Miguel BARTOLOMÉ, *op. cit.*, p. 78.

⁸ Roy A. RAPPAPORT, *Ritual and Religion in the Making of Humanity*, Cambridge, Cambridge University Press, 1999.

⁹ Voir *ibid.*, p. 346-353. Rappaport y définit le « *Logos* » comme un ordre « durable, correct, moral, légitime et naturel ». Il le comprend comme un ordre rationnel qui inclut tout ce qui existe, la nature, la société, les individus, les divinités, et qui forme un « grand cosmos ». Celui-ci est éternel, véritable, moral et, d'une certaine façon, harmonieux. Les humains n'ont accès au « *Logos* » qu'à travers la liturgie, car c'est en elle qu'il s'établit.

¹⁰ Rappaport reprend le terme de Turner, qu'il définit comme un état d'union que ressentent et expérimentent les participants lors d'un rituel. Voir *ibid.*, p. 216-234.

¹¹ Jan ASSMANN, *La Mémoire culturelle. Écriture, souvenir et imaginaire politique dans les civilisations antiques*, traduit de l'allemand par Diane Meur, Paris, Aubier, 2010 [1992] ; Roy A. RAPPAPORT, *op. cit.*

¹² Cette approche du patrimoine correspond à la perspective qui a été développée par Sada MIRÉ dans « *the knowledge-centred approach* », qui permet d'annihiler la dichotomie qui existe entre le patrimoine tangible et intangible, car tout type de patrimoine existe dans le savoir de ceux-là mêmes qui lui donnent un sens. Voir Sada MIRÉ, « Preserving knowledge, not objects: A Somali perspective for heritage management and archaeological research, 2007 », *African Archaeological Review*, 24, 3-4, p. 49-71 ; « The knowledge-centered approach to the Somali cultural emergency and heritage development assistance in Somaliland », dans Federica SULAS (Special Issue Guest Ed.), *Africa's Fragile Heritages. African Archaeological Review*, 29, 1, 2011, p. 71-91. Pour plus d'informations sur les notions de patrimoine matériel et immatériel ainsi que leur enchevêtrement et la question plus précise des peuples autochtones, voir Caroli DAVILA, *Weneya'a – quien habla con los cerros. Memoria, mánica y paisaje sagrado en la Sierra Norte de Oaxaca*, Leyde, Archaeological Studies Leiden University Press, 2019, p. 38-39.

communautés de la région. Ensuite, l'alimentation sera présentée dans le cadre de sa fonction d'offrande. Le troisième point abordera son lien avec le paysage sacré ainsi que la manière dont elle est utilisée pour distinguer le monde humain du « monde divin »¹³. Les points suivants analyseront l'alimentation comme mode de distinction, d'une part entre les communautés, d'autre part entre les principes du chaud et du froid, et ensuite entre les différents statuts sociaux. Enfin, le dernier point traitera des conséquences sociétales lorsque les canons alimentaires sont transgressés dans le contexte des divisions religieuses.

Ce rôle sera analysé dans la région Ya'a¹⁴ (la Sierra Norte ou Sierra Juárez), à partir d'une recherche empirique basée sur l'observation participante ainsi que sur les expériences personnelles de l'auteure, lors de séjours qu'elle a effectués dans la région entre 2012 et 2016, alors qu'elle réalisait une étude sur la langue et le patrimoine. Il s'agira plus particulièrement du cas de deux communautés autochtones¹⁵ à Oaxaca, au Mexique, Ya'ade (San Francisco Yatee) et Exhu'ni (San Miguel Abejones). Les expériences assimilées au sein de ces deux communautés ont permis, d'un côté, de comprendre les différents modes de distinction qui ressortent de l'alimentation religieuse comme étant vecteurs de cohésion sociale et de préservation du patrimoine, et d'un autre côté, de constater que la transgression de ces normes alimentaires peut aussi participer à la déstabilisation d'une communauté et avoir des répercussions sociales importantes.

La région Ya'a et son contexte social

Ya'ade et Exhu'ni appartiennent toutes deux à la région *saa* « zapotèque », qui se divise aujourd'hui en quatre grandes régions, correspondant chacune à une variété linguistique du *dilla saa*, la langue zapotèque (l'Isthme de Tehuantepec, les vallées centrales, la Sierra Norte et la Sierra Sur). Ya'ade et Exhu'ni se situent dans la Sierra Norte ou *lo Ya'a* en *dilla ya'a*¹⁶, qui s'étend sur environ 3 600 km² et comprend 51 municipalités, lesquelles ont souvent une ou plusieurs agences municipales¹⁷.

.....

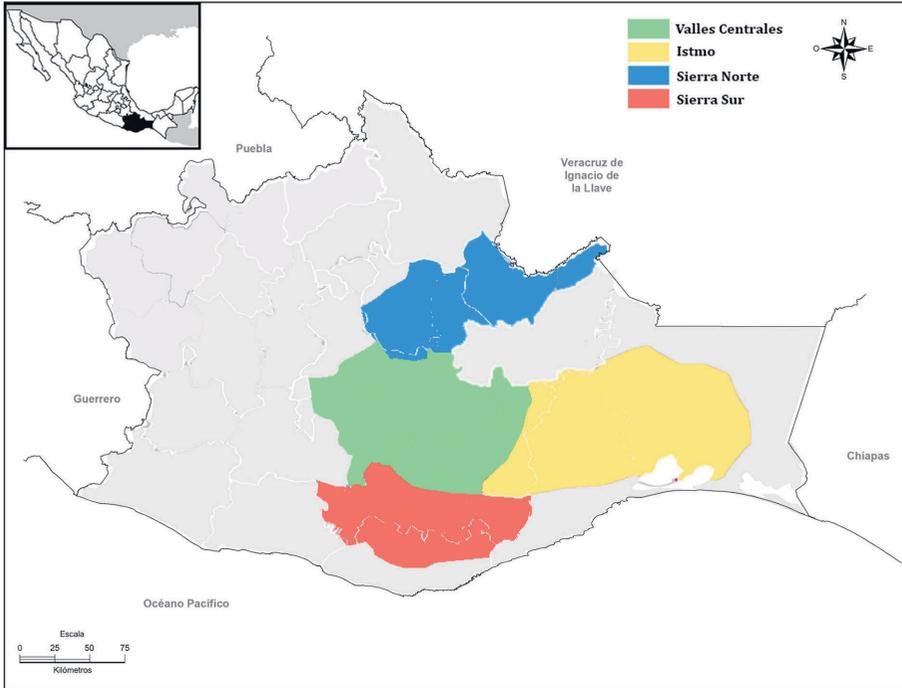
¹³ Le mot « divin » est utilisé dans ce travail en accord avec l'œuvre de Roy A. RAPPAPORT, *op. cit.*, p. 24, 281-282, 297-298. Selon l'auteur, le « divin » renvoie aux propriétés spirituelles du rituel, celles à qui l'on se réfère grâce au discours. Le divin a cinq caractéristiques : 1) il n'est pas matériel ; 2) il existe ou a une « raison d'être » ; 3) il est puissant et efficace ; 4) il possède quelque chose de similaire à la vitalité ; 5) il est rationnellement incompréhensible. Comprise de cette manière, l'expression « monde divin » englobe toutes les entités qui appartiennent au monde invisible des humains et avec lesquelles ils interagissent, y compris les esprits, ancêtres, âmes et divinités spécifiques.

¹⁴ *Ya'a* signifie « montagne » et est le nom que les habitants donnent à leur région, selon la variante *xhon* (Cajonos). Sa correspondance en *tiza Le'ya* (Ixtilan) est *l'ya*.

¹⁵ « Communauté » est ici à comprendre selon les termes de Martínez-Cobo à propos des peuples autochtones : voir José MARTÍNEZ-COBO, *Study on the discrimination against indigenous peoples*, New York, Nations unies, 1983.

¹⁶ *Dilla Ya'a* réfère à l'ensemble des langues zapotèques de la Sierra Norte, selon les variantes *xhon* et *xhidza*. *Tiza l'ya* est son homologue dans la variante *Le'ya*. *Dilla* signifie « langue » et *ya'a* signifie « montagne ».

¹⁷ Alicia BARABAS, « Gente de la Palabra Verdadera. El Grupo Etnolingüístico Zapoteco », dans Alicia M. BARABAS et Miguel A. BARTOLOMÉ (éds), *Configuraciones Étnicas en Oaxaca*, vol. 1, Mexico, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Instituto Nacional Indigenista, 1999, p. 57-132.



Carte 1 : Les quatre grandes régions *saa*

Il existe, ne serait-ce que dans cette région, quatre grandes variantes, dont le *dilla xhon* (Cajonos), parlé par les habitants de Ya'ade, et le *tiza le'ya*, parlé par ceux d'Exhu'ni¹⁸. Les termes en *dilla saa* (zapotèque) retranscrits dans cet article correspondent à ces deux variantes et sont conformes au système d'écriture élaboré par les enseignants appartenant au secteur Sierra Norte de la Dirección de Educación Indígena (DGEI), dénommé *Alfabeto Práctico*¹⁹.

La région Ya'a est une région montagneuse, au Nord de l'État d'Oaxaca. Elle est connue également comme la « Sierra Juárez », en mémoire de Benito Juárez, originaire de la région et qui fut président de la Nation. Les deux communautés dont il est question se caractérisent par le système social et politique connu comme « *usos y costumbres* » (us et coutumes), qui se base sur une structuration en assemblées générales et de « *cargos* » (services). Il s'agit s'un système de services rendus à la communauté, basé sur

.....

¹⁸ Les noms des variantes correspondent ici aux noms désignés par les enseignants qui ont créé le système d'écriture pour le secteur de la Sierra Norte. Le terme *le'ya* correspond à la variante d'Exhu'ni.

¹⁹ L'apprentissage de cette écriture a pu avoir lieu grâce à l'enseignement de Florentino Ambrosio, originaire de Ya'ade, auteur de plusieurs ouvrages pédagogiques pour l'enseignement du *dilla saa*, formateur et enseignant bilingue de la DGEI.

une structure « échelonnée et rotative »²⁰, où l'on commence par rendre des services à moindre responsabilité et l'on termine par exercer de plus hautes fonctions comme celle de président de la communauté.

Dans la mesure où les communautés concernées ont connu une occupation espagnole depuis le XVI^e siècle, elles sont exposées depuis à une « oppression structurelle »²¹ qui, même si elle a pris d'autres formes avec le temps, n'a jamais vraiment cessé²². Dans ce contexte, les habitants actuels de la Sierra Norte, les Bene Ya'a, souffrent d'une aliénation sociale et structurelle qui se manifeste par une forte discrimination et autodiscrimination au niveau de leur identité, de leur langue et de leur histoire. Ce contexte, qui perdure depuis le XVI^e siècle, en plus de la précarité économique, a participé au développement d'une émigration massive vers les autres régions du pays et vers les États-Unis.

Ce phénomène a débuté vers les années 1930 et a explosé suite à l'ALENA (accord de libre-échange nord-américain)²³. Les exodes en masse vers les États-Unis ont provoqué une carence d'habitants au sein des communautés d'origine et la création de communautés parallèles dans les milieux urbains du pays ainsi qu'aux États-Unis²⁴. Les conséquences sont incommensurables en termes de brèches identitaires, de ruptures générationnelles, mais également de renouvellements identitaires et de création de nouvelles dynamiques de cohésion sociale²⁵. Des relations communautaires transfrontalières ont émergé, ce que Fox et Rivera-Salgado²⁶ décrivent sous l'appellation de « citoyenneté de communauté translocale ». Dans tout ce contexte identitaire intervient ce que Bartolomé nomme « culture de résistance », qu'il comprend comme « la lutte en faveur de l'ensemble des référents culturels qu'une société assume comme fondamentaux pour sa configuration identitaire à un moment donné de son processus historique »²⁷.

Néanmoins, même si les liens entre les habitants et leur passé ont changé avec le temps, ils ont aussi en partie persisté, grâce à une organisation interne solide, à la perpétuation de la langue et de la vie rituelle, au respect des traditions ainsi qu'à

.....
²⁰ Pedro GARZON, *Multiculturalismo, ciudadanía y derechos indígenas: hacia una concepción decolonial de la ciudadanía indígena*, thèse de doctorat, Madrid, Universidad Carlos III, p. 370.

²¹ *Ibid.* Pour l'aspect théorique des inégalités structurelles, voir Iris Marion YOUNG, « Status Inequality and Social Groups », *Issues in Legal Scholarship: The Origins and Fate of Antisubordination Theory*, 2001, 2, 1.

²² Benjamín MALDONADO, *Comunidad, comunalidad y colonialismo en Oaxaca, México: la nueva educación comunitaria y su contexto*, thèse de doctorat, Leyde, Universiteit Leiden, 2010 ; voir également Pedro GARZON, *op. cit.*

²³ Jonathan FOX et Gaspar RIVERA-SALGADO, « Building Civil Society among Indigenous Migrants », dans Jonathan FOX et Gaspar RIVERA-SALGADO (éds), *Indigenous Migrants in the United States*, San Diego, University of California, 2004, p. 3-9.

²⁴ Manuel RIOS, *Béne wha lhall, béne lo ya'a: identidad y etnicidad en la Sierra Norte zapoteca de Oaxaca*, thèse de doctorat, Leyde, Universiteit Leiden, 2011, p. 88-96.

²⁵ Alejandra AQUINO MORESCHI, « Dos generaciones, dos experiencias de juventud. Migración y disputas subjetivas en una comunidad zapatista », *Cuadernos del Sur*, 37, 2014, p. 47-57 ; Jonathan FOX et Gaspar RIVERA-SALGADO, *op. cit.*, p. 3-9.

²⁶ Jonathan FOX et Gaspar RIVERA-SALGADO, *ibid.*

²⁷ Miguel BARTOLOMÉ, *op. cit.*, p. 79.

l'environnement au sein duquel les générations se sont succédé. Cette dialectique entre, d'une part, la perte de soi et du groupe, le conflit et tout ce qu'entraîne une colonialité de l'« être », du « pouvoir » et du « savoir »²⁸ et, d'autre part, la résistance pour préserver cette cohésion, la culture, l'histoire, la langue, le groupe est une caractéristique qui se manifeste, bien sûr, également dans la religion. Il est important de souligner que tant « au niveau de la conscience individuelle [que] collective »²⁹, les religions catholique et zapotèque forment une totalité symbolique. Cette unité s'est construite par un processus historique depuis le xvi^e siècle qui est indissociable du système organisationnel d'*usos y costumbres* et de la logique culturelle qu'il engendre³⁰. Cette adaptation au dogme catholique repose de fait sur deux facteurs : d'une part, les colons ont greffé les dogmes sur des pratiques déjà existantes, les englobant de cette manière au sein de leurs cultes ; d'autre part, les pratiques d'origine ont incorporé de manière sous-jacente les injonctions coloniales permettant ainsi la pérennisation de leurs cultes³¹.

Or, depuis 1872 et de manière beaucoup plus importante depuis les années 1930, les prédicateurs de religions évangélistes se sont consacrés à convertir les habitants des milieux ruraux de la région. Les nouvelles normes et règles induites par ces changements de culte ont inévitablement eu des répercussions énormes au niveau des identités sociales et de la cohésion des communautés³², créant ainsi un schisme au sein des différentes communautés. La structure interne et sous-jacente aux cultes a été prise comme point de mire, mettant ainsi à mal toute la cohésion sociale des communautés³³. Plusieurs villages se sont divisés, une partie des habitants sont partis pour créer une nouvelle communauté en un nouveau territoire, des familles ont été expulsées, des conflits internes ont jailli, amenant violences et contestations au cœur des communautés. L'alimentation religieuse, comme il sera observé, est l'une des cibles de ces changements de normes.

.....
²⁸ Walter MIGNOLO, « El desprendimiento: pensamiento crítico y giro decolonial », dans Catherine WALSH, Álvaro GARCÍA LINERA et Walter MIGNOLO (éds), *Interculturalidad, descolonización descolonización del estado y del conocimiento*, Buenos Aires, Ediciones del Signo, 2006, p. 9-20.

²⁹ Miguel BARTOLOMÉ, *op. cit.*, p. 102.

³⁰ Alicia BARABAS, « Los retos actuales para las tradiciones indígenas Procesos de transformación y reelaboración en Oaxaca », *Alteridades*, 16, 32, 2006, p. 113-131.

³¹ Raul MACUIL, *Los Tlamatque, Guardianes del Patrimonio*, Leyde, Archaeological Studies Leiden University Press, 2017.

³² Alicia BARABAS, « Los retos actuales para las tradiciones indígenas Procesos de transformación y reelaboración en Oaxaca », *op. cit.* ; Benjamín MALDONADO, *op. cit.*, p. 87, 287 ; Manuel RIOS, *op. cit.*

³³ Benjamín MALDONADO, *op. cit.*, p. 87.

L'alimentation, les offrandes et la vie rituelle

L'importance de l'alimentation dans les cultes mésoaméricains est attestée depuis l'époque préhispanique jusqu'à aujourd'hui³⁴. Elle occupe depuis toujours une place déterminante dans les actes rituels, à la fois pour la symbolique qu'elle exerce, la force fédératrice qu'elle déploie ainsi que pour les marqueurs identitaires qu'elle crée grâce à ses modes de distinction. On retrouve ainsi des témoignages de repas cérémoniaux dans les sources coloniales notamment, telles que cette image qui appartient au *Codex de Florence* où l'on peut voir que les participants à une cérémonie de *huauhquiltamalcializtli* consomment des *tamales* d'amarante.



Figure 1 : Cérémonie de *huauhquiltamalcializtli*. *Codex de Florence*, éd. facs. de Francisco del Paso y Troncoso, V, Talleres Gráficos del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía, 1926, 1581ams, t. 2, f. 102v

³⁴ Michel GRAULICH, *Mythes et rituels du Mexique ancien préhispanique*, Bruxelles, Palais des Académies, 1987 ; voir aussi Elena MAZZETTO, « La comida ritual en las fiestas de las veintenas mexicas: un acercamiento a su tipología y simbolismo », *op. cit.* ; ainsi que Natalia MORAGAS et Elena MAZZETTO, « Contexts of offerings and ritual maize in the pictographic records in Central Mexico », *Scripta Instituti Donneriani Aboensis*, 26, 2015, p. 82-100.

Comme le montrent les cas d'Exhu'ni et de Yadee, l'alimentation témoigne d'une continuité culturelle et est fondamentale aujourd'hui dans la vie rituelle, car c'est autour d'elle que va se générer la convivialité, tant au sein du groupe de participants qu'avec le paysage, ainsi qu'avec les divinités et les ancêtres. Aujourd'hui, les rituels se réalisent dans le cadre de deux contextes différents, soit communautaire, soit familial. Les célébrations communautaires sont principalement liées au calendrier liturgique et les familiales concernent divers événements de la vie tels que les points marquants des cycles d'une vie, le traitement de maladies, le culte des ancêtres ou des pétitions spécifiques.

Les personnes clés pour l'activité rituelle sont les *weneya'a*, les personnes « qui parlent aux montagnes » selon la variante *dilla xhon*. Elles vont guider le groupe de participants pendant l'activité rituelle, vont prononcer les discours rituels et vont distribuer les offrandes aux êtres divins³⁵ ou aux défunts dans le cadre du culte des ancêtres. Ces offrandes constituent les aliments et boissons qui seront consommés d'une part par le monde divin et d'autre part par le monde humain.

Un acte rituel implique toute une organisation interne au groupe de participants pour laquelle le principal centre d'attention est celui des offrandes. À celles-ci correspondent plusieurs temps, plusieurs espaces. Lorsqu'il s'agit d'interagir avec des êtres divins, ces offrandes seront réalisées en deux endroits différents, d'un côté au domicile (d'un représentant de l'autorité administrative dans le cadre d'un contexte communautaire et de la famille dans le cas contraire) et d'un autre côté au sommet de l'une des montagnes entourant la communauté. Ces sommets sont essentiels dans la relation qu'entretiennent les deux communautés avec leur passé, car ils définissent le paysage sacré des habitants. En effet, c'est en ces mêmes lieux que se déroulera l'interaction avec le monde divin. Ils présentent en l'occurrence des vestiges qui indiquent qu'ils constituent des lieux de culte datant d'avant la colonisation espagnole³⁶.

Bien que les préparations commencent plusieurs jours, voire plusieurs semaines avant le démarrage des séquences rituelles³⁷, le point de départ du rassemblement des participants a lieu le jour même, au foyer. S'initie ensuite le départ du groupe entier dans certains cas et d'une partie du groupe dans d'autres. À Ya'ade, l'auteure a expérimenté le cas d'une pétition où il était nécessaire de parcourir un ensemble de lieux de cultes. Dans d'autres cas, les participants se rendent juste au sommet d'une montagne de leur territoire. Enfin, le troisième temps qui marque la cérémonie

.....
³⁵ « Êtres divins » est entendu ici au même titre que les êtres du « monde divin », comme l'entend Rappaport. Voir note 344.

³⁶ Voir Carol DAVILA, *op. cit.*

³⁷ Les préparations commencent en réalité à partir du moment où le désir de réaliser un rituel est formulé. La première étape est d'en parler avec les principaux intéressés, trouver la personne *weneya'a* qui s'en chargera, sceller l'accord. Cela peut avoir lieu plusieurs mois avant le jour de rassemblement des participants (voir *ibid.*, p. 149-171).

est celui du retour au domicile, où les éléments des offrandes qui sont ramenés sont alors cuisinés pour pouvoir être consommés. Chacune des étapes est marquée par des discours rituels, par la consommation de boissons, par le dialogue et le partage, jusqu'à la clôture du rituel caractérisée par la consommation des mets qui ont été préparés. En marquant ainsi un rythme spatial et temporel, les activités liées à l'alimentation créent une séquence de canons qui renforce l'état de « *communitas* » présenté précédemment.

Paysage et distinction entre les mondes humains et divins

La relation qui existe entre les peuples autochtones du Mexique et le paysage qui les entoure ainsi que l'environnement dans sa globalité dépasse amplement l'aspect productif des terres et consiste en une articulation symbolique bien plus complexe³⁸. Par cette logique culturelle, l'identité du groupe se définit dans son essence par sa relation symbolique avec son paysage³⁹ et, à travers lui, avec son histoire.

Pour cela, il est important de comprendre le contexte géographique dans lequel les aliments de Ya'ade et d'Exhu'ni sont produits et la relation qui existe entre les habitants et leur environnement. Le paysage varie entre 600 et 3000 mètres d'altitude, avec des différences de températures importantes. Chaque village est entouré de différents pics, qui constituent le paysage sacré et auxquels s'identifient les habitants, se nommant eux-mêmes les *Bene Ya'a / En'ne I'ya*, les « personnes des montagnes ». Les montagnes protègent également les villages des vents et des pluies torrentielles et leur fournissent l'eau ainsi que le maïs, plante de subsistance fondamentale en Mésoamérique. Les cimes de ces montagnes sont sacrées, consistant en des points de contact entre l'être humain et le divin. L'être humain est littéralement englobé dans son environnement, il en fait intégralement partie, ni plus ni moins.

Cette relation avec l'environnement fait partie du patrimoine culturel des habitants et est présente dans les témoignages archéologiques ainsi que dans les documents préhispaniques qui ont survécu aux destructions dues à la colonisation. Le site de Monte Albán, au sommet d'un mont surplombant la ville d'Oaxaca, illustre bien cette relation intime entre les sites sacrés et les montagnes, la sacralisation du maïs et de l'eau⁴⁰.

.....
³⁸ Miguel BARTOLOMÉ, *op. cit.*, p. 86.

³⁹ Pour plus d'informations sur les questions d'identité sociale en rapport avec le paysage, voir Christopher TILLEY, « Introduction, Identity, Place, Landscape and Heritage », *Journal of Material Culture*, 11, 1-2, p. 7-32 ; Christopher TILLEY et Kate CAMERON-DAUM, *An Anthropology of Landscape, The Extraordinary in the Ordinary*, Londres, UCL Press, 2017 ; Tim INGOLD, *The Perception of the Environment, Essays on livelihood, dwelling and skills*, Londres et New York, Routledge, 2000 ; Tim INGOLD, *Being Alive, Essays on Movement, Knowledge and Description*, Londres et New York, Routledge, 2011.

⁴⁰ Voir Arthur A. JOYCE, « The Founding of Monte Albán: Sacred Propositions and Social Practices », dans Marcia-Anne DOBRES et John E. ROBB (éds), *Agency in Archaeology*, New York, Routledge, 2000, p. 71-91 ; Arthur A. JOYCE, « *Sacred Space and Social Relations in the Valley of Oaxaca* », dans Julia A. HENDON et Rosemary A. JOYCE (éds), *Mesoamerican*

À Exhu'ni, les êtres divins des lieux sacrés sont nommés *Eeto*, qui signifie littéralement « être divin ». À Ya'ade, il s'agit des *Bene Ya'a* ou *Xhmaxh Ya'a*, les « Seigneurs » ou « Reines des montagnes ». C'est avec eux que les participants établissent un lien lors du rituel, et l'alimentation, sous forme d'offrande, est au cœur de cet échange. Elle est avant tout un moyen pour les êtres humains d'établir une communion avec le monde du divin. Pour cela, elle est utilisée pour construire des « métamessages »⁴¹ au moyen de métaphores visuelles et sensorielles.

Ces métaphores se réalisent à travers le champ sémantique de la langue, les images produites par les offrandes et les expériences sensorielles produites par les actes⁴². Elles établissent sans cesse des analogies entre le local et le global, le fini et l'infini, le visible et l'invisible. L'aspect symbolique fondamental des offrandes étant la vie et les moyens de subsistance, elles incarnent le rôle majeur, lors de rituels, d'établir le lien qui existe entre l'être humain et l'environnement. En effet, les éléments constitutifs de la nourriture rituelle proviennent tous de la terre où vivent les habitants, celle qu'ils travaillent et avec laquelle ils tissent leur relation au quotidien pour pouvoir produire et consommer ses fruits.

De cette manière, à Exhu'ni, on dispose les ailes, les têtes, les pattes et le cœur d'un oiseau mâle et d'un oiseau femelle de manière à ce qu'ils soient orientés vers l'ouest, là où se couche le soleil et où les âmes des défunts réalisent leur voyage vers l'au-delà. Ils sont disposés à l'ouest de l'enclos sacré, métaphore du premier puits d'eau d'où a émergé la vie. Des feuilles d'arbres fruitiers sont disposées avec les différentes graines fondamentales à la subsistance ainsi qu'avec cinq cigarettes qui rappellent l'unité de base de l'être humain (cinq doigts) et que l'on retrouve également dans la structure en quinconce du cosmos avec les cinq arbres, piliers de la terre⁴³. Ces cinq cigarettes sont placées à l'est du puits, protégeant le lieu de leur fumée. Le copal brûlé assainit le lieu et guide les âmes (Figure 3).

Les sphères divines et humaines sont donc clairement différenciées par la manière dont sont consommés les aliments, ce qui permet de ramener les êtres humains à leur juste place et leur juste valeur tout en les réunissant autour d'une même nécessité, ceci faisant fonction alors de facteur de cohésion. La première sphère est celle de l'invisible et de l'impalpable, et elle se nourrit de vapeurs, d'odeurs, de sons et de symboles. La

Archaeology, Blackwell, Malden, 2004, p. 192-216 ; Robert MARKENS, « La transición del Clásico al Postclásico en el Valle de Oaxaca: Hacia las causas y consecuencias de una crisis política », dans Iván RIVERA et Nelly ROBLES (éds), *Memoria de la V Mesa Redonda de Monte Albán*, Mexico, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 2011, p. 489-529 ; et voir aussi Araceli ROJAS, « El agua en el cerro del Rayo: nueva evidencia sobre la presencia y manejo del agua en Monte Albán », dans *Revista Española de Antropología Americana*, 47, 2017, p. 15-42.

⁴¹ Roy A. RAPPAPORT, *op. cit.*

⁴² En ce qui concerne les métaphores de l'ordre linguistique dans les discours liturgiques, voir Caroll DAVILA, *op. cit.*

⁴³ Alfredo LÓPEZ AUSTIN, *Los mitos del Tlacuache, caminos de la mitología mesoamericana*, Mexico, Alianza Editorial, 1990, p. 88-90 ; Juan Carlos REYES, *Tiempo, Cosmos y Religión del Pueblo Ayuuk (México)*, Leyde, Archaeological Studies University Press, 2017, p. 22-24 ; Caroll DAVILA, *op. cit.*, p. 101-106, 128.

seconde est celle du matériel et du visible et se nourrit par les sens matériels ainsi que l'ingestion.



Figure 2 : Offrandes sur l'enclos sacré à Exhu'ni (Davila, 2019)

À Ya'ade, les têtes sont disposées à l'ouest du puits, l'une orientée vers l'est et l'autre vers l'ouest, en référence au parcours solaire d'une journée entière. Un pain pour chaque oiseau est disposé sur les têtes, ainsi que deux œufs rappelant l'émergence de la vie et la fertilité. Treize graines de cacao représentent le cycle sacré des jours mésoaméricains structurés en vingt cycles de treize jours. Enfin, les feuilles des arbres sylvestres recouvrent le tout.

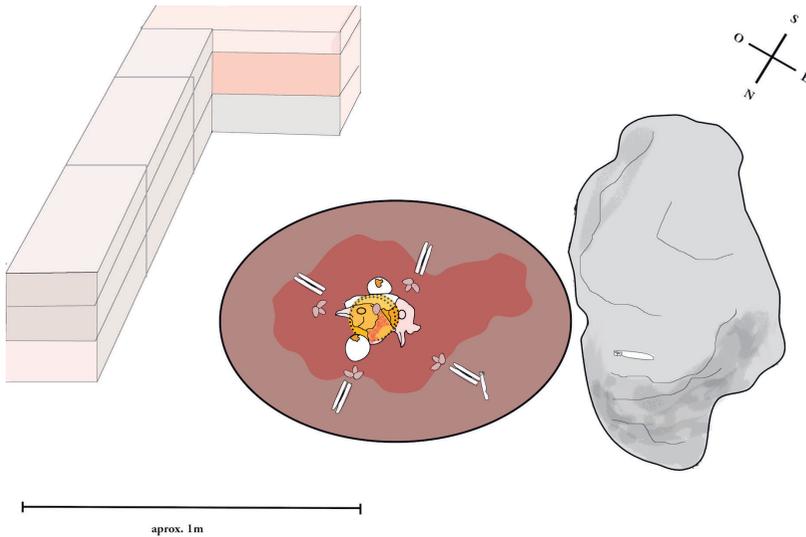


Figure 3 : Offrandes sur l'enclos sacré à Ya'ade (Davila, 2019)

La symbolique représentée sur l'enclos sacré insiste ainsi hautement sur la relation qui existe entre l'être humain et son environnement. Elle distingue les deux mondes, mais les rassemble également. Afin de matérialiser cette alliance, les participants consomment de l'alcool sur place, face aux offrandes qui ont été disposées. Il est nécessaire de prendre le temps, de partager sincèrement ce moment avec l'environnement. De surcroît, lorsque les plats sont préparés sur place (à Ya'ade notamment, et également à Exhu'ni dans le cadre de rituels agricoles), dès que les mets sont prêts, le groupe les dépose en premier lieu devant l'autel du lieu et consomme ensuite le repas et les boissons sur place.

L'alimentation rituelle comme vecteur de distinction entre les différentes communautés

L'environnement étant fondamental dans la relation qui existe entre les êtres humains et les êtres divins, il définit le premier critère d'élection ou d'exclusion des aliments : ces derniers doivent impérativement consister en des produits locaux. À cet égard, les changements d'altitude d'un village à un autre ainsi que les différences entre les terres abondantes ou non en eau génèrent des différences de produits agricoles et donc de gastronomie.

Par exemple, le village Ya'ade (Yatee), qui est situé en terre humide à environ 1 800 mètres d'altitude, fait usage, lors de ses rituels, de *yetgo'* (*tamales*) préparés dans des feuilles de banane, avec des haricots et des feuilles d'avocat ; de la boisson *kua* (*pozoncle*) préparée à base de fèves de cacao et d'herbes locales permettant de faire mousser la boisson ; de bouillon de volaille aux piments et aux herbes et enfin de *tortillas* de maïs qui sont communes à toute la région.



Figure 4 : Kua (*pozoncle*) et préparation d'offrande de *yetgo'* (*tamales*) avec la boisson Tres Corona, à Ya'ade (photos Davila, 2013 et 2014)

En revanche, le village d'Exhu'ni, situé en terres sèches à 2 800 mètres d'altitude, n'a ni cacaotiers ni bananiers. Les mets sacrés, qui représentent les meilleurs plats gastronomiques de la communauté, consistent principalement en *indina* (*amarillo*), une crème faite de farine de maïs, de piments, de tomates vertes et d'herbes locales. Cette crème est servie avec de la volaille qui y a mijoté et est servie sur les *tortillas* de maïs. Chacun des ingrédients provient donc de la terre même où le rituel a lieu et a été récolté par les habitants de cette même terre.



Figure 5 : *Indina* (*amarillo*) et *eeta* (*tortillas*) à Exhu'ni (photo Davila, 2014)

Avec le xx^e siècle et le phénomène de globalisation, d'autres éléments se sont greffés. Ces éléments concernent les boissons, dont celles d'origine comme le *tepache* ou le *pulque* ont progressivement cessé d'être produites et dont celles qui les ont remplacées peu à peu appartiennent à une production industrielle. Ces boissons récentes sont d'une part les sodas de type cola, les orangeades et enfin les bières. Ces boissons ont progressivement remplacé le *tepache* alors que le mezcal, produit dans la région d'Oaxaca, remplace le *pulque*. À Ya'ade, étant donné que la canne à sucre fait partie des produits récoltés, le mezcal a cédé la place à l'*aguardiente*.

Ce premier canon crée donc une distinction entre une communauté et une autre, de par l'alimentation utilisée lors de l'exécution d'actes rituels. Et cela même entre deux villages voisins car, étant situés à des altitudes différentes et ayant des terres plus sèches ou plus humides selon les cas, ils présentent tous des variations dans leurs spécialités gastronomiques. Cela permet de distinguer les groupes tout en renforçant l'identité de chacun ainsi que son propre patrimoine.

L'alimentation rituelle comme vecteur de distinction entre le chaud et le froid

Le deuxième critère de sélection est également fondamental et correspond à la manière de considérer l'harmonie tant du monde que de la santé d'un individu. Il s'agit de réunir un ensemble d'éléments chauds et froids. Cette attribution du chaud et du froid se distingue de la notion occidentale de ces mêmes valeurs : il ne s'agit pas de valeurs thermiques attribuées aux ingrédients, mais bien de qualités thérapeutiques. Par exemple, les sodas de type cola reçoivent l'attribution de boissons chaudes, alors que les orangeades sont froides. Le mezcal est chaud, mais la bière, elle, est froide.

De la Fuente⁴⁴ avait décrit cette même logique dans la communauté de Ya'alhalhij (San Hidalgo Yalalag), qui se situe dans la même région. Ce dernier, à l'instar de Guiteras⁴⁵, interprète la classification de chaud et de froid en fonction des plantes qui proviennent de la montagne en hautes terres froides et celles qui proviennent plutôt des terres chaudes. Mais il s'agit d'une logique curative bien plus complexe, qui touche au fondement même de la conception du corps humain, de la santé et de l'équilibre du monde⁴⁶. Cette conception du chaud et du froid définit non seulement

.....
⁴⁴ Julio DE LA FUENTE, *Yalalag, una villa zapoteca serrana*, Mexico, MNA, Serie Científica, 1949, p. 313-316.

⁴⁵ Calixta GUI TERAS HOLMES, *Los peligros del alma. Visión del mundo de un tzotzil*, Mexico, Fondo de Cultura Económica, 1996 [1961], p. 34.

⁴⁶ Pour une explication détaillée de ce concept aux plantes médicinales, voir par exemple Karina Y. GARCIA-HERNANDEZ *et al.*, « This plant treats that illness? The hot-cold system and therapeutic procedures mediate medicinal plant use in San Miguel Tulancingo, Oaxaca, Mexico », *Journal of Ethnopharmacology*, 163,

les aliments, mais également les maladies, les émotions, les traitements médicaux, les types d'individus ainsi que l'environnement. Les terres froides, situées à très haute altitude, apportent des aliments bien propres à elles et à leur rythme de production. Il en est de même pour les terres tempérées ou chaudes, qui sont, elles, à une altitude nettement inférieure. La survie dépend de la culture de ces trois types de terre afin de bénéficier de chacun de leurs aliments et cela à différents moments de l'année.

Cette logique de la santé se retrouve non seulement dans toute la Mésoamérique, mais semble être une caractéristique profonde de la conception de la santé dans le continent américain, car elle a été documentée dans plusieurs endroits, notamment parmi les Aymaras et les Qheswa⁴⁷. Il existe par ailleurs plusieurs témoignages de ce savoir au sein des documentations concernant le peuple nahua et datant du début de l'époque coloniale, notamment dans les œuvres de Sahagún, de Molina et de Torquemada⁴⁸.

C'est ainsi que Sahagún, au XVI^e siècle, se référant aux montagnes dédiées au dieu de la pluie Tlaloc, explique qu'« ils avaient l'imagination que certaines maladies, lesquelles semblent être des maladies de froid, provenaient des monts, ou que ces monts avaient le pouvoir pour les soigner »⁴⁹. De la même manière, traitant des plantes médicinales, il mentionne qu'« il y a une autre herbe médicinale qui s'appelle *izeleua* ; [...] et la boivent aussi ceux qui ont trop de chaleur et d'angoisse dans le cœur »⁵⁰.

Ainsi, à Ya'ade et Exhu'ni, un repas rituel comprend des éléments de chaque catégorie, apportant un mets équilibré aux participants et, de manière symbolique, au monde entier. Notamment l'indina (*amarillo*) est neutre à Exhu'ni, car il est composé à la fois d'ingrédients chauds et froids (piments vs tomates vertes) et s'accompagne d'*eeta* (*tortillas* de maïs) qui sont neutres elles aussi. De même, le mezcal ainsi que le cola font la contrepartie des bières et des orangeades. D'autre part, à Ya'ade, le poisson séché

2015, p. 12-30 ; Alfredo LOPEZ AUSTIN, *Textos de medicina náhuatl*, Mexico, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1993, p. 17 ; David LORENTE, « El "frío" y el "calor" en el sistema médico nahua de la Sierra de Texcoco. Una aproximación », *Revista Española de Antropología Americana*, 42, 1, 2012, p. 243-266 ; et concernant la conception plus globale de ce système en rapport avec l'équilibre du corps humain, voir Jacques CHEVALIER et Andres SANCHEZ, *The hot and the cold: ills of humans and maize in Native Mexico*, Toronto, University of Toronto Press, 2003.

⁴⁷ Voir Calixta GUITERAS HOLMES, *op. cit.*, p. 34 ; Alfredo LÓPEZ AUSTIN, *Textos de medicina náhuatl*, *op. cit.* ; Vincenzo DE FEO, « Ethnomedical field study in northern Peruvian Andes with particular reference to divination practices », *Journal of Ethnopharmacology*, 85, 2003, p. 243-256 ; Luperio ONOFRE, « Medicina Tradicional Aimara – Perú », *Comunicación: Revista de Investigación en Comunicación y Desarrollo*, 4, 1, 2013, p. 46-56 ; ainsi que Mercedes GONZALES *et. al.*, « Hot and cold: Medicinal plant uses in Quechua speaking communities in the High Andes (Callejón de Huaylas, Ancash, Perú) », *Journal of Ethnopharmacology*, 155, 2, 2014, p. 1093-1117.

⁴⁸ Bernardino de SAHAGÚN, *Historia general de las cosas de Nueva España*, *op. cit.*, vol. 1, Livre I, 2000, chapitres 19 et 20 ; Alonso de MOLINA, *Vocabulario en lengua castellana y mexicana y mexicana y castellana*, Madrid, Ediciones Cultura Hispánica, Colección de incunables americanos, siglo XVI, IV, 1944, f. 15v ; Juan de TORQUEMADA, *Los veinte i vn libros rituales i monarchia indiana, con el origen y guerras, de los indios occidentales, de sus poblaciones, descubrimiento, conquista, conversión y otras cosas maravillosas de la mesma tierra*, vol. 2, Mexico, Editorial Salvador Chávez Hayhoe, 3^e éd., 1943-1944, p. 64.

⁴⁹ Bernardino de SAHAGÚN, *Historia general de las cosas de Nueva España*, *op. cit.*, Livre I, f. 20v. Traduction libre de l'auteur.

⁵⁰ *Ibid.*, Livre XI, fol. 148v et 149r. Traduction libre de l'auteur.

ainsi que les *yetgo'* (*tamales*) farcis de haricots noirs moulus avec les feuilles d'avocat contrastent avec le bouillon de volaille ou de viande de bœuf en certaines occasions. L'*aguardiente*, alcool produit localement, est froid et est donc associé avec le *vino* Tres Corona, qui est chaud. Les bières ainsi que le *kua* (*pozoncle*) sont des boissons froides et contrastent avec les boissons de type cola, qui sont chaudes.

Tableau 1 : Les différents éléments chauds et froids (Davila)

	Chaud	Froid	Neutre
Ya'ade	bouillon de volaille sino Tres Corona soda type cola	<i>yetgo'd'haricots noirs et feuilles d'avocats, poisson séché</i> <i>aguardiente</i> bière, <i>kua</i>	<i>yet</i> (tortilla)
Exhu'ni	piments mezcal soda type cola	tomates vertes bière soda type orangeade	<i>indina</i> (résultat de la préparation)+ <i>eeta</i> (tortilla)

Lors de la disposition des aliments sur l'enclos sacré, l'équilibre du chaud et du froid correspond à une association avec une numérogie précise du nombre de cigarettes et, dans le cas de Ya'ade, d'œufs, de pains, de graines de cacao. Lors d'entretiens avec différents *weneya'a*, ces derniers ont expliqué à l'auteure la signification qu'a pour eux cette disposition⁵¹, s'agissant de structurer l'univers de manière métaphorique. La bipolarité répond ainsi à une représentation symbolique du commencement de l'univers : les parties des oiseaux sacrifiés qui sont offertes aux dieux sont une figure de métaphore du premier couple, du fondement de la vie sur terre et sur les lieux mêmes de la communauté. Le repas est partagé dans ce contexte, structuré en accord avec l'union des contraires et les symboles de pérennité. L'importance des saveurs est à considérer car ces dernières apportent du bien-être.

L'alimentation rituelle comme vecteur de distinction des rôles, des générations et des genres

Le rôle des femmes dans la partie gastronomique des rituels est fondamental car ce sont elles qui vont transformer les fruits de la terre en mets comestibles. Ce sont elles qui sont à la racine du partage, du moment de convivialité avec le groupe « *communitas* »⁵² et avec le monde divin. Cela leur demande un travail de longue haleine et une grande préparation, car créer de la convivialité, c'est d'abord donner du

⁵¹ Don Pedro SEBASTIAN à Ya'ade, don Moisés GONZALEZ à Lashjochhj, doña Cristina LOPEZ et don Macario LOPEZ à Exhu'ni (entretiens et participations aux activités rituelles avec eux entre 2013 et 2016).

⁵² Roy A. RAPPAPORT, *op. cit.*

temps et du travail. Dans une société rurale où l'on survit en dépendant du travail de la terre, où une journée de labeur se déploie souvent de 4 heures à 21 heures, le temps représente un sacrifice considérable.

Déjà la veille d'un rituel, les femmes préparent les grains de maïs pour les transformer en *nila* (*nixtamal*), la pâte qui servira à cuire les *yet / eeta* (les *tortillas* de maïs). Le matin suivant, elles se lèvent vers 4 heures pour préparer ces dernières sur le *llil / síila*, connu au Mexique comme le *comal*, la plaque circulaire de terre cuite qui repose sur le foyer de la maison. À Ya'ade, elles préparent à plusieurs, également la veille, les *yetgo'* (les *tamales*) et les haricots cuits avec les feuilles d'avocat.

Au moment où le rituel a lieu, elles portent toujours la responsabilité de cette tâche culinaire. À Lashjochhj (Lachirioag), une communauté voisine de Ya'ade, une femme *weneya'a* accompagne la personne en charge des actes rituels (*weneya'a* également) sur le lieu sacré où doit se réunir le groupe de participants, pour préparer le *kua* et transformer la boisson de cacao en boisson sacrée recouverte de mousse, en la fouettant de manière incessante.

À Exhu'ni, lorsqu'un rituel est réalisé sur le sommet d'une montagne, les femmes préparent le repas au retour des participants, durant la nuit. Cette préparation consiste à épépiner les piments, cuire les oignons, les tomates, l'ail et les herbes avec la farine de maïs. Il faut de surcroît plumer les oiseaux, retirer les abats et préparer la viande. Par contre, à Ya'ade, lorsque le groupe de participants arrive à nouveau au domicile après le parcours rituel réalisé dans leurs lieux sacrés, c'est le matin. Pendant que la personne *weneya'a* clôture la cérémonie au domicile et que les hommes commencent à consommer les boissons, les femmes s'attaquent à la préparation du bouillon qui sera consommé avec les *yetgo'* et les *yet*, les *tamales* et les *tortillas*.

Enfin, dans chaque communauté, lorsque le plat est prêt, la hiérarchie religieuse apparaît, car le premier plat est servi aux divinités sur un cercle défini au sol de la maison, au pied de l'autel, qui représente le contact avec la terre et permet ainsi d'offrir ce premier plat au monde divin. Le second plat est apporté auprès de la personne *weneya'a* qui a officié durant la nuit. C'est cette personne qui, grâce à ses actes, ses paroles, ses discours liturgiques a établi le contact avec le divin. Cette personne est donc la première du monde humain qui consomme les aliments. Ensuite, les hommes et les enfants peuvent manger. Les femmes se servent alors en dernier. Elles ont accompli leur tâche.

Par ailleurs, la responsabilité des femmes dans cet aspect de l'accomplissement rituel apparaît de manière évidente lorsqu'il s'agit de cérémonies appartenant au niveau communautaire. Dans ces cas-là se crée alors toute une organisation interne et propre aux femmes pour parvenir à préparer tous les festins (Figure 6). Cette organisation correspond à une structure qui répond à des normes et des règles bien précises, essentielles au cycle rituel des communautés, les femmes transformant les ingrédients de la terre et les hommes entretenant les convives.



Figure 6 : Groupe organisé de femmes préparant les festivités du changement de l'autorité administrative du village d'Exhu'ni et assistées par certains de leurs maris (photo Davila, 2013)

L'alimentation rituelle et les divisions religieuses

Comme nous pouvons le constater, les canons alimentaires dans le contexte rituel et religieux sont déterminants dans la dynamique de continuité culturelle et identitaire des communautés. En tant que symboles, ils sous-tendent une cohésion subjacente et sont indissociables du système d'*usos y costumbres*.

Ces canons font donc partie des références sur lesquelles s'appuie la « culture de résistance » des communautés et, étant mis à mal par les normes et règles induites par les religions évangélistes, leur ébranlement implique des conséquences dans les divisions religieuses que connaissent les communautés depuis le xx^e siècle. En effet, parmi les nombreuses restrictions que les personnes converties doivent adopter, telles que la prohibition du culte des saints, les restrictions alimentaires sont importantes.

La charge de majordome incarne cette union entre le dogme catholique et la structure culturelle *saa*. Le majordome est la personne désignée comme responsable des fêtes religieuses pour une période d'un an ou un an et demi, voire trois ans dans certains villages, et a le devoir notamment de recevoir tous les convives lors de certaines célébrations clés telles que celle de la Semaine sainte ou celle de la célébration du saint.

Recevoir les convives repose principalement sur le don de nourriture et de boissons à profusion. Les participants doivent se sentir bien, bien manger et bien boire. Cette condition est primordiale pour la réussite d'une célébration. C'est uniquement en partageant un moment de bonheur que l'on est capable de l'offrir véritablement au monde du divin. La consommation d'alcool est donc bien entendu élémentaire. De plus, elle correspond toujours au système de parité d'équilibre entre le chaud et le froid, structurant ainsi les cultes par le système de pensée *saa* sous-jacent au dogme catholique. Le mezcal, ou l'*aguardiente* dans certains cas, est la boisson sacrée par excellence, la boisson chaude. La bière est la boisson froide. La même parité existe entre les sodas consommés par les enfants.

Avec l'arrivée des nouvelles religions durant le xx^e siècle, le paradoxe dans lequel se retrouvent coincés les habitants résulte certes de l'interdiction du culte de saints, mais également des restrictions alimentaires qui sont impliquées par la conversion. D'autant plus que la principale restriction est l'interdiction de la consommation de boissons alcoolisées. Les membres convertis se voient donc interdits de participation aux cérémonies communautaires, qui sont à la base de toute la structure sociale. Les effets d'une nouvelle forme d'évangélisation atteignent ainsi la base des canons alimentaires liant les habitants les uns aux autres. Ne pas participer à la cérémonie implique un rejet identitaire qui, au-delà des vraies questions de foi, signifie une division interne sur l'appartenance à la communauté.

L'alimentation apparaît donc ici plus que jamais comme un élément de distinction religieuse, où celui qui ne participe pas est exclu du culte et de son appartenance au groupe. L'individu devient un étranger et le groupe est scindé. Au sein de cette structure, qui mêle le chaud et le froid, le foyer et la nature, la participation des femmes et des hommes, c'est tout un patrimoine qui a survécu depuis près de 500 ans. C'est l'occasion de réciter des prières ancestrales, d'unir la communauté au sein d'un passé commun. Le plat est fondamental, car c'est la reconnaissance de son appartenance à la communauté et à ses membres.

Conclusion

Dans cet article, différents aspects ont été illustrés selon lesquels l'alimentation religieuse influe sur la construction identitaire d'une collectivité, et cela, tant dans le champ symbolique que structurel et séquentiel. Ces aspects ont mis en avant plus précisément l'enjeu qu'elle représente au sein des communautés de Ya'ade et d'Exhu'ni, enrichissant de cette manière la question d'identité sociale en Mésoamérique. L'observation de ces différents aspects a montré également le rôle que joue l'alimentation comme mode de distinction, de cohésion sociale et de connexion avec le patrimoine. Par cette analyse, il a été ainsi observé qu'il s'agit de l'un des socles du système d'*usos y costumbres* et de la « culture de résistance ».

Bien qu'ayant changé avec le temps, les normes alimentaires structurent l'ordre des communautés et de leur monde à travers la distinction et l'assemblage. Tout en étant source de distinction, l'alimentation structure des normes et des canons qui répondent à un patrimoine commun. Elle structure les groupes, permettant d'ordonner la société : d'abord celle des humains en rapport avec leurs divinités, ensuite une communauté en rapport avec les autres, et puis les rôles des participants, les genres et les âges et finalement les aliments entre eux en fonction des principes fondamentaux qui régissent l'harmonie de l'univers.

D'autre part, elles s'intègrent aux « logiques culturelles » des deux communautés et participent à la formation de l'état de « *communitas* », qui les unit avec leur passé. Non seulement l'alimentation joue un rôle prépondérant dans le canevas des séquences rituelles, mais elle matérialise également les messages canoniques dans sa fonction d'offrande. Par la création de métaphores, elle connecte les participants avec le *Logos* du groupe.

Au niveau symbolique, elle unit les habitants avec leur environnement, leurs territoires, leurs divinités et leur univers dans sa globalité. Par ailleurs, en s'alignant sur les principes du chaud et du froid, elle participe à l'ordonnance du cosmos, son équilibre et celui des membres des communautés. Dans ce sentiment d'union, sa force fédératrice est cruciale lors des réunions des participants et dans la création du sentiment de convivialité.

Enfin, a été présenté l'impact au niveau sociétal lorsqu'il est question de s'attaquer à la structure et à l'ordre qui découle de l'alimentation religieuse, d'autant plus s'il s'agit d'habitants souffrant d'une oppression structurelle. Les conséquences des nouvelles normes imposées par les changements de religion montrent bien l'importance des canons alimentaires rituels d'une collectivité pour sa fondation identitaire et culturelle.

Alimentation et distinction sociale en Inde

Pluralité des végétarismes : interprétations et transformations

□ Marie-Claude MAHIAS

La référence à des traits ou des différences alimentaires pour désigner, qualifier autrui, classer des populations est un fait transculturel. Mais toutes les différences objectives ne sont pas bonnes à ce jeu et ne sont pas mises en avant pour désigner des personnes ou des collectifs jusqu'à devenir des emblèmes ou des stéréotypes.

C'est un jeu qui peut être drôle, méchant ou cruel au point de servir à faire la guerre. La révolte des Cipayes qui éclata dans l'Inde coloniale de 1857 commença comme une rébellion de soldats indigènes de l'armée de la British East India Company à la suite de l'introduction d'un nouveau fusil Enfield qui fonctionnait avec des cartouches que les soldats devaient sortir de leur emballage avec les dents. Le bruit courut que ces cartouches étaient enduites de graisse de vache ou de porc, ce qui révolta ces soldats craignant d'être souillés par le contact avec des substances impures. La révolte grossit, unissant bientôt hindous et musulmans sous la bannière du vieil empereur Bahadur Shah, et sonna le glas de l'empire moghol. Elle est considérée par l'historiographie indienne comme le début d'une guerre d'indépendance et le moment fondateur de l'indépendance nationale, tandis que l'historiographie britannique la réduit à une « mutinerie ». Le prétexte n'est certes pas inventé, mais l'insistance des Britanniques à diffuser jusque dans le xx^e siècle une explication s'appuyant sur des stéréotypes alimentaires et religieux, renforçant ainsi l'étrangeté radicale et le fanatisme de ces gens, justifiait leur écrasement aux yeux de l'opinion européenne¹. Les Anglais comprenaient si bien ce langage qu'ils célébrèrent la reprise de Delhi en mangeant du porc et en buvant de l'alcool devant le Divan-i-khas du Fort rouge, le hall d'audience du palais impérial.

.....
¹ Claude MARKOVITS, *Histoire de l'Inde moderne 1480-1950*, Paris, Fayard, 1994, p. 337-349 ; Max-Jean ZINS, « Cuisine et politique en Inde. La politique culinaire des Kayasthes, caste de scribes », *Revue française de science politique*, 48^e année, 3-4, 1998, p. 418-419. Cette révolte est aussi le cadre historique dans lequel Jules VERNE situe les aventures de *La Maison à vapeur*, Paris, J. Hetzel et C^e, 1880.

La distinction comme concept sociologique : généralités sur l'alimentation en Inde

Compte tenu de la diversité géographique et sociale de l'Inde, chaque groupe social se définit par une constellation de traits culinaires relevant des ressources locales, de la sélection des aliments, de la manière de les cuisiner, de la recherche de saveurs particulières, de l'organisation des repas. À ce qu'il mange et à la manière dont il le fait, on reconnaît la religion, l'origine géographique, la catégorie sociale, la richesse, l'éducation même de chacun. Notons que la religion n'est qu'un des paramètres de ces différences, pas forcément le plus déterminant, et que les rapports entre la religion et l'alimentation ne passent pas nécessairement par des interdits.

L'hindouisme, religion dominante en Inde², est le vecteur de notions et de valeurs, notamment l'opposition du pur et de l'impur, qui imprègnent tout ce qui touche à l'alimentation et à la cuisine. Il convient de toujours contrôler, maintenir, restaurer la pureté de la nourriture et des mangeurs. Le système des castes, qui est l'expression sociale de cette religion, se construit et se reproduit par un jeu constant des différences, qui sont explicites, contestées, maintenues par des règles et des châtiments. La pluralité des régimes alimentaires est, dans l'esprit des Indiens, indissolublement liée au statut et à la hiérarchie sociale. Le statut impose un certain comportement alimentaire qui, à son tour, devient l'un des signes de ce statut. Par conséquent, le régime alimentaire est indissociable des rapports de castes et des stratégies pour s'élever dans la hiérarchie, s'opposer ou profaner. Cela est si vrai que même les jésuites missionnaires du xvii^e siècle durent comprendre ce langage et renoncer à leur régime carné, malgré la réprobation de leur hiérarchie, lorsque, dépités de ne convertir que des gens de basses castes ou hors castes, ils voulurent approcher les hautes castes hindoues.

Tous les éléments de la cuisine et de la consommation sont mobilisés pour signifier, afficher, produire la hiérarchie sociale : les aliments, le matériau des ustensiles, les modes de cuisson, l'organisation des repas, la manière de s'asseoir, à table, en cercle ou en ligne, qui distingue habilement le partage exclusif du plat de la circulation très étendue de la nourriture³. L'acceptation de nourriture est soumise à des règles précises qui manifestent la cohésion interne des groupes sociaux et la distance qui les sépare les uns des autres. Le principe général veut qu'on accepte de la nourriture cuite d'un égal ou d'un supérieur et qu'on en donne à un égal ou à un inférieur. En d'autres termes, les castes qui ne mangent que d'elles-mêmes sont au sommet de la hiérarchie ; celles qui acceptent de tous sont en bas. Mais ce principe se module en fonction des catégories de nourriture et du statut du cuisinier. La nourriture *kaccā* (qui englobe ce qui est bouilli, cuit sur plaque à sec, rôti sur les braises), vulnérable à l'impureté, est partagée

² Les modèles alimentaires chrétiens et musulmans, très présents, n'ont pu être inclus dans le cadre de cet article.

³ Marie-Claude MAHIAS, « Manger en Inde : partage et transaction », dans Jane COBBI et Jean-Louis FLANDRIN (éds), *Tables d'hier, tables d'ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*, Paris, Odile Jacob, 1999, p. 347-369.

par le groupe endogame et acceptée par les serveurs de caste inférieure. La nourriture *pakkā* (frite, cuite dans le beurre ou le lait, plus dispendieuse) permet d'élargir le cercle du partage. La nourriture *siddha* (fruits entiers, céréales crues) constitue l'offrande donnée à un brahmane en échange de services rituels. En outre, la commensalité est d'autant plus large que le rang du cuisinier est plus élevé. Faire préparer un banquet par des cuisiniers de haute caste, c'est permettre à ce banquet de jouer pleinement son rôle dans l'établissement et la reconnaissance des relations sociales les plus étendues.

On comprend pourquoi la sociologie indienne qui, à sa naissance, s'intéressait principalement à la hiérarchie des castes et aux relations de pouvoir s'est immédiatement trouvée confrontée à la cuisine et aux échanges alimentaires. Qu'ils travaillent à l'échelle d'un village ou d'une région, qu'ils soient indiens ou étrangers, ethnologues et sociologues se sont emparés de la commensalité et des transactions de nourriture comme des meilleurs indices de la cohésion interne des groupes sociaux et de leur distance structurelle. Loin d'être figées, ces distinctions, ces hiérarchies peuvent être vigoureusement contestées par ceux qu'elles défavorisent, et les luttes sociales sont souvent passées par des changements de régime alimentaire.

On est là au plus près du concept de « distinction » tel que l'a construit Pierre Bourdieu⁴ à partir de l'étude détaillée des pratiques et des représentations de la consommation en France. Loin d'être simple différenciation, c'est une lutte constante qui transforme des différences infimes en différences radicales puisque hiérarchisées. En Inde, ces pratiques de distinction comme volonté individuelle ou collective de se démarquer sont constitutives des relations sociales, permettant à la fois de séparer et d'intégrer en mettant chacun à sa place. Elles s'articulent avec une hiérarchie explicite, reposant sur des notions d'ordre religieux, formant système et à laquelle nul n'échappe.

Pluralité des régimes alimentaires

D'une certaine manière, tout se mange en Inde, mais pas par tout le monde ni dans toutes les circonstances. Les régimes alimentaires sont eux-mêmes classés et hiérarchisés.

Le végétarisme constitue la valeur de référence de l'hindouisme brahmanique, en dépit de notables exceptions, comme les brahmanes du Bengale et les pandits du Cachemire, qui mangent viande et poisson aussi souvent que leurs ressources le permettent⁵. Mais cet idéal végétarien n'a jamais totalement exclu d'autres modèles

⁴ Pierre BOURDIEU, *La Distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Éditions de Minuit, 1979, chap. 3.

⁵ Triloki Nath MADAN, « The Gift of Food », dans Balakrishna N. NAIR (éd.), *Festschrift for A. Aiyappan*, Delhi, Asian Research Center, Institute of Economic Growth, 1973.

alimentaires. Les traités médicaux anciens⁶ témoignent de la coexistence de l'idéal brahmanique de non-nuisance et de végétarisme avec l'éloge de la guerre et de la chasse, pourvoyeuse d'animaux pour le sacrifice et la thérapeutique, qui préconise le sang cru et des bouillons dont le modèle est le bouillon de viande, et même de viande de carnassiers⁷.

Le régime carné du guerrier et du chasseur a été adopté par la plupart des dominants politiques. À toutes les époques, les détenteurs du pouvoir temporel, des chefs locaux et guerriers *kṣatriya* aux Britanniques en passant par les empereurs et les dignitaires moghols, ont mangé de la viande et bu de l'alcool en abondance. En témoignent des gastronomies carnées raffinées élaborées dans des cours princières de Jaipur, Lucknow ou Hyderabad. Le modèle martial est aussi revendiqué par quelques groupes plus isolés comme les Kodagas, caste dominante au pays Coorg, aujourd'hui planteurs, éleveurs et mangeurs de cochon sauvage ou domestique et chasseurs amateurs de gibier⁸. Ou, plus étonnant encore, par un clan des brahmanes Kanya-Kubja, qui allègue sa dévotion à la déesse Shakti sous sa forme violente et son engagement dans l'armée coloniale pour manger de la viande sans nulle dégradation de statut⁹.

Quant aux très basses castes, qui n'ont que faire de la pureté rituelle, elles peuvent manger toutes sortes de viandes¹⁰, mais les viandes elles-mêmes sont classées. Plus on est bas dans la hiérarchie, plus on peut manger de tout : poulet, mouton et chèvre, porc, bœuf et buffle, poissons, serpents, rats, etc.

Concluons ce panorama général en insistant sur le fait que l'Inde est le pays où le végétarisme constitue un modèle de référence en matière de pureté, mais n'est pas un pays majoritairement végétarien. Ce qui caractérise l'Inde, c'est la hiérarchie des régimes alimentaires dans laquelle le végétarisme est un sommet. Par conséquent, chaque régime alimentaire existe en relation avec les autres, ce qui oblige à adopter une perspective relationnelle et dynamique pour comprendre les ressorts de sa construction et de son évolution.

.....
⁶ Les textes médicaux de Suśruta et Caraka, datés du début de notre ère, constituent les sources de l'Ayurveda, « science de la longévité », médecine issue de la tradition brahmanique qui implique une thérapeutique centrée sur la diététique.

⁷ Francis ZIMMERMANN, *La Jungle et le fumet des viandes. Un thème écologique dans la médecine hindoue*, Paris, Gallimard / Le Seuil, 1982, VI, p. 188-189, et VII.

⁸ Philippe SCHAR, *Vivre et survivre en pays Coorg. Agriculture et alimentation en Inde du Sud*, Bordeaux, CEGET, 1992.

⁹ Ravindra S. KHARE, « A Case of Anomalous Values in Indian Civilization: Meat-eating among the Kanya-Kubja Brahmins of Katyayan Gotra », *Journal of Asian Studies*, 25, 2, 1966, p. 229-241.

¹⁰ Kailash Chandra MALHOTRA, S. B. KHOMME et Madhav GADGIL, « Hunting Strategies among three non-Pastoral Nomadic Groups of Maharashtra », *Man in India*, 63, 1, 1983, p. 21-39. Josiane VIRAMMA et Jean-Luc RACINE, *Une vie paria. Le rire des asservis, pays tamoul, Inde du Sud*, Paris, Plon, 1994.

Les jains et les racines du végétarisme

Le cas des jains va nous permettre d'explorer la pluralité des régimes végétariens et de montrer que le modèle végétarien est lui-même flexible et contextuel, puisque lié à l'affiliation religieuse, au statut, à la caste, à l'âge et au genre ou à des dispositions personnelles.

Les jains sont dans leur grande majorité des citoyens exerçant des professions lucratives qui leur assurent un pouvoir économique et social certain et un niveau de vie confortable. Ils mangent bien, deux ou trois repas par jour, des produits chers et sont tous plutôt replets ; une image du corps qui compte dans un pays où beaucoup de gens ne mangent pas à leur faim. Leur alimentation est souvent brandie par leurs compatriotes végétariens pour les qualifier. Les jains sont en effet caractérisés par l'association entre des activités professionnelles, un végétarisme strict et un comportement très sourcilieux, pour ne pas dire bizarre, en matière de nourriture. Qu'une relation directe soit établie entre religion, activités économiques et code alimentaire est relativement commun en Inde, comme on vient de le voir. Ce qui l'est moins est de mettre en exergue le végétarisme, alors qu'il est reconnu comme « une des normes essentielles relatives à l'alimentation et au statut »¹¹. Il s'agit donc d'un stéréotype fondé à la fois sur une vérité objective et sur un sentiment d'étrangeté.

Examinons en quoi les jains (environ cinq millions de personnes en Inde), fidèles d'une religion qui s'est constituée à partir du VI^e siècle avant notre ère, à la même époque et dans la même région que le bouddhisme, peuvent se prévaloir d'être les initiateurs du végétarisme. Pour saisir la rupture que ces nouvelles religions impliquaient, il faut rappeler quelques éléments du contexte religieux dans lequel elles se sont développées. L'Inde ancienne, dite « védique » en référence aux textes les plus anciens, le Veda, avait élaboré une religion polythéiste, centrée sur les sacrifices animaux. Dans le brahmanisme ancien, le sacrifice garantit la mise en ordre et le fonctionnement parfait du cosmos. Il justifie aussi l'organisation de la société des humains en quatre classes fonctionnelles (brahmanes, *kṣatriya*, *vaiśya* et *śūdra*) et la reconnaissance du brahmane comme responsable de l'ordre sociocosmique. La prospérité de la famille, celle de la société et l'ordre du monde dépendent de l'accomplissement correct des sacrifices, qui étaient autant d'occasions de repas de viande partagés par les officiants. À côté de ces prêtres-brahmanes, mariés et enrichis, existent des ascètes-renonçants vivant d'aumônes, préoccupés de la connaissance méditative et de mettre fin au cycle des renaissances. Pour eux, tous les actes, y compris les actes rituels, condamnent l'homme à renaître indéfiniment. C'est de ces milieux qu'étaient proches les fondateurs du jainisme et du bouddhisme, Vardhamān Mahāvīra et Siddhārtha Gautama qui, nés de familles princières, renoncèrent à la vie familiale, au pouvoir et à toute possession pour mener une vie errante.

.....
¹¹ Louis DUMONT, *Homo Hierarchicus. Essai sur le système des castes*, Paris, Gallimard, 1966, p. 187.

La prohibition de viande et d'alcool, idéal des renonçants, ne s'est imposée que lentement dans la société. Quand Aśoka monta sur le trône impérial en 270 av. J.-C., « on vend[ait] encore de la viande de bœuf sur les marchés, aussi ouvertement que la chair de n'importe quel animal »¹². Une impulsion décisive fut donnée à la propagation du végétarisme lorsque l'empereur, après une bataille très meurtrière, se convertit au bouddhisme, accorda sa protection à toutes les religions, interdit la consommation de viande dans son palais et abolit par décret le sacrifice védique. Mais la diffusion du végétarisme demanda encore plusieurs siècles, soutenue aussi par la transition nécessaire d'une économie pastorale à une économie agraire.

Le brahmanisme se transforma profondément en intégrant les valeurs du renoncement et en développant la notion d'*ahimsā*, que l'on connaît sous le nom de « non-violence » depuis que Gandhi l'a utilisée comme arme politique. La tension croissante entre la consommation de viande liée aux sacrifices animaux et cette non-violence conduisit les grands dieux brahmaniques à changer d'appétence alimentaire et à préférer les offrandes végétales. Les brahmanes devinrent ainsi les champions du végétarisme, qui s'imposa progressivement comme le régime alimentaire des hautes castes hindoues.

L'adoption et la diffusion du végétarisme furent à la fois :

- une attitude religieuse, philosophique : jains et bouddhistes rejettent l'autorité des textes védiques. Ils ont des divinités, des temples, des formes de culte qui leur sont particulières. Les jains vénèrent vingt-quatre héros mythiques dont le dernier, Mahāvīra, est un personnage historique qui vécut au VI^e siècle avant notre ère. Ce sont des humains qui, à force d'ascèse et de méditation, ont atteint la connaissance suprême et sont délivrés du cycle des renaissances ;
- une attitude sociopolitique : refuser de consommer de la viande, c'était s'opposer aux sacrifices sanglants et à la suprématie rituelle et sociale des prêtres brahmanes. C'est pourquoi l'on peut dire que les jains ont été les véritables pythagoriciens de l'Inde, au sens politique que leur attribue Marcel Détiennie¹³ : par-delà les différences portant sur la classification et la sélection des nourritures se trouve le même refus d'un ordre social dominant, fondé sur le sacrifice, et la recherche d'un autre mode de relation au divin.

D'emblée sont associés une métaphysique, des principes religieux et un contexte sociopolitique. La non-violence et le végétarisme n'ont acquis tant d'importance que parce qu'ils se sont opposés à la mise à mort institutionnalisée et ont bénéficié du soutien du pouvoir impérial.

¹² Damodar D. KOSAMBI, *Culture et civilisation de l'Inde ancienne*, traduit de l'anglais par Charles Malamoud, Paris, Maspéro, 1970, p. 200.

¹³ Marcel DÉTIENNE, « La cuisine de Pythagore », *Archives de sociologie des religions*, 29, 1970, p. 141-162.

Le végétarisme des jains, une mise en ordre du monde

Nous avons, dans la première partie, insisté sur la pluralité des régimes alimentaires et son étroite imbrication avec la hiérarchie sociale indienne. Le végétarisme lui-même, loin d'être uniforme, connaît des réalisations diverses. Nous analyserons d'abord la forme qu'il a prise chez les jains, que nous comparerons ensuite avec celle qui se rencontre chez les hindous, puis avec celle élaborée par Gandhi ; nous évoquerons enfin brièvement les transformations contemporaines liées à la diaspora.

L'étude des menus, des aliments prohibés ou évités et des jeûnes fait apparaître un certain nombre de règles qui figurent aussi dans les codes de conduite rédigés à l'intention des laïcs, du ^ve siècle à nos jours¹⁴.

Les interdits alimentaires

Les principaux interdits alimentaires, plus communément énoncés comme des « renoncements », portent sur les produits suivants :

- la chair animale, qui implique le meurtre ; l'alcool, puisque la fermentation est conçue comme la destruction de substances vivantes et que l'enivrement est incompatible avec le contrôle de soi ; le miel ; les fruits de cinq figuiers (*udumbara*) ;
- les fruits à graines multiples (*bahu-bīja-phal*), catégorie dont l'aubergine est emblématique alors que c'est une plante indigène et un légume très apprécié des autres végétariens en Inde ;
- « tout ce qui pousse dans la terre » (*mūlkand*) : racines (carotte, radis, navet), bulbes (oignon, ail), tubercules (pomme de terre, patate douce, taro).

À côté des aliments à ne pas consommer, il convient aussi de :

- boire de l'eau pure, filtrée, en respectant des limites temporelles (*maryādā*), à savoir le laps de temps pendant lequel elle peut être bue sans causer de nuisance¹⁵. Ces limites temporelles portent aussi sur les farines et les aromates qui doivent être moulus et pilés à la maison, ainsi que sur le lait et le yaourt ;
- ne pas prendre de repas après le coucher du soleil (*a-ratrī-bhojan*).

¹⁴ Le plus ancien étant le *Ratna-karaṇḍa śrāvakācāra* de Samantabhadra.

¹⁵ L'eau qualifiée de « pure » est de l'eau de puits, filtrée sur une double couche de gaze, qui reste pure pendant 48 minutes. Colorée de clous de girofle ou de safran, végétaux qui ne génèrent aucun élément vivant et sont considérés comme particulièrement purs, elle reste pure durant six heures, et pendant douze heures si elle a été chauffée : Marie-Claude MAHIAS, « Le don de nourriture aux ascètes jains digambar : dynamique sociale et évolution », dans Gérard COLAS et Gilles TARABOUT (éds), *Rites hindous. Transferts et transformations*, Paris, École des Hautes Études en sciences sociales (coll. « Purushārtha »), 2006, p. 423-462, p. 434.

D'un point de vue doctrinal, ces prescriptions constituent les huit « qualités fondamentales » (*mūlguṇa*) qui, à l'égal du culte à effectuer chaque matin au temple, sont énoncées comme des marqueurs de l'identité jaine¹⁶.

Les jeûnes, qui renforcent les interdits alimentaires, sont de plusieurs sortes et plusieurs degrés : sans eau (*upavās*), avec de l'eau pure (*anupavās*), en prenant un seul repas dans la journée avant midi (*ekāsan*). Certains jours, on supprime fruits et « légumes verts », mais on peut alors cuisiner et manger ces mêmes végétaux s'ils ont été préalablement séchés au soleil. Sous ses diverses formes, le jeûne constitue l'exercice le plus commun de contrôle de soi et de purification de l'âme. Il convient ces jours-là d'abandonner toute activité mondaine, tout ce qui flatte les sens, au profit de la méditation et de la connaissance spirituelle.

Les interdits alimentaires n'ont pas tous la même force, ni leur infraction la même gravité. On ne transige pas (ou pas ouvertement) avec la chair animale. Les autres sont davantage suivis à mesure que l'on avance en âge, à certaines dates et périodes de l'année : le huitième et le quatorzième jour de chaque quinzaine lunaire, trois huitaines annuelles, les quatre mois de la saison des pluies (début juillet à fin octobre), le mois de *bhādon* (août-septembre) et surtout durant les dix jours de la « célébration des dix vertus » (*daślakṣaṇ parv*), du 5 au 14 de ce même mois.

Avant de présenter la logique sous-jacente à ces injonctions, rappelons quelques conceptions fondamentales de cette religion. La vie religieuse vise à purifier l'âme, naturellement brillante et heureuse, à effacer la matière karmique, à faire provision de mérites afin d'obtenir une meilleure renaissance ou mieux atteindre l'état d'omniscience et ne plus renaître. Le cheminement vers ce qu'on appelle la délivrance passe par l'acquisition de trois joyaux : la vision, la connaissance et la conduite justes. La conduite juste, ou d'un autre point de vue une conduite moralement et socialement valorisée, exige l'observance de règles de vie et notamment de règles alimentaires, qui ont toutes pour fondement la pratique rigoureuse de l'*ahimsā*, déjà rencontrée, et que je traduis ici par « non-nuisance » ou « in-nocence »¹⁷, et de la compassion (*dayā*) envers tous les êtres vivants.

Cela conduit à poser la question : qu'est-ce qu'un être vivant ? La réponse se trouve dans une classification spécifique aux jains¹⁸.

.....
¹⁶ Marie-Claude MAHIAS, « Vêtus d'espace : Dénouer les liens chez les jains digambar (Inde) », dans Adeline HERROU et Gisèle KRAUSKOPFF (éds), *Moines et moniales de par le monde. La vie monastique au miroir de la parenté*, Paris, L'Harmattan, 2009, p. 189-208.

¹⁷ « In-nocence » a en effet la même étymologie qu'*ahimsā*, définie par Gandhi comme l'« absence de malveillance à l'encontre de tout ce qui vit » (Jean-Marie MULLER, *Gandhi l'insurgé. L'épopée de la marche du sel*, Paris, Albin Michel, 1997, p. 16-17).

¹⁸ Exposée dans des textes comme l'*Uttarādhyaṇa*, elle fait partie des connaissances fondamentales, transmises aux enfants et à toutes les personnes pieuses. Elle peut aussi être reconstruite à partir des pratiques culinaires et des justifications populaires qui en sont données. Voir le tableau dans Marie-Claude MAHIAS, *Délivrance et convivialité. Le système culinaire des Jaina*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 1985, p. 93-95.

Classification des êtres animés

Dans un monde éternel se trouvent une infinité d'âmes ou êtres animés (*jīva*), tous semblables. Ces âmes ne sont perceptibles qu'à travers le corps de matière dans lequel elles sont incarnées. Elles sont réparties en cinq (ou neuf) grandes classes, caractérisées par le nombre de sens. Les êtres des cinq premières classes n'ont qu'un seul sens (le toucher) et se trouvent dans la terre, l'eau, le feu, le vent, les végétaux. Au-dessus, ceux à deux sens (toucher et goût) existent dans les vers, coquillages, etc. ; ceux à trois sens (plus l'odorat) dans certains insectes, fourmis, etc. ; ceux à quatre sens (plus la vue) dans les gros insectes comme les mouches et les papillons ; ceux à cinq sens (plus l'ouïe et la pensée) dans les animaux (gros et domestiques), les humains, les dieux et les démons. Une distinction seconde est introduite dans le règne végétal, c'est-à-dire au sein des êtres à un seul sens. Alors que la plupart des végétaux ne contiennent qu'une seule âme, d'autres en renferment une multitude qui partagent le même corps. Ce sont les végétaux qui poussent dans la terre ainsi que les bourgeons, les pousses et les fruits de figuiers. Pour compléter cette classification, les êtres à cinq sens et doués de pensée sont répartis selon quatre conditions ou « espèces » : divine, humaine, animale et infernale. Seule la condition humaine ouvre la possibilité d'être délivré, c'est-à-dire atteindre un état d'omniscience et ne plus renaître.

Plusieurs règles de conduite, à la fois alimentaires, culinaires et morales, prennent sens au regard de cette classification et du devoir d'in-nocence. Les laïcs, qui ne doivent pas détruire les êtres vivants de plus de deux sens, peuvent se nourrir en utilisant l'eau, le feu, l'air, les végétaux, à condition qu'aucun élément des classes supérieures n'y soit mêlé. De cette règle découlent un régime alimentaire exclusivement végétal (auquel s'ajoutent néanmoins les laitages), des opérations culinaires comme filtrer l'eau, nettoyer soigneusement grains et épices avant de les moudre ou de les piler, le faire soi-même, ne pas croquer un fruit entier, faire sécher les végétaux verts ainsi que respecter des limites temporelles et ne pas manger après le coucher du soleil. Une deuxième règle porte sur les végétaux : en raison du foisonnement de vie qui habite les plantes qui croissent sous terre, celles-ci ne doivent pas être consommées.

La sélection des aliments repose, on le voit, sur une biologie classificatoire, articulée avec une éthique qui répond à la question de la place de l'homme dans ce monde et de ses rapports avec les autres êtres vivants, et une diététique, c'est-à-dire une conception de la nourriture comme médiateur des rapports de la personne à la société et à l'univers. C'est un système d'explication englobant qui peut aménager tout élément nouveau, comme ce fut le cas des végétaux introduits depuis le xvi^e siècle, comme par exemple les piments, la pomme de terre et la patate douce, les choux et le thé.

Comparaisons, confrontations, transformations

Jains et hindous

La comparaison entre les repas des jains et ceux d'hindous de région et de statut différents, des brahmanes du nord de l'Inde¹⁹ et des femmes de milieu populaire de Mumbay²⁰ va nous permettre d'appréhender plus concrètement la pluralité des régimes végétariens et de comprendre l'impression d'étrangeté que chacun peut avoir des autres. La composition du repas des jours de jeûne repose en effet sur des choix bien différents. Celui des hindous est constitué de fruits sauvages, crus ou cuits, de racines et de lait ; celui des jains de riz et de lentilles bouillies, chacun ayant exclu en priorité ce que l'autre retient.

La sélection opérée par les jains élimine d'emblée racines et tubercules. Puis ils évitent bourgeons et pousses, fruits attachés à l'arbre, fruits et légumes crus, fruits et légumes frais, même s'ils sont cuits. Sauf dans le jeûne total (sans eau), que peuvent-ils absorber, sous réserve des nombreuses précautions entourant la préparation, le nettoyage et la conservation ? Eau et lait bouillis, fruits secs dans un de ces liquides, riz-galettes cuites à sec-lentilles du premier et unique repas de la journée, légumes séchés comme le sont nécessairement grains et légumineuses. La nourriture des jours de jeûne oppose clairement les végétaux, selon qu'ils sont « verts » ou « secs ». Pour ces derniers, elle exige toujours une préparation culinaire : ébullition de l'eau ou du lait, riz et lentilles.

Chez les hindous, la nourriture préférentielle des jeûnes est le « repas frugal » (*phalāhār*), dont sont exclus grains et légumineuses, le sel de mer, au profit d'autres végétaux comme le sarrasin (qui ne fait pas partie de la catégorie des grains), la châtaigne d'eau, les tubercules (pomme de terre, patate douce, manioc) et les fruits de saison ainsi que les produits laitiers.

Les représentations qui justifient ces choix sont elles aussi différentes. On a vu ce qu'il en était chez les jains. Chez les hindous, le choix est déterminé par la dichotomie entre, d'un côté, les produits de cueillette, et de l'autre, les produits du labourage, de l'agriculture attelée²¹. Cette dichotomie fait écho à l'opposition du village et de la forêt, thème essentiel de l'idéologie brahmanique²². Le jeûneur sort métaphoriquement de l'espace villageois pour aller vers les terres non cultivées, désert ou forêt, et y vivre d'une manière forestière que symbolise la consommation de plantes sauvages ou de cueillette ainsi que les modes de cuisson comme le grillé ou le rôti dans les braises.

¹⁹ Ravindra S. KHARE, *The Hindu Hearth and Home*, New Delhi, Vikas, 1976, chap. 6.

²⁰ Alexandra QUIEN, *Dans les cuisines de Bombay. Travail au féminin et nouvelles sociabilités en Inde aujourd'hui*, Paris, Karthala, 2007, p. 159-164.

²¹ Ravindra S. KHARE, *The Hindu Hearth and Home*, op. cit., p. 130.

²² Charles MALAMOU, « Village et forêt dans l'idéologie de l'Inde brahmanique », *Archives européennes de sociologie*, 17, p. 3-20.

Lorsque jains et hindous suppriment les mêmes produits, comme l'ail et l'oignon, par exemple, c'est encore pour des raisons différentes. Les premiers allèguent l'excès de vie des végétaux souterrains. Les seconds se réfèrent à un autre système classificatoire, qui met en relation les propriétés des nourritures, le corps humain, des tempéraments psychiques et même une position dans la hiérarchie sociale. Selon cette classification, ail et oignon sont dotés de propriétés échauffantes, excitantes, qui conviennent à des êtres inférieurs, caractérisés par l'ignorance et un tempérament soumis aux passions.

Faudrait-il voir, dans des assiettes servies au xx^e siècle, la trace de l'antagonisme entre brahmanes védiques et renonçants, remontant à plusieurs siècles avant l'ère chrétienne, au risque de choquer nos collègues historiens ? Et pourtant, cette confrontation se trouve indirectement confirmée. L'analyse des manuels de conduite de l'époque médiévale accrédite le fait que nombre d'interdits alimentaires imposés aux jains s'enracinent dans l'opposition aux rituels brahmaniques et en particulier aux offrandes aux ancêtres. Les textes canoniques jains des xii^e-xv^e siècles expriment en effet la plus vive réprobation à l'encontre des sacrifices aux ancêtres, qui exigeaient des nourritures carnées. Or, les interdits alimentaires fondamentaux (quatre *vikrti* – chair, alcool, miel, beurre – et les fruits de cinq figuiers) ont un point commun : ils étaient tous utilisés comme offrandes aux esprits des ancêtres²³. Lorsque le rejet du meurtre obligea à trouver des substituts aux victimes animales, les fruits de figuiers constituèrent le meilleur substitut parmi les arbres des victimes sacrificielles²⁴.

Nous ne sommes plus dans un système d'explication globale, où la cohérence avec les valeurs religieuses spécifiques aux jains est l'ultime justification. La confrontation socioreligieuse réapparaît et donne un tout autre sens à ces mêmes interdits alimentaires. Aujourd'hui, la plupart des jains interrogés rejettent l'idée d'une opposition aux lointains rituels brahmaniques, pour plusieurs raisons possibles : par ignorance ; parce que cela laisse entendre que le jainisme serait postérieur au brahmanisme, ce qui irait à l'encontre de revendications sociopolitiques actuelles ; soit encore par volonté de ne pas attiser les tensions sociales. Ils se situent sur un terrain qui n'est pas le lieu d'une vérité historique ni d'un dogme religieux, mais celui d'un engagement citoyen contemporain.

Dans l'Inde moderne, urbanisée, où des populations de castes et de religions différentes cohabitent dans un même îlot immobilier, travaillent dans les mêmes bureaux, où les jeunes adultes peuvent impulser des changements de comportement, le végétarisme constitue un terrain d'entente minimal où les influences, les emprunts, les imitations circulent entre castes de statut homologues, qu'elles soient jaines ou hindoues. Les jeunes gens de famille jaine se régalaient volontiers de salades épicées (*cāṭī*), un fleuron

²³ Robert WILLIAMS, *Jaina Yoga. A Survey of the Mediaeval śrāvakācāras*, Londres, Oxford University Press, 1963, p. 50-55.

²⁴ Michel ANGOT, « Sur quelques convergences de méthode dans les domaines rituel et linguistique. La question de la substitution dans le Veda », *Purushārtha*, 25, 2006, p. 119-165.

de la *street food*, qui mêlent fruits crus et légumes cuits parmi lesquels figurent oignon, patate douce, pomme de terre, qu'ils vont déguster à la nuit tombée à l'extérieur de la maison, ou en tout cas hors de la vue des grands-parents. Certains jains, qui en principe ne mangent pas après la nuit tombée, prennent néanmoins des fruits frais, ou même cuisinent des pommes de terre sautées un jour de jeûne, parce que « ce sont des fruits », disent-ils. Plutôt que de reprocher l'ignorance ou le laxisme de ces jeunes gourmets, reconnaissons, sous cette entorse à deux règles doctrinales, l'influence du *phalāhār*, la « nourriture frugale » des hindous analysée plus haut, et le rôle des relations entre castes végétariennes relevant d'obédiences religieuses différentes. C'est ainsi que se tissent des relations de voisinage apaisées et conviviales.

À chaque époque, le végétarisme a été perçu, représenté en ajoutant aux strates d'interprétations et d'associations qui en ont été faites antérieurement, ce qui lui donne sens dans un contexte renouvelé.

Le végétarisme de Gandhi

Gandhi fut certainement très influencé par l'environnement éthique de son enfance au Gujarat, où sa mère, fervente *vaiṣṇava*²⁵, jeûnait fréquemment et où les jains étaient, et sont toujours, nombreux et influents. Néanmoins, la domination politique des Britanniques, mangeurs de viande et buveurs d'alcool, proposait un autre modèle alimentaire, associé à la virilité et à la force du colonisateur. Ce régime était lui aussi attirant et encouragé par les jeunes nationalistes indiens, qui y voyaient un moyen de retrouver fierté et puissance.

On a souvent dépeint Gandhi à l'image d'un renonçant traditionnel, mais c'est en Grande-Bretagne, où il alla faire des études de droit en 1888 et resta près de trois ans, qu'il devint un végétarien convaincu. Dans ce pays, où le terme « végétarien » avait été inventé, où le végétarisme avait pris son essor comme doctrine indépendante de toute religion et où la première Société végétarienne avait été créée en 1847²⁶, il fréquenta des végétariens opposés à la vivisection, des pacifistes, des membres de la Fabian Society. Il alla même jusqu'à rejeter pendant quelque temps le lait comme stimulant sexuel, ce que ce produit n'est pas dans la tradition indienne, religieuse ou ayurvédique, qui en fait l'une des nourritures les plus pures²⁷.

²⁵ Courant réformiste de l'hindouisme, datant de la période médiévale, qui repose sur une relation personnelle de dévotion à la divinité.

²⁶ Renan LARUE, *Le Végétarisme et ses ennemis. Vingt-cinq siècles de débats*, Paris, PUF, 2015, p. 189-209.

²⁷ Selon le traité médical de Suśruta, le lait des herbivores, que l'homme consomme, « est l'essence pure du *rasa* de toutes les plantes, comme si l'organisme de la vache, de la chèvre ou de la chamelle opérait une première cuisson, sublimant les sucs nourriciers qu'elles puisent dans le grand herbier du monde ». Francis ZIMMERMANN, *op. cit.*, p. 241.

Le végétarisme de Gandhi évolua tout au long de sa vie, de ses engagements politiques et de ses actions publiques, liant de plus en plus étroitement régime alimentaire et qualités morales, corps individuel et corps social. Il construisit ainsi une nébuleuse de représentations associant la consommation de viande avec toutes les formes de violence modernes, la guerre, l'exploitation coloniale, la compétition industrielle, la médecine allopathique indissociable de la vivisection qu'il qualifiait de « crime le plus noir de l'homme »²⁸. À cela, il opposa le végétarisme, le jeûne, l'abstinence sexuelle, les actions non violentes, la force de la vérité (*satyagraha*), qu'il pratiqua et perfectionna toute sa vie, au service du combat pour l'indépendance de son pays.

Son régime alimentaire, végétarien et frugal, n'était pas le résultat d'une doctrine préétablie, encore moins une réplique de celui des renonçants antiques, même s'il prit conseil d'un religieux jain sur ces questions après son retour en Inde. Il résulta plutôt d'une recherche ancrée dans des expérimentations sur lui-même, le contrôle de soi devenant le premier pas vers la décolonisation des corps et la réforme du corps social. Empruntant à des sources diverses, brassant valeurs anciennes et contemporaines en fonction des forces politiques qu'il voulait convaincre et entraîner, Gandhi reformula le végétarisme, dont l'objectif n'était plus seulement la purification du soi ou la préservation d'une pureté de caste, mais la construction d'une nation indépendante.

Diasporas et globalisation des végétariens

L'histoire continue et il faut mentionner, même trop rapidement, les effets indéniables des diasporas contemporaines²⁹ et de la globalisation des végétariens sur les interprétations et les pratiques du végétarisme, en Inde même.

Des commerçants indiens, qui avaient émigré en grand nombre vers les pays d'Afrique orientale au début du xx^e siècle, en furent expulsés en 1972 et repartirent dans tous les pays du Commonwealth, où ils rejoignirent ceux qui émigraient directement d'Asie du Sud depuis les années 1960. Coupés de l'Inde pendant plusieurs générations, ils avaient une bonne éducation générale, mais une faible connaissance des langues indiennes écrites et de leur religion, réduite à quelques fêtes communes aux jains et aux hindous.

Dans les pays d'accueil anglo-saxons où la notion de caste est très mal perçue, l'organisation des jains se fit en termes de « communauté religieuse », que ce soit pour la recherche de conjoints ou comme cadre d'activités culturelles. Cette notion, socialement acceptable, leur permit d'être respectés et reconnus comme acteurs politiques et entraîna la redécouverte ou la réinvention d'une identité religieuse jaine³⁰. Leur croissance

²⁸ Romain ROLLAND, *Mahatma Gandhi*, Paris, Stock, 1948, p. 47.

²⁹ On évalue à environ 100 000 les jains émigrés en Grande-Bretagne, aux États-Unis et au Canada.

³⁰ Mehoor SANGHRAJKA, « Les jains de la diaspora : l'exemple britannique », *Religions et Histoire*, 21, juillet-août 2008, p. 55-57.

démographique et leur réussite financière se traduisirent par la construction de temples imposants, l'organisation de fêtes religieuses fastueuses et l'invitation de religieux jains de l'Inde pour célébrer ces cérémonies ou pour enseigner les principes et valeurs du jainisme. Le développement de cet aspect religieux, spectaculaire depuis les années 1980, s'accompagna de l'invention d'un néojainisme pour le temps présent.

Dans les années 1970, le végétarisme était encore une curiosité dans les pays occidentaux et s'abstenir de chair animale suffisait largement à se définir comme végétarien. La majorité des jains ignoraient ou avaient oublié les conceptions particulières du végétarisme jain, notamment tout ce qui concerne les végétaux. Ils surent développer toutes sortes de commerces et de restaurants leur permettant de bien se nourrir et de banaliser le régime végétarien dans leurs sociétés d'adoption. Loin d'être uniquement signe de renoncement ou de respect de toute vie, le végétarisme est devenu gage de réussite sociale, promesse de nourriture savoureuse et nostalgie d'un pays d'origine imaginé.

Pendant, des végétariens occidentaux et plus récemment des végétaliens (*vegan*) se font de plus en plus entendre, prônant un régime alimentaire sans laitage et valorisant les aliments crus. La suppression du lait heurte de front un fondement des cuisines indiennes. Le lait et le beurre, aliments purs et nourrissants entre tous, ce sont aussi les sucreries à base de lait bouilli, condensé ou caillé, les boissons et les sauces à base de yaourt ; c'est encore le mode de cuisson privilégié de la cuisine festive. Autant de signes des festins, des réjouissances, du bon augure, du partage le plus large possible, de l'honneur rendu aux convives.

Les jains qui passaient, il y a peu, en Inde même, pour des extrémistes pointilleux en matière de précautions alimentaires se voient désormais dépassés sur le terrain du respect de la vie animale. Ce défi inattendu ne peut que susciter de nouvelles interprétations du végétarisme, creusant davantage les différences entre l'Inde et les pays d'émigration.

Conclusion

Des situations complexes et diversifiées ont dû être simplifiées afin d'en dégager quelques lignes de force. Récapitulons-les.

- Le monde indien se caractérise par la pluralité des régimes alimentaires. Le végétarisme, qui y occupe une place prééminente dans l'échelle de pureté, n'a jamais éliminé d'autres modèles alimentaires, dont certains valorisent la consommation de viande.
- La diffusion du végétarisme dans l'Inde ancienne s'appuya sur une attitude religieuse, forgée dans le rejet des sacrifices animaux et des prêtres-brahmanes, et

bénéficia du soutien du pouvoir impérial dans un contexte historique et politique particulier.

- Chez les jains, les interdits alimentaires sont justifiés par une biologie classificatoire, une éthique et une philosophie à visée sotériologique, qui constituent un système de sens englobant, pouvant aménager tout élément nouveau ou inconnu. Cependant, une lecture relationnelle des listes d'aliments interdits révèle que la sélection de ces produits peut aussi être expliquée par leur place dans les sacrifices brahmaniques et les cultes aux ancêtres qui prévalaient dans l'ancien monde.
- La comparaison des repas de jeûne chez les jains et chez les hindous fait apparaître une sélection des aliments diamétralement opposée, reposant sur des classifications savantes différentes.
- Le végétarisme de Gandhi, qui prônait explicitement des valeurs de non-violence, d'abstinence sexuelle et de contrôle des passions, s'est construit dans le combat politique, en Angleterre, en Afrique du Sud, puis en Inde où il entraîna des millions de personnes dans son sillage. Les jains en diaspora reconstruisent leur régime alimentaire et ses justifications en fonction de leur histoire personnelle, d'un environnement social spécifique et de choix d'intégration dans leur pays d'adoption.

Le végétarisme est perçu et élaboré de manière différente selon les lieux et les époques en ajoutant aux strates antérieures d'interprétations et d'associations, ce qui le dote d'un sens approprié à un contexte social et politique variable.

Dans chaque cas, adopter une perspective comparatiste et historique, introduire de la relation et de la dynamique sociale, que celle-ci prenne la forme d'une simple différence, de la confrontation ou d'un antagonisme plus violent, a permis de prendre du recul par rapport aux discours, d'en éclairer la variabilité et de mettre au jour d'autres ressorts qui contribuent à la construction et à l'évolution de chaque régime alimentaire.

La relation entre les orientations religieuses et les pratiques alimentaires combine des éléments hétérogènes. D'une part, des règles doctrinales sont enchâssées dans une idéologie, une théologie, une conception du monde qui visent à la complétude, à un univers de sens où tout est justifié, mais ces productions religieuses n'adviennent et ne se maintiennent pas dans un milieu étanche ni dans un vide social. Plus le système d'idées est l'objet d'élaborations savantes, fixées dans des textes, plus il paraît intangible. Or, ces constructions intellectuelles elles-mêmes recèlent des antagonismes enfouis et souvent difficiles à mettre au jour, mais qui n'en existent pas moins. Rappelons que le débat contradictoire, un exercice intellectuel particulièrement valorisé chez les bouddhistes, a toujours fait partie de l'activité philosophique en Asie du Sud. D'autre part, nous avons affaire à un milieu social et politique spécifique dans lequel s'exerce pleinement le jeu de la distinction, au sens fort de lutte sociale, où les oppositions et les soutiens, les controverses et les jeux de pouvoir pèsent de tout leur poids, dans des directions opposées. La relation entre

la religion et les pratiques n'est jamais celle d'une traduction ou d'une application. Aucun système idéologique, si sophistiqué soit-il, ne suffit à lui seul à imposer des pratiques alimentaires ou autres. Les situations sociales réelles, complexes, pétries de différences, de confrontations, de compromis et d'emprunts contribuent à la création même de textes, et plus encore à leur interprétation, entraînant nécessairement variantes et transformations.

Pratiques alimentaires dans la vie religieuse portugaise

Réflexions sur les sources hagiographiques et biographiques édifiantes (XVII^e-XVIII^e siècles)*

□ Paula ALMEIDA MENDES

L'histoire de la spiritualité au Portugal à l'époque moderne reste un champ de l'histoire culturelle relativement peu étudié, même si certaines études ont permis de mieux en cerner certains aspects¹. Parmi les multiples dimensions qui façonnent le cadre religieux et spirituel du Portugal moderne, il convient de souligner l'importance des questions liées aux pratiques alimentaires dans les espaces monastiques. Le cas portugais souffre à cet égard d'une certaine pénurie de sources, même si certaines recettes monastiques² ou documents d'archives sont connus³, nous donnant ainsi une certaine connaissance

* Ce travail est financé par des fonds nationaux de la FCT – Fundação para a Ciência e a Tecnologia (Fondation pour la science et la technologie), dans le cadre du projet UID/HIS/04059/2019.

¹ João Luís FONTES, Maria Filomena ANDRADE et Tiago PIRES MARQUES (éds), *Vozes da Vida Religiosa Feminina. Experiências, Textualidades e Silêncios (séculos XV-XXI)*, Lisbonne, UCP/CEHR, 2015 ; João Luís FONTES, Maria Filomena ANDRADE et Tiago PIRES MARQUES (éds), *Género e Interioridade na vida religiosa. Conceitos, contextos e práticas*, Lisbonne, UCP/CEHR, 2017 ; Paula ALMEIDA MENDES, *Paradigmas de Papel: a edição de «Vidas» de santos e de «Vidas» devotas em Portugal (séculos XVI-XVIII)*, Porto, CITCEM, 2017 ; Paula ALMEIDA MENDES, « Cartas espirituais de Fr. Estêvão da Purificação (O.C.) », Fr. António da Conceição (C.S.J.E.) et do Padre João Cardim (S.J.) », dans *CEM. Cultura, Espaço & Memória*, 8, 2017, p. 155-167.

² Soeur Maria Leocádia DO MONTE DO CARMO, *Livro das Receitas de Doces e Cozinhados vários d'este Convento de Santa Clara d'Évora. 1729* (présentation et notes de Manuel Silva Lopes), Lisbonne, Barca Nova, 1988 ; Anabela Leal DE BARROS, *As receitas de cozinha de um frade português do século XVI*, Coimbra, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2014 ; Isabel DRUMOND BRAGA, *Saberes e Segredos. Receituários Conventuais Portugueses da Época Moderna*, Coimbra / S. Paulo, Imprensa da Universidade de Coimbra / Annablume, 2015.

³ Fernanda Paula SOUSA MAIA, « À mesa com os monges de Bustelo: algumas regras de conduta », dans *Humanística e Teologia*, 14, 1993, fasc. 3, p. 355-370 ; Antoni RIERA I MELIS, « Os Regimes Alimentares do Clero », dans Jean-Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI (éds), *História da Alimentação*, vol. 2 : *Da Idade Média aos tempos actuais* (trad. de Maria da Graça Pinhão et Catarina Gândara), Lisbonne, Terramar, 2001, p. 20-25 ; Cristina OSSWALD, « Hábitos alimentares dos jesuítas em Portugal, na Índia e no Brasil (sécs. XVI-XVIII) », dans Isabel DOS GUIMARÃES SÁ et Máximo GARCÍA FERNÁNDEZ (éds), *Portas Adentro. Comer, vestir, habitar (ss. XVI-XIX)*, Universidade de Coimbra / Universidad de Valladolid, 2010, p. 69-85 ; Salvador MAGALHÃES MOTA, « À Mesa com os Monges Bernardos: contributos para o estudo dos regimes alimentares nas ordens monásticas regulares », dans Maria Marta LOBO DE ARAÚJO, António Clemente LÁZARO, Anabela RAMOS et Alexandra ESTEVES (éds), *O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo*, Braga, CITCEM, 2012, p. 39-50 ; Ricardo SILVA, « Alimentar o corpo e o espírito no convento de Nossa Senhora dos Remédios de Braga no século XVII », dans Maria Marta LOBO DE ARAÚJO, António Clemente LÁZARO, Anabela RAMOS et Alexandra ESTEVES (éds), *O tempo dos alimentos e os alimentos no tempo*, Braga, CITCEM, 2012, p. 73-90 ; Isabel DRUMOND BRAGA, *op. cit.*, p. 27.

des régimes et pratiques alimentaires. Des témoignages et des informations se trouvent dans des textes qui s'inscrivent avant tout dans la littérature religieuse et spirituelle, ce qui, dans la plupart des cas, nous permet de voir qu'il existait des situations marquées par une certaine « excentricité », bien que dans des moules ascétiques.

Il convient de souligner que les études sur ce sujet qui ont été publiées sur le cas portugais ne sont pas fondées sur des sources de nature hagiographique ou « biographique édifiante »⁴. Bien qu'il soit nécessaire de lire et d'analyser des textes de cette nature avec une certaine réserve, en raison des fins qui ont guidé leur production – la glorification du personnage en question, l'édification spirituelle et la promotion du culte –, ces sources peuvent, à certains égards, nous fournir des données qui pourraient s'avérer importantes dans l'appréciation de certaines pratiques alimentaires dans les environnements monastiques. Ces environnements deviendront peut-être plus compréhensibles si on les analyse à la lumière d'une stratégie visant à construire une *fama sanctitatis* des personnages que leurs contemporains considéraient comme exceptionnels. En fait, comme nous allons essayer de le montrer, les sources hagiographiques et biographiques édifiantes produites au Portugal aux XVII^e et XVIII^e siècles présentent les cas de religieux qui se distinguent de leurs compagnons par leur rigueur et souvent par la « crudité » de leurs exercices ascétiques – y compris les pratiques alimentaires : en ce sens, ils semblent avoir fait « exception à la règle ».

La nourriture dans les espaces monastiques au Portugal à l'époque moderne : les règles et certaines déviations

En évoquant ce monde, qui demeure encore aujourd'hui, dans certaines de ses dimensions, assez opaque, il convient de ne pas oublier que les règles et les constitutions des différents ordres religieux imposaient l'abstinence et le jeûne, observables à des époques dûment fixées, indissociables de la dimension pénitentielle qui guidait la vie religieuse depuis les débuts du monachisme. De plus, il est bien connu que les décrets émanant du Concile de Trente obligeaient au strict respect des différentes règles et constitutions des ordres, cherchant ainsi à mettre fin à des situations de relâchement et d'indiscipline, aggravées par le fait que, dans de nombreux cas, l'entrée dans la vie

.....

⁴ On utilise le terme « hagiographie » pour faire référence aux *Vies* de personnages canonisés par la curie romaine ou qui ont un culte immémorial. En revanche, chaque fois que nous nous référons aux *Vies* d'hommes et de femmes « illustres en vertu », nous avons choisi, à la suite d'auteurs comme Maria de Lurdes Correia Fernandes (voir Maria DE LURDES CORREIA FERNANDES, « Entre a família e a religião: a "Vida" de João Cardim (1585-1615) », *Lusitania Sacra*, 2^e série, t. 5, 1993, p. 93-120), de parler de « biographie édifiante ». Maria de Lurdes Correia Fernandes entend ainsi mettre en lumière la spécificité de ces œuvres qui, bien que partageant les marques des récits hagiographiques d'origine médiévale, ne relèvent pas strictement du genre hagiographique et, malgré leurs éléments biographiques, ne peuvent pas non plus être définies comme des biographies *strictu sensu*. Voir René AIGRAIN, *L'Hagiographie. Ses sources, ses méthodes, son histoire* (reproduction inchangée de l'édition originale de 1953), Bruxelles, Société des bollandistes, 2000 ; Guy PHILIPPART, « Hagiographes et hagiographie, hagiologues et hagiologie : des mots et des concepts », *Hagiographica*, 1, 1994, p. 1-16.

religieuse ne résultait pas d'une véritable vocation, mais de pressions familiales ou économiques, ou de stratégies visant à la sauvegarde du patrimoine (et pour lesquelles, depuis le xv^e siècle, on essayait de répondre par divers moyens⁵), encadrées par la discipline⁶ de comportements et de dévotions qu'avait accentuée la Contre-Réforme. Cependant, malgré cette vigilance, on assistait toujours, en particulier dans les espaces monastiques féminins, à des situations marquées par la difficulté à se détacher des liens mondains ou des « galas et ornements »⁷. Dans ce contexte, il convient peut-être de souligner, à l'instar de Vanda Anastácio, qu'au cours de la seconde moitié du xviii^e siècle, le cloître conventuel était utilisé par la société civile comme un équivalent de la prison, se révélant ainsi absolument contraire à la directive tridentine qui consacrait la liberté lors du choix de la vie religieuse : l'auteur étudie ainsi le cas de D. Leonor de Almeida Portugal, marquise d'Alorna, qui, parce que son père avait été impliqué dans la tentative de meurtre de D. José I, fut « emprisonnée » au couvent des Chelas, à Lisbonne⁸.

Comme l'ont déjà souligné divers auteurs, les régimes alimentaires pratiqués dans les couvents et les maisons monastiques étaient soumis aux règles régissant la vie en communauté ; bien qu'il puisse exister une certaine perméabilité, visible dans certaines variations, tous étaient guidés par la dimension ascétique, assez souvent à un degré presque extrême. D'autre part, il importe de souligner, comme l'a déjà fait Isabel Drumond Braga, que « la dichotomie aliment spirituel, aliment matériel a fini par associer le second à la tentation et à un péché, la gourmandise, que ce soit au Moyen Âge ou aux Temps modernes »⁹, alors que les pratiques ascétiques insistaient de plus

⁵ José Adriano DE FREITAS CARVALHO, *Antes de Lutero: a Igreja e as reformas religiosas em Portugal no século xv. Anseios e limites*, Porto, CITCEM / Afrontamento, 2016. Comme l'a souligné Anne CONRAD, « Il Concilio di Trento e la (mancata) modernizzazione dei ruoli femminili ecclesiastici », dans Paolo PRODI et Wolfgang REINHARD (éds), *Il Concilio di Trento e il Moderno*, Bologne, Società Editrice il Mulino, 1996, p. 414-437, après le Concile de Trente, la préoccupation de réglementer les diverses formes de vie religieuse s'est accentuée, en reléguant au second plan les états semi-religieux, même si ces derniers étaient, au début des Temps modernes, l'une des expressions les plus caractéristiques de la Contre-Réforme. L'un des aspects les plus problématiques a été la réglementation de la claustration stricte, car la rédaction du décret en la matière laissait place à des ambiguïtés quant à l'inclusion d'ordres tiers. Ainsi, en vue de son application pratique, le pape Pie V a décrété, en 1566, la constitution *Circa Pastoralis* qui justifie l'obligation de la claustration, dans le cadre des ordres tiers.

⁶ Dilwyn KNOX, « "Disciplina": le origini monastiche e clerical del buon comportamento nell'Europa cattolica del Cinquecento e del primo Seicento », dans Paolo PRODI (éd.), *Disciplina dell'anima, disciplina del corpo e disciplina della società tra medioevo ed età moderna*, Bologne, Società editrice Il Mulino, 1994, p. 69-99.

⁷ Isabel DRUMOND BRAGA, « Vaidades nos Conventos Femininos ou das Dificuldades em deixar a vida mundana », dans *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, 10, 1, 2010, p. 305-322.

⁸ Vanda ANASTÁCIO, « A virtude é uma fantasma nestes sítios », dans Ana Cristina COSTA GOMES et José Eduardo FRANCO (éds), *Dominicanos em Portugal. História, Cultura e Arte*, Lisbonne, Aletheia, 2010, p. 124-141. Dans plusieurs lettres, D. Leonor de Almeida Portugal critique l'ambiance qui existait dans ce couvent, complètement différente de ce qui aurait dû être l'observance de la règle de la claustration.

⁹ Isabel DRUMOND BRAGA, *Saberes e Segredos*, op. cit., p. 28. Voir, à titre d'exemple, la licence délivrée par António de Aguiar e Silva à l'œuvre *Arte de cozinha dividida em tres partes* (Lisbonne, 1693) de Domingos Rodrigues : « J'ai vu deux livres imprimés de cet *Arte de cozinha*, tous deux castillans, l'un de Pedro Moreto, l'autre de Francisco Martines Montino ; et j'avoue que j'ai vraiment eu l'impression qu'ils existaient au Portugal, mais qu'il semblait commode de faire une loi, dans laquelle ils seraient interdits, pour le préjudice que ces incitations à la gourmandise apportent à la République et même au service de Dieu » (nous avons utilisé l'édition suivante : Domingos RODRIGUES, « *Arte de cozinha dividida em tres partes* (1693) », dans *Obras Pioneiras da Cultura Portuguesa. Primeiro livro de cozinha* (coordonné par Isabel Drumond Braga), Lisbonne, Círculo de Leitores 2017,

en plus sur la nécessité des exercices de mortification et de pénitence, matérialisant ainsi une sorte de programme spirituel qui était axé et consolidé dans les différentes « ramifications » de la Passion du Christ¹⁰. De plus, il est possible de glaner des cas dans lesquels les religieux manifestaient même une répulsion pour la nourriture – une pratique qui, dans les milieux monastiques, comme l'a montré Caroline Walker Bynum, remonte au Moyen Âge, en particulier dans les communautés féminines¹¹, et qui perdura encore tout au long du XVIII^e siècle –, avec une variété de cas dans lesquels les religieux « dépassaient », dans une large mesure, les limites imposées par les règles...

Les pratiques alimentaires au Portugal à la lumière des sources hagiographiques et biographiques édifiantes (XVII^e-XVIII^e siècles)

Bien qu'au Portugal, certains espaces monastiques et conventuels se soient distingués dans la production de douceurs – stimulée dans une large mesure par le sucre en provenance de Madère et du Brésil –, tout au long des XVII^e et XVIII^e siècles, il s'avère qu'au-delà des périodes de jeûne et d'abstinence, l'alimentation des religieux pendant les périodes hors jeûne était caractérisée, dans la plupart des cas, par l'austérité et la parcimonie. Même les jours de fête liturgique ou de célébration de la mémoire des saints patrons des différents ordres, lorsqu'il y avait une amélioration des « rations » ou des dites « pitances »¹², certains religieux refusaient de manger des aliments de meilleure qualité (principalement de la viande, du poisson, du vin et des sucreries). En tout état de cause, comme nous l'avons déjà signalé, il existait des variations en ce qui concernait les régimes alimentaires dans les différentes maisons religieuses, souvent motivées par des raisons économiques.

p. 60. Voir également Paula Barata DIAS, « *De Spiritu Gastrimargiae* – Dystopie alimentaire et gourmandise dans la représentation de l'enfer dans la tradition morale occidentale », dans Carmen SOARES et Irene COUTINHO DE MACEDO (éds), *Ensaio sobre património alimentar luso-brasileiro*, Coimbra / São Paulo, Presses de l'Université de Coimbra / Annablume Editora, 2014, p. 71-88.

¹⁰ José Adriano DE FREITAS CARVALHO, « *Evolução na evocação de Cristo sofrante na Península Ibérica (1538-1630)* », dans *Homenaje a Elias Serra Ráfols*, t. 2, La Laguna, Universidad de La Laguna, 1970, p. 47-70.

¹¹ Caroline WALKER BYNUM a étudié l'habitude de refuser de la nourriture jusqu'à une extrême faiblesse, en particulier chez les religieuses et les mystiques (dont beaucoup ont par la suite été béatifiés ou canonisés), dans *Holy Feast and Holy Fast. The Religious significance of food to medieval women* (Berkeley, Los Angeles, London, University of California Press, 1987). Elle a proposé une nouvelle interprétation des comportements et des pratiques alimentaires de ces femmes : selon elle, ces pratiques alimentaires pénitentielles et extrêmement rigoureuses constituaient un type de stratégie pour conquérir un espace qui, par tradition, leur était refusé, leur permettant d'exprimer leur propre volonté et d'établir une relation plus personnelle et plus affective avec Dieu. Rudolph M. BELL, dont la thèse est une autre interprétation importante de la compréhension historico-culturelle des troubles de l'alimentation, affirme dans *Holy Anorexia* (Chicago, London, The University of Chicago Press, 1985) que ce comportement se perpétue, sous diverses formes, dans les situations d'anorexie féminine à l'époque contemporaine.

¹² Isabel DRUMOND BRAGA, *Sabores e Segredos*, op. cit., p. 28-29.

Plusieurs *Vies* de religieux et de religieuses « illustres en vertu » ainsi que des chroniques hagiographiques et monastiques éditées au Portugal aux XVII^e et XVIII^e siècles relatent leurs diverses pratiques alimentaires (souvent avec un penchant pour le spectaculaire, un peu au goût de la culture baroque), contribuant ainsi à leur *fama sanctitatis*, qui repose sur une matrice pénitentielle. Il faut donc, lorsque nous traitons ces textes, avoir une certaine prudence, même s'ils constituent, dans la mesure du possible, un riche observatoire pour le chercheur en histoire culturelle. De cette façon, étant donné le caractère informatif de ces sources, nous les avons choisies comme objet d'étude. En effet, il convient de garder à l'esprit que l'après-Trente a développé un modèle de sainteté, ou tout au moins de vie chrétienne « parfaite », dans lequel l'insertion dans une structure religieuse – en d'autres termes, la vie consacrée – est d'une importance déterminante dans la perception de la sainteté. Ce cadre est particulièrement important dans le cas de la sainteté féminine, d'autant plus que la Contre-Réforme correspond chronologiquement à une période au cours de laquelle les vertus couramment associées au genre féminin – en particulier la chasteté – ont été très valorisées, et les critiques des « vanités » se sont développées à partir du XVII^e siècle¹³. Bien que des recompositions religieuses, politiques et sociales soient apparues, par exemple le problème de la spiritualité du mariage et de la possibilité de sanctification des personnes mariées (comme l'ont déjà révélé les études de Maria de Lurdes Correia Fernandes¹⁴ qui ont profondément modifié les représentations de la sainteté), la vérité est que la spiritualité de ceux qui vivaient au cours de ce siècle était vue par le prisme du cloître et conditionnée par le puissant ascendant du modèle religieux, bien que l'on continue à affirmer que le salut était quelque chose d'accessible à tous.

Le modèle de « sainteté » reflété dans ces textes est celui qui, malgré quelques nuances dans le contexte de la production de nature hagiographique, est demeuré commun et prédominant tout au long du XVII^e siècle et de la première moitié du XVIII^e siècle au Portugal : un modèle façonné par la pratique de pénitences et de mortifications, fondé sur la capacité de souffrance et sur la rigueur et la cruauté des disciplines – très souvent avec un accent sanglant – lors de jeûnes fréquents et rigoureux. Cela menait les religieux à des situations d'extrêmes faiblesse et maigreur, souvent aggravées par des maladies, telles que fièvres, convulsions, « gonflements » (qui étaient certainement des tumeurs).

Cependant, il est bien connu que depuis le début du XVI^e siècle, le genre hagiographique recevait des souffles de renouveau et de modernisation en vue d'une purification des textes, dans un souci de rigueur philologique et historique, auquel ont contribué les

.....
¹³ Rappelons, par exemple, l'œuvre *Afeite y Mundo Mujeril* de frère António Marqués, qui traduisait, à sa manière, le malaise ressenti dans certains secteurs ecclésiastiques à propos des « vanités » féminines (les parfums, les poudres, les « ornements » et les cosmétiques qui étaient considérés comme un signe de vanité et de luxure).

¹⁴ MARIA DE LURDES CORREIA FERNANDES, *Espelhos, Cartas e Guias. Casamento e Espiritualidade na Península Ibérica. 1450-1700*, Porto, Instituto de Cultura Portuguesa / Faculdade de Letras do Porto, 1995. Voir aussi André VAUCHEZ, *Les Laïcs au Moyen Âge. Pratiques et expériences religieuses*, Paris, Éditions du Cerf, 1987.

contestations de certains humanistes, les positions des protestants¹⁵ et, plus tard, au XVII^e siècle, l'activité des bollandistes et des bénédictins de Saint-Maur¹⁶, notamment à travers les ferventes critiques de la valorisation excessive du merveilleux (comme les miracles) et d'autres aspects de nature extraordinaire dans les récits de la vie de certains saints, ainsi que la véracité de certains de ces récits, en particulier ceux qui composaient la *Légende dorée*. Toutefois, malgré ce climat de renouveau, les œuvres hagiographiques éditées au cours des XVII^e et XVIII^e siècles ont continué à incorporer dans leur structure des sujets qui s'inscrivaient dans la dimension du merveilleux et qui se trouvaient déjà dans d'autres récits¹⁷. En étudiant ces textes, nous devons nécessairement garder à l'esprit qu'ils ont été construits pour maintenir et solidifier la *fama sanctitatis* de ces figures ainsi que le prestige des ordres auxquels elles appartenaient, qui s'appuyaient de plus en plus sur la visibilité et le nombre de leurs saints¹⁸.

En ce sens, ces textes décrivent des parcours et des expériences de vie religieuse et spirituelle largement basés sur la dimension ascétique et sur divers mimétismes en vue d'imiter les attitudes et les comportements d'autres figures, sur lesquelles ils avaient lu ou dont ils avaient entendu parler, mais dans lesquels il est également possible de retrouver certains artifices et inventions, en essayant, comme on dirait aujourd'hui, d'« attirer l'attention »... Ce sont, disons-le ainsi, des formes renouvelées de martyre¹⁹, à travers lesquelles les religieux cherchaient par divers moyens à établir et à exprimer leur relation affective avec Dieu : dans cet empressement à communiquer avec la sphère divine, certains semblent même vouloir mourir bientôt ! De fait, la dimension de l'abstinence et du jeûne apparaît presque toujours dans les textes de cette nature, en complément du cadre des mortifications physiques/corporelles – avec de nombreux détails sanglants – et de la prière, surtout mentale, à la suite de la *Devotio moderna*, pratiquée très souvent d'une manière presque obsessionnelle. Pour tout cela, les textes de cette nature devront être lus et analysés avec la prudence appropriée et, en ce sens, les multiples thèmes qu'ils mettent en équation devront être compris dans l'univers culturel qui les façonne.

En ce qui concerne les régimes alimentaires dans les espaces monastiques, plusieurs études, axées principalement sur l'analyse de leurs livres de comptes, ont montré que

¹⁵ Stefano CAVALLOTTO, *Santi nella Riforma. Da Erasmo a Lutero*, Rome, Viella, 2009, p. 17-35.

¹⁶ Bruno NEUVEU, *Érudition et religion aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, Albin Michel, 1994.

¹⁷ Maria DE LURDES CORREIA FERNANDES, « História, santidade e identidade. O *Agiologio Lusitano* de Jorge Cardoso e o seu contexto », *Via Spiritus*, 3, 1996, p. 25-68 ; Paula ALMEIDA MENDES, *Paradigmas de Papel: a edição de «Vidas» de santos e de «Vidas» devotas em Portugal (séculos XVI-XVIII)*, Porto, CITCEM, 2017.

¹⁸ Zulmira C. SANTOS, « A produção historiográfica portuguesa sobre a história religiosa na Época Moderna: questões e perspectivas », dans *Lusitania Sacra*, 2^e série, 21, 2009, p. 249-261.

¹⁹ Jacques LE BRUN, « Mutations de la notion de martyre au XVII^e siècle d'après les biographies spirituelles féminines », dans Jacques MARX (éd.), *Sainteté et martyre dans les religions du livre*, Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles, 1989, p. 77-90 (Problèmes d'histoire du christianisme 19) ; Jacques LE BRUN, *Sœur et amante. Les biographies spirituelles féminines du XVII^e siècle*, Genève, Droz, 2013. Voir aussi Elena BRAMBILLA, *Corpi invasi e viaggi dell'anima. Santità, possesso, exorcismo dalla teologia barocca alla medicina illuminista*, Rome, Viella, 2010.

le statut social de nombreux religieux et religieuses continuait à se refléter même dans la vie consacrée : à titre d'exemple, il peut être utile de rappeler que la consommation d'aliments plus chers dans les maisons religieuses était une réalité et permettait ainsi de maintenir leur condition sociale dans le siècle²⁰.

La parcimonie, la frugalité et l'austérité sont les principaux aspects qui guident les pratiques alimentaires dans les espaces monastiques et conventuels au cours des XVII^e et XVIII^e siècles. Selon les cas cités, la grande majorité des religieux ne mangeaient ni viande ni poisson et ne buvaient pas de vin : les exemples de saints qui refusaient de manger ces aliments ne manquent d'ailleurs pas dans l'hagiographie (comme saint Jean-Baptiste, saint Antonin, le bienheureux Henri Suso, pour ne citer que quelques exemples que l'on peut glaner en hagiographie). En effet, la viande en particulier était un aliment coûteux, qui ne correspondait pas au respect du vœu de pauvreté. Par ailleurs, il convient de noter que presque tous les religieux ne mangeaient qu'une fois par jour (comme le bienheureux Henri Suso) et pratiquaient le jeûne presque toute l'année, c'est-à-dire qu'ils ne rompaient pratiquement pas le jeûne (comme saint Pierre-Célestin, saint François d'Assise et sainte Catherine de Gênes) ; le vendredi, ils ne mangeaient presque jamais. Ils demandaient très souvent l'autorisation aux prélats de faire de longs jeûnes de pain et d'eau. Nombre de ces religieux pratiquaient ces régimes en secret, ce qui semble indiquer qu'ils ne comparaissaient pas au réfectoire ; très souvent, ce n'est que lorsque les supérieurs remarquaient leurs extrêmes faiblesse et maigreur qu'ils essayaient de mettre fin à ces situations de rigueur excessive

Curieusement, les sources consultées nous permettent également d'examiner des exemples d'inventions développées par les religieux pour ne pas avoir d'appétit : c'est le cas de mère Iria Álvares, dominicaine du monastère des Donas de Santarém, qui, selon le frère Luís de Sousa, « a adopté une étrange invention pour ne jamais cesser d'être abstinent et toujours gâcher la nourriture. C'est l'invention d'avoir toujours dans la bouche une gorgée de sel qui, en plus de mortifier l'appétit de nourriture, lui valait un souvenir continu du silence, dans lequel on affirme qu'elle était également unique »²¹. D'autre part, il est important de garder à l'esprit que certains religieux ne pouvaient pas non plus manger certains aliments parce qu'ils n'avaient pas de dents...

À propos du jésuite João Cardim († 1615), son biographe, le père Sebastião de Abreu, nous dit que, quand il mangeait, il mangeait très peu, et quand il le faisait, il avait

.....

²⁰ Voir Fernanda Paula SOUSA MAIA, « O regime alimentar no mosteiro do Bustelo entre os séculos XVI e XIX », *Polígrafa*, 2, 1993, p. 181. Rappelons à titre d'exemple le cas des abbesses du monastère de Conversano qui détenaient effectivement un puissant pouvoir spirituel et temporel. Voir Maria Teresa GUERRA MEDICI, « Origine storiche e fondamenti giuridici della badessa di Conversano », dans *Commentarium pro religiosis et missionariis*, vol. 75, 1994, p. 309-358, et « Sulla giurisdizione temporale e spirituale della badessa », dans Gabriella ZARRI (éd.), *Monachesimo femminile in Italia dall'Alto medioevo al secolo XVII: a confronto con l'oggi*, Vérone, San Pietro in Cariano, 1997, p. 75-86, et *Donne di governo nell'Europa Moderna*, Rome, Viella, 2005. Je remercie la professeure Anne Morelli d'avoir attiré mon attention sur ce cas.

²¹ Fr. Luís DE SOUSA, « Primeira Parte da História de S. Domingos Particular do Reino e Conquistas de Portugal », dans *História de S. Domingos* (intr. et révision de M. Lopes de Almeida), vol. 1, Porto, Lello e Irmão - Editores, 1977, p. 566.

toujours « un pied en l'air, pour compenser avec ce nouveau genre d'affliction ce peu de goût que la nature pouvait recevoir », un fait qui semble ainsi contribuer à augmenter l'admiration de tous ceux qui le connaissaient, qui ne comprenaient pas comment il pouvait survivre avec si peu d'aliments, car il était « maigre et défait » et « les os se voyaient par-dessus la soutane et la trouaient et la rompaient »²².

La grande majorité des religieux mettaient des cendres et de l'eau froide dans la nourriture pour la désassaisonner et lui enlever son goût (comme saint François d'Assise), ou bien du sel et du vinaigre, comme le faisait sainte Catherine de Gênes. Pour le prouver, rappelons le cas de frère Jorge de Santo Tomás (dominicain du couvent d'Aveiro), dont « la nourriture quotidienne était composée d'herbes et de légumes méritant le nom de régal et auquel il enlevait très souvent le goût en y mettant de l'eau ou des cendres qu'il lançait dans un morceau de papier, pour que l'on pense que c'était du poivre »²³.

D'autres religieux utilisaient des « engrais amers » : à titre d'exemple, rappelons le cas de frère Jacinto dos Anjos († 1679), franciscain du couvent d'Évora. Selon le frère Jerónimo de Belém, il était d'usage à Évora, à l'époque où le poivre était plus cher, de préparer « pour ajouter aux pâtés un mélange de poivrons grillés au four avec de la farine, qui, une fois écrasé, compensait le manque de poivre, et qui servait également pour les salières du réfectoire les jours où du poisson était servi » : un novice a vu que le frère Jacinto dos Anjos a enlevé de sa manche son poivrier et a saupoudré la nourriture ; il le lui a alors demandé, mais le frère Jacinto dos Anjos a refusé de le lui prêter (parce que ce qui était à l'intérieur avait certainement un goût horrible...) ; ce religieux, « quand il ne pouvait cacher son abstinence, s'excusait en disant que le poisson était salé ou moulu »²⁴.

Toujours selon le même chroniqueur, mère Madalena do Sepulcro (clarisse du monastère de Madre de Deus de Lisbonne) « a su à un tel point mortifier son appétit qu'elle mangeait ce qui était mélangé dans des casseroles pour nourrir les poules ; et à une certaine occasion, elle a tellement sucé de tissus qui avaient été utilisés sur les plaies d'une femme malade que cela l'a rendue malade. Sa nourriture ordinaire était toujours la pire nourriture et sans régularité ; et un jour où elle a mangé du poisson frais et est vite tombée malade, elle a dit que c'était une punition de Dieu parce qu'elle s'était régalée »²⁵.

²² P^e Sebastião DE ABREU, *Vida e virtudes do admiravel Padre João Cardim, portuguez da Companhia de Jesus*, Évora, na Oficina da Universidade, 1659, p. 222-223.

²³ Fr. Lucas DE SANTA CATARINA, « Quarta Parte da História de S. Domingos, Particular do Reyno, e Conquistas de Portugal » [1767], dans *História de S. Domingos* (intr. e révisión de M. Lopes de Almeida), vol. 2, Porto, Lello et Irmão Editores, 1977, p. 617.

²⁴ Fr. Jerónimo DE BELÉM, *Chronica Serafica da Santa provincia dos Algarves, da regular observância de Nosso Padre S. Francisco. Segunda Parte*, Lisbonne, no Mosteiro de S. Vicente de Fora, 1753, p. 220-221.

²⁵ Fr. Jerónimo DE BELÉM, *Chronica Serafica da Santa provincia dos Algarves, da regular observância de Nosso Padre S. Francisco. Terceira Parte*, Lisbonne, no Mosteiro de S. Vicente de Fora, 1755, p. 160.

Arrivés ici, nous concentrerons notre attention sur les aliments qui étaient consommés (ou pas...) par les religieux.

La consommation de viande était autorisée surtout les jours de fête. Celle-ci était, comme cela a déjà été souligné dans certaines bibliographies²⁶, l'un des aliments les plus chers sur les marchés des Temps modernes et pouvait être consommée de différentes manières. Au Portugal, la viande la plus commune était le bœuf²⁷. Ainsi, étant donné ces vecteurs, il ne faut pas s'étonner que la viande soit absente des régimes des religieux dont nous étudions les *Vies*. Toutefois, il convient de noter que certains religieux pouvaient manger de la viande en dehors de l'espace monastique ou conventuel, ce qui renvoie à la rareté des ressources financières qui empêchaient son achat : à cet égard, il serait utile d'évoquer le cas de frère Tomé de Mendonça, un dominicain du couvent de S. Domingos de Lisbonne, qui « observait le jeûne des Constitutions inviolablement ; et comme les sorties du couvent étaient rares, il mangeait rarement de la viande »²⁸.

En raison du grand nombre de jours d'abstinence (en particulier pendant l'avent et le carême) et de son abondance au Portugal, le poisson occupait une place prépondérante dans l'alimentation des maisons religieuses²⁹. Cependant, malgré ces aspects et le fait que ce n'était pas un aliment très cher, la consommation de poisson était répudiée et évitée par la plupart des religieux que nous avons étudiés. Nous avons trouvé une référence à la consommation de merluche (poisson très léger) dans la *Vie* de frère Pedro Martins Pereira († 1729), incluse dans la deuxième partie de la *Chronica Serafica da Santa Provincia dos Algarves* (1753) de frère Jerónimo de Belém³⁰.

Pour sa part, frère João Óbidos, ermite de la Serra d'Ossa († 1636), jeûnait trois jours par semaine et mangeait parfois une sardine salée³¹. Bien que rares, on trouve également quelques références concernant la consommation de merlu séché, qui était d'ailleurs très courante à l'époque³². De son côté, le père João Cardim demandait des œufs lorsque le poisson était bon et n'a jamais mangé de poisson avec de l'huile d'olive, mais toujours avec du vinaigre³³. Mère Brígida de Santo António (brigitte du couvent

²⁶ João Pedro FERRO, « Para a história da alimentação em Portugal (séculos XV-XVIII) », dans *Arqueologia dos Hábitos Alimentares*, Lisbonne, Publicações Dom Quixote, 1996, p. 16.

²⁷ *Ibid.*

²⁸ Fr. Lucas DE SANTA CATARINA, *op. cit.*, p. 476.

²⁹ Le docteur Francisco DA FONSECA HENRIQUES, médecin du roi Jean V, avait déjà attiré l'attention, dans l'œuvre *Ancora Medicinal para conservar a vida com saude* (Lisbonne, 1731), sur la valeur et l'importance de plusieurs poissons marins et de rivière. Luís DE PINA, « A Fauna marítima e fluvial em Portugal na alimentação portuguesa do século XVIII », *Revista de Etnografia*, 9, 1965, p. 5-42 ; João Pedro FERRO, *op. cit.*, p. 27-29.

³⁰ Fr. Jerónimo DE BELÉM, *op. cit.*, p. 120.

³¹ Jorge CARDOSO, *Agiologio Lusitano dos santos e varões illustres de Portugal e suas conquistas*, t. 3, Lisbonne, por Pedro Craesbeeck, 2012, p. 641.

³² Fr. Luís DE SOUSA, « Segunda Parte da História de S. Domingos Particular do Reino e Conquistas de Portugal », dans *História de S. Domingos* (intr. et révision de M. Lopes de Almeida), vol. 1, Porto, Lello e Irmão – Editores, 1977, p. 944.

³³ P^e Sebastião DE ABREU, *op. cit.*, p. 226.

de S. Brígida de Lisbonne, † 1655), quand la faiblesse l'exigeait, ne mangeait que « trois coques et jamais plus de quatre »³⁴.

Les œufs étaient un aliment important sur le plan nutritionnel et revêtaient généralement une signification symbolique, car ils étaient associés à l'alimentation des jours de jeûne et d'abstinence. Il est cependant important de rappeler que très souvent, dans les espaces religieux, leur consommation était restreinte à l'époque du carême, car il s'agissait d'un aliment d'origine animale³⁵. De plus, les œufs étaient moins chers que la viande et le poisson. Dans les sources consultées, il est possible de retracer certains cas liés à la consommation d'œufs. En ce sens, rappelons le cas de sœur Domingas de S. Jacinto (dominicaine du couvent du Sacramento de Lisbonne, † 1668), qui « mangeait presque toujours des herbes ; sa plus grande friandise était deux œufs ; cela lui semblait être un régal et elle y renonça. Ni les fêtes ni les professions, où l'on augmente et améliore le plat des religieuses, ne l'obligeaient à renoncer à cette austérité »³⁶. Pour sa part, sœur Maria da Purificação (clarisse du monastère de Madre de Deus de Lisbonne, † 1724) « pouvait se contenter d'œufs, elle ne mangeait que les blancs et disait qu'elle n'aimait pas les jaunes »³⁷.

Les sources citées ne mentionnent pas la consommation de lait³⁸, hormis un cas où il était utilisé à des fins thérapeutiques³⁹ et celui de frère Gonçalo de Guimarães (franciscain du couvent de Bom Jesus do Monte da Franqueira) qui consommait du beurre frais⁴⁰.

Nombreux sont les cas de religieux qui, par jour, ne mangeaient qu'un bol de bouillon. Le type le plus commun était le bouillon clair. Dans de nombreux cas, les auteurs affirment que le bouillon était gris (certainement à cause des cendres). C'est à cette époque que le bouillon de poulet fut mis en avant comme aliment privilégié pour les malades et les infirmes⁴¹, car c'était une source de protéines ; en outre, au Portugal, l'élevage de poulets était déjà très développé aux XVII^e et XVIII^e siècles. Voyons quelques exemples : « dans le bouillon de poulet, [sœur Maria da Purificação (clarisse du monastère de Madre de Deus de Lisbonne)] mettait de la mie de pain avec de l'eau ; et

³⁴ Fr. Agostinho DE SANTA MARIA, *Historia da vida admiravel, e acçoens prodigiosas da veneravel Madre Sor Brizida de Santo Antonio*, Lisbonne, por Antonio Pedrozo Galvão, 1701, p. 203.

³⁵ Isabel DRUMOND BRAGA, « Ovos, ovos e mais ovos. Cultura, economia, dietética e gastronomia », *Revista de História da Sociedade e da Cultura*, 13, 2013, p. 399-432.

³⁶ Fr. Lucas DE SANTA CATARINA, *op. cit.*, p. 1065.

³⁷ Fr. Jerónimo DE BELÉM, *Chronica Serafica da Santa provincia dos Algarves, da regular observância de Nosso Padre S. Francisco. Terceira Parte*, *op. cit.*, p. 600.

³⁸ João Pedro FERRO, *op. cit.*, p. 32.

³⁹ Fr. Jerónimo DE BELÉM, *Chronica Serafica da Santa provincia dos Algarves, da regular observância de Nosso Padre S. Francisco. Terceira Parte*, *op. cit.*, p. 735.

⁴⁰ Fr. Francisco DE SANTIAGO, *Chronica da Santa Provincia de N. S. da Soledade*, t. 1, Lisbonne, na Officina de Miguel Manescal da Costa, 1762, p. 326.

⁴¹ Cristina OSSWALD, *op. cit.*

ce qu'elle mangeait, c'était un cou ou un gésier »⁴² ; sœur Briolanja de S. Clara, clarisse du couvent de S. Clara de Santarém († 1590), était si pénitente que même le dernier jour de sa vie, les médecins ne réussirent pas à la forcer à manger un bouillon de poulet⁴³.

Les légumes quant à eux étaient très présents dans le régime alimentaire des religieux. Ils pouvaient être mangés crus ou cuits. Cependant, d'après João Pedro Ferro⁴⁴ et Carlos Veloso⁴⁵, ils étaient peu appréciés au Portugal et étaient surtout consommés par les couches les plus défavorisées de la population, même si depuis le XVI^e siècle, les légumes étaient devenus une denrée alimentaire ayant une place de choix sur les tables des rois et des nobles, comme l'a souligné Ana Isabel Buescu⁴⁶. Leur consommation dépendait bien sûr de la saison où ils étaient cultivés. Certaines des espèces consommées étaient cultivées dans le potager même des couvents ou des monastères. Cependant, rares sont les passages dans lesquels ceux-ci sont correctement identifiés. À titre d'exemple, il convient de mentionner le cas de mère sœur Jerónima das Chagas, clarisse du monastère de Madre de Deus de Lisbonne († 1732) : « Lorsque la communauté avait des haricots cuits à l'eau, elle en faisait sa nourriture pour toute la semaine ; et même froids et sans goût, elle les mangeait. »⁴⁷ Comme certaines études l'ont déjà souligné, la consommation d'haricots était récurrente, car comme ils étaient faciles à stocker et à conserver, cela facilitait leur consommation à tout moment de l'année, contrairement à d'autres légumes⁴⁸.

Le régime quotidien composé d'herbes est le plus commun dans les cas que nous avons pu étudier. De plus, cette pratique semble, très naturellement, s'insérer dans le cadre du mimétisme, dans la mesure où, en hagiographie, les cas de saints ne s'alimentant que d'herbes ne manquent pas : ceux de saint Jean-Baptiste et de saint François d'Assise, pour qui les herbes étaient « des perdrix et des poulets »⁴⁹, sont parmi les plus connus et ont d'ailleurs été divulgués par le *Flos Sanctorum* et par les *Vies* individuelles.

Parfois, les textes ne nous fournissent pas d'informations qui nous permettent d'identifier avec rigueur quelles étaient ces herbes ; elles pouvaient être mangées crues,

.....
⁴² Fr. Jerónimo DE BELÉM, *Chronica Serafica da Santa provincia dos Algarves, da regular observância de Nosso Padre S. Francisco. Terceira Parte*, op. cit., p. 600.

⁴³ Jorge CARDOSO, op. cit., t. 2, p. 289.

⁴⁴ João Pedro FERRO, op. cit., p. 29.

⁴⁵ Carlos VELOSO, *A alimentação em Portugal no século XVIII nos relatos dos viajantes estrangeiros*, Coimbra, Minerva História, 1992, p. 53.

⁴⁶ Ana Isabel BUESCU, « À mesa do rei: cultura alimentar e consumo no século XVI », dans Ana Isabel BUESCU et David FELISMINO (éds), *A mesa dos reis de Portugal*, Lisbonne, Círculo de Leitores, 2011, p. 308.

⁴⁷ Fr. Jerónimo DE BELÉM, *Chronica Serafica da Santa provincia dos Algarves, da regular observância de Nosso Padre S. Francisco. Terceira Parte*, op. cit., p. 627.

⁴⁸ Fernanda Paula SOUSA MAIA, op. cit., p. 193.

⁴⁹ Manuel DA SILVA DE MORAIS, *Vida admiravel do mais raro milagre da natureza, prodigio da graça, assombro da penitencia, portento de virtudes, modelo e exemplar da humildade, admiração dos serafins, Abraão da lei da graça, Elias do Novo Testamento, Eliseu de maravilhas, tesouro de divinos poderes, substituto dos amores de Cristo nas suas chagas, novo homem do mundo, o glorioso patriarca seráfico S. Francisco de Assis*, Lisbonne, por Manuel Fernandes da Costa, 1727, p. 211.

cuites ou en ragoût ; sans sel ou avec du vinaigre. En règle générale, elles laissaient les religieux très indisposés. Frère Adão Dinis (frère de l'Ordre du Christ, † 1584) « jeûnait la plupart du temps au pain et à l'eau, les herbes sylvestres étaient ses plus grands délices »⁵⁰. Mère Alberta de Madre de Deus, carmélite aux pieds nus du couvent de Santo Alberto de Lisbonne († 1591), « quittait toujours le réfectoire assoiffée et hors d'elle, refusait complètement la boisson à son corps ; se souvenant de la bile et du vinaigre que le Rédempteur aimait dans sa Passion, elle avait toujours en bouche des herbes amères qu'elle cueillait dans le potager »⁵¹, montrant ainsi de quelle manière la dévotion à la Passion du Christ exerça une influence fondamentale sur la spiritualité des XVI^e et XVII^e siècles.

Le père João Cardim mangeait les feuilles des chardons⁵². Sœur Antónia de Amarante (clarisse au couvent de S. Clara d'Amarante) « cuisait [sa ration] avec des feuilles de céleri, en y mettant des cendres pour en mortifier plus le goût et la rendre amère ; ce repas douloureux ne servait que deux jours, car le reste de la semaine, elle le passait sans rien manger »⁵³. On dit de mère Maria de S. José (carmélite aux pieds nus du monastère de S. Alberto de Lisbonne, † 1626) que, « si à une quelconque occasion, l'abbesse l'obligeait à manger quelque chose de plus délicat, qui lui donnait du plaisir, elle se punissait en mangeant un peu d'absinthe, en plus de ce qu'elle mangeait les jours de l'année »⁵⁴. La « nourriture ordinaire » de mère sœur Isabel da Conceição (dominicaine du monastère de Nossa Senhora da Graça d'Abrantes) était « des herbes cuites et mal assaisonnées, avec un morceau de pain. Et lorsque l'abbesse lui envoyait parfois un peu de poisson frit ou du pâté, par peine de la pauvreté dans laquelle elle vivait, elle en prenait deux ou trois morceaux pour obéir et laissait le reste »⁵⁵. Mère sœur Maria de S. José (dominicaine du couvent du Sacramento de Lisbonne), « dans une stricte abstinence, passait du temps sans boire d'eau, mourant de soif. Elle passa ainsi tout un carême. Elle mettait de l'aloès dans la bouche avant de s'asseoir à table, de sorte qu'infectant son goût, cela enlevait la saveur de tout ce qu'elle mettait dans son assiette »⁵⁶.

Selon João Pedro Ferro, « les fruits jouaient un rôle prépondérant dans les régimes alimentaires, aussi bien médiévaux que du XVIII^e siècle. On connaissait depuis le Moyen

⁵⁰ Jorge CARDOSO, *Agiologio Lusitano dos santos e varões illustres de Portugal e suas conquistas*, t. 1, Lisbonne, na Officina Craesbeeckiana, 1652, p. 33.

⁵¹ *Ibid.*, t. 3, p. 576.

⁵² P^e Sebastião DE ABREU, *op. cit.*, p. 227. D'après frère Isidoro BARREIRA, *Tractado das Significações das Plantas, flores, e fructos que se referem na Sagrada Escripura*, Lisbonne, por Pedro Craesbeeck, 1622, p. 547-548, le chardon est une plante âpre et, par conséquent, associée au tourment.

⁵³ Jorge CARDOSO, *op. cit.*, t. 1, p. 239. Le céleri est, d'après frère Isidoro BARREIRA, *op. cit.*, p. 495-500, une plante « triste et funèbre » parce qu'elle était utilisée dans l'Antiquité lors des obsèques et associée aux sanglots.

⁵⁴ D. António CAETANO DE SOUSA, *Agiologio Lusitano dos santos e varões illustres de Portugal e suas conquistas*, t. 4, Lisbonne, na Regia Officina Sylviana e da Academia Real, 1744, p. 455. Absinthe, plante à l'odeur peu agréable et à la saveur amère ; liée au « tourment de l'âme » d'après frère Isidoro BARREIRA, *op. cit.*, p. 489.

⁵⁵ Fr. Luís DE SOUSA, « Terceira Parte da História de S. Domingos », dans *História de S. Domingos* (intr. et révision de M. Lopes de Almeida), vol. 2, Porto, Lello e Irmão – Editores, 1977, p. 215.

⁵⁶ Fr. Lucas DE SANTA CATARINA, *op. cit.*, p. 1020.

Âge presque tous les fruits que nous mangeons aujourd’hui »⁵⁷, leur consommation étant devenue populaire à partir du XVII^e siècle. Sœur Maria da Conceição (clarisse du couvent de S. Clara de Guimarães, † 1607) « jeûnait beaucoup et avec une grande rigueur ; pendant les jours d’été, elle se nourrissait d’une pomme ou d’une poire qu’elle ne mangeait que pour subsister »⁵⁸. Le père João Cardim mangeait tous les fruits avec leur pelure⁵⁹ ; frère Diogo de Hitta (franciscain de la province de Piedade) ne mangeait que des fruits qu’il trouvait sur le sol⁶⁰ ; mère Catarina da Purificação (du monastère de Chelas, † 1651) « passait des semaines entières sans rompre le jeûne et quand elle mangeait, obligée par son confesseur, c’était une prune ou une olive dans la journée »⁶¹ ; mère Brígida de Santo António ne mangeait parfois qu’« une tranche de poire et cinq ou six grains de raisin »⁶².

Très souvent, les religieux trouvent des artefacts et des inventions pour se mortifier. Frère António de Cristo, franciscain du couvent de S. Francisco d’Alenquer († 1636), « ajoutait très souvent pour plus et mieux mortifier le goût et l’appétit, certaines pastilles (qu’il appelait de bouche) faites de lupins amers pas encore traités, mélangés avec de la bile et du vert-de-gris ; ces pastilles facilitaient les rigueurs de l’abstinence, en tirant parti de sa difficulté, il lui aurait moins coûté de jeûner que de manger »⁶³. Pour sa part, « le manger peu » de sœur Maria Madalena, augustine aux pieds nus du monastère de S. Agostinho de Lisbonne († 1714), était « insipide parce qu’elle désassaisonnait tout avec de l’eau froide, pour perdre l’assaisonnement et le goût, comme elle ne le trouvait que dans la mortification, qu’elle augmentait avec divers artifices, en ayant toujours dans la bouche des pastilles faites de bile et de farine »⁶⁴. Mère Helena da Cruz (clarisse du couvent da Esperança de Lisbonne, † 1721) « avait dans la bouche des pastilles au fiel et à l’aloès, plus attrayantes pour sa mortification que celles au sucre et à l’ambre »⁶⁵.

Certains religieux introduisaient des « poudres amères » dans leur alimentation : mère sœur Maria do Nascimento (dominicaine du monastère de Jesus d’Aveiro) en est un exemple : « Elle couvrait le plat quotidien de poudres amères, car comme il devait servir de nourriture, il ne devait pas être un régal. »⁶⁶

Le pain faisait également partie du régime alimentaire des religieux des Temps modernes. Il y avait du pain de toutes sortes : pain sec, pain râpé, pain aux glands,

.....

⁵⁷ João Pedro FERRO, *op. cit.*, p. 34.

⁵⁸ Jorge CARDOSO, *op. cit.*, t. 1, p. 344.

⁵⁹ P^e Sebastião DE ABREU, *op. cit.*, p. 227.

⁶⁰ Jorge CARDOSO, *op. cit.*, t. 2, p. 344.

⁶¹ *Ibid.*, p. 638.

⁶² Fr. Agostinho DE SANTA MARIA, *op. cit.*, p. 203.

⁶³ Jorge CARDOSO, *op. cit.*, t. 3, p. 475.

⁶⁴ D. António CAETANO DE SOUSA, *op. cit.*, p. 36.

⁶⁵ Soror MARIA DO CÉU, *Relação da vida e morte da serva de Deos a veneravel Madre Elenna da Crus, religiosa no Convento da Esperança desta cidade de Lisboa, Anno 1721* (éd. de Filomena Belo), Lisbonne, Quimera, 1993, p. 148.

⁶⁶ Fr. Lucas DE SANTA CATARINA, *op. cit.*, p. 739.

niche de pain ; il pouvait être trempé dans de l'huile d'olive ou du vinaigre. Voyons quelques exemples : le père João Cardim trempait le pain dans de la moutarde comme s'il s'agissait de viande ; il la laissait défaire dans l'assiette pour les pauvres, pressait l'orange sur le pain et mangeait toujours les écorces amères⁶⁷ ; le « repas ordinaire de Noël » de sœur Maria da Assunção, capucine du couvent de Madre de Deus de Lisbonne († 1620), « n'était que deux morceaux de pain avec deux feuilles de menthe »⁶⁸ ; le père Aleixo Álvares, jésuite du collège du Saint-Esprit d'Évora († 1585), mangeait du pain fait de glands, « et un jour, [...] la faim était telle que, ne pouvant résister à l'esprit de la nature, des larmes coulaient de ses yeux à cause de sa faiblesse »⁶⁹ ; D. Sebastiana de Albuquerque (cistercienne du monastère de Lorvão, † 1685), « le jour où elle communiait, ne mangeait rien d'autre, se nourrissant uniquement des espèces sacramentelles, en respectant deux fois des disciplines plus rigoureuses ; [...] les autres jours, son abstinence était telle qu'elle ne mangeait pas d'autres mets sauf un peu de pain de maïs, et elle s'en contentait »⁷⁰ ; le frère António de Serpa, franciscain du couvent de S. Francisco de Lisbonne († 1602), s'alimentait uniquement avec du pain sec et « les jours solennels, il le trempait dans le bouillon pour les célébrer. [...] Et avec cela, il est devenu d'une telle manière qu'il ressemblait à une anatomie ou un sac d'os »⁷¹.

Dans les sources consultées, nous lisons que les religieux ne mangeaient jamais de sucreries. Cependant, il était d'usage pour les sœurs de remercier des faveurs ou des grâces avec des sucreries⁷². À partir du xvi^e siècle, avec la valorisation progressive de l'utilisation du sucre, la confection de confitures aux fruits prit une place prépondérante, mais dans les sources consultées, nous n'avons pas trouvé de références à leur consommation dans les espaces monastiques. En tout état de cause, il convient de souligner que l'édition du *Traité des Fardements et des Confitures* (1555) de Nostradamus a largement contribué à la diffusion de ces méthodes de conservation des fruits⁷³. Dans ce traité, Nostradamus défend leurs vertus, en associant la transformation des fruits, grâce au miel et au sucre, aux propriétés médicinales qu'ils possèdent.

67 P^e Sebastião DE ABREU, *op. cit.*, p. 225.

68 Jorge CARDOSO, *op. cit.*, t. 3, p. 845.

69 D. António CAETANO DE SOUSA, *op. cit.*, p. 241.

70 *Ibid.*, p. 265.

71 Jorge CARDOSO, *op. cit.*, t. 3, p. 843.

72 Le frère João das Chagas, par antonomase 'le Flamand', qui, selon frère José DE JESUS MARIA, dans son *Espelho de Penitentes ou Crônica de Santa Maria da Arrábida* (1737), était souvent appelé par les religieuses flamandes à son couvent d'Alcântara « pour les entendre en confession ; pour le remercier de la ponctualité avec laquelle il les servait, sans oublier le fait qu'elles étaient toutes natures, elles lui envoyaient plusieurs sucreries » qu'il distribuait ensuite aux pauvres. Selon João Pedro FERRO, *op. cit.*, p. 32, « la fabrication de gâteaux à l'époque médiévale n'était pas très développée. [...] Cependant, ce n'est qu'à la Renaissance et surtout aux xvii^e et xviii^e siècles que se développa la célèbre confiserie portugaise, essentiellement conventuelle et basée sur l'utilisation d'œufs (en particulier des jaunes) et de sucre. Ces sucreries faisaient partie de la sociabilité de l'époque et nous voyons les monastères rivaliser et devenir fameux grâce à leurs sucreries ».

73 NOSTRADAMUS, *Tratado da maneira de fazer doces de frutos* (pref. de Loy Rolim), Sintra, Colares Editora, 2002.

Le frère Luís de Sousa nous raconte que le père Luís da Anunciação (dominicain du couvent d'Aveiro) « [était] à Viana et, [alors qu'il était entré] pour visiter une maison riche et importante, [ses hôtes] voulurent lui offrir un peu de confiture. Un serviteur en apporta dans une coupe en cristal, belle et précieuse ; distrait, le serviteur la laissa tomber de ses mains, elle se brisa en morceaux, à la grande peine de ceux qui étaient présents. Le bon vieil homme ne changea pas de physionomie et les supplia de ne pas être tristes, alors qu'il était heureux, et se penchant pour ramasser les morceaux, il apparut avec la coupe entière à la main et la remit au serviteur, stupéfait de ce qu'il voyait, de même que la famille qui l'entourait »⁷⁴.

D'après nos sources, les religieux consommaient très peu de liquides. Voyons quelques exemples : sœur Beatriz do Horto, religieuse dominicaine au monastère de Santa Catarina de Sena d'Évora († ca 1613), « [à] la mémoire de la Passion du Christ, de la bile et du vinaigre qu'il a aimés, buvait les vendredis (pour se mortifier) une boisson amère qu'elle préparait pour cela »⁷⁵ ; sœur Beatriz de Jesus (bénédictine du monastère de S. Bento de Caminha, † 1634) buvait une eau de laurier amère⁷⁶ ; mère sœur Bárbara de S. Francisco (dominicaine) « finit par s'abstenir complètement de boire et comença à se regarder : avant elle était un squelette, quel corps atténué »⁷⁷ ; sœur Joana (brigitte au couvent de S. Brigita de Lisbonne, † 1607) « buvait une infusion moisie, dans laquelle elle mettait des écorces d'orange, de la moutarde, du vinaigre et d'autres choses de ce genre, pour se mortifier, ce dont elle était très heureuse »⁷⁸.

Ces pratiques alimentaires menaient en général les religieux à un état de débilité et de faiblesse totales ; d'après les données que nous pouvons glaner dans ces sources, en particulier les symptômes qu'ils présentaient, ils finissaient, dans la plupart des cas, par mourir en raison de problèmes digestifs, certainement oncologiques. Pour le prouver, il convient de rappeler le cas de sœur Maria da Purificação, une clarisse du monastère de Madre de Deus de Lisbonne, qui, « à cause de cette parcimonie et de cette intempérance dans la nourriture est parvenue à un état tel que lorsqu'il a fallu alimenter la nature la plus opprimée, tout lui faisait du mal ; car le goût d'avoir autant été mortifié était perdu »⁷⁹. Les pastilles qu'elle mangeait donnèrent à mère Helena da Cruz « une maladie de l'estomac et pour la guérir, les médecins l'ont envoyée à Caldas ; elle est arrivée dans cette ville tellement prostrée que ces derniers se sont méfiés, sans lui trouver de pouls pour le remède »⁸⁰. Le frère Francisco de Vila Viçosa, franciscain du couvent de S. António d'Évora († 1599), « n'a jamais mangé de viande ni de poisson et n'a pas aimé le vin. Les avents et les carêmes, il mangeait du pain et de l'eau. Et c'est

⁷⁴ Fr. Lucas DE SANTA CATARINA, *op. cit.*, vol. 2, p. 609.

⁷⁵ Jorge CARDOSO, *op. cit.*, t. 1, p. 92.

⁷⁶ *Ibid.*, p. 538.

⁷⁷ Fr. Lucas DE SANTA CATARINA, *op. cit.*, vol. 2, p. 812.

⁷⁸ Jorge CARDOSO, *op. cit.*, t. 2, p. 161.

⁷⁹ Fr. Jerónimo DE BELÉM, *Chronica Serafica da Santa provincia dos Algarves, da regular observância de Nosso Padre S. Francisco. Terceira Parte, op. cit.*, p. 600.

⁸⁰ Soror MARIA DO CÊU, *op. cit.*, p. 148.

ainsi que son Père jeûnait pour le discours de l'année. Peut-être parce qu'il s'est régalaé d'un bol de bouillon clair et de câpres, d'écorces d'orange, de feuilles de fenouil ou de céleri qui ont provoqué tellement de maladies, d'errances et de faiblesses de l'estomac, que souvent pendant le Pleur, il tombait soudainement par terre »⁸¹. Le frère António de Serpa, religieux franciscain du couvent de S. Francisco de Lisbonne, s'alimentait de pain sec et « les jours solennels, il le trempait dans le bouillon pour les célébrer [...]. Et avec cela, il avait l'air d'une anatomie ou d'un sac d'os »⁸². Si les jeûnes rigoureux et sérieux sont dans une large mesure des facteurs qui contribuent à accentuer la faiblesse physique, de nombreuses autres pratiques mortifiantes, compte tenu de leur matrice sanglante, pourront naturellement justifier certaines situations de faiblesse...

À ce propos, Jorge Cardoso nous dit que le frère António Pereira († 1599), religieux franciscain du couvent de S. Francisco de Beja, était extrêmement pénitent : « À l'âge de quatre-vingts ans, au moment de sa mort, il fut trouvé vêtu d'un cilice rugueux, les extrémités des seins percés, et pendus à chacun d'eux un reliquaire d'un poids considérable. »⁸³ Le frère Afonso de Albuquerque († 1583), antonin au couvent de S. António dos Capuchos de Lisbonne, « étudiait les pénitences, à la recherche de nouveaux moyens d'abstinence, de veillées, de disciplines et d'autres choses qui ressemblaient plus à des vengeances pour détruire la chair qu'à des mortifications pour l'appriivoiser ; parce que sous la bure, il portait des fois des bandes de nœuds, de cheveux, d'autres de restes et de corps entiers de maille avec des pointes acérées, souffrant le tout avec un semblant joyeux et la plus grande volonté, connu pour se régaler de toutes ces pénalités, le pauvre vieil homme étant laissé entouré de chaises, reposant sur le sol, sans jamais pouvoir se tenir sur ses pieds sans tomber »⁸⁴. Sœur Inês de Jesus, religieuse converse du couvent d'Anunciada de Lisbonne, dormait « avec une pierre pour coussin », frottait les plaies résultant de la violence des coups de fouet avec du papier de verre, faisait des jeûnes de sept mois et « portait à la poitrine une Croix avec des pointes de fer qui la blessaient ; à l'un de ses bras, elle portait une médaille du même matériau avec un Enfant Jésus entouré de pointes acérées »⁸⁵.

Conclusions

De nombreux cas déclinés par cette littérature à caractère hagiographique semblent montrer que plusieurs religieux essayaient d'imiter les attitudes et les comportements d'autres personnes – saints, bienheureux, vénérables – sur lesquels ils lisaient ou dont

.....
⁸¹ Jorge CARDOSO, *op. cit.*, t. 3, p. 436.

⁸² *Ibid.*, p. 843.

⁸³ *Ibid.*, t. 1, p. 3.

⁸⁴ *Ibid.*, t. 2, p. 7.

⁸⁵ FRANCISCO DE SOUSA DA SILVA ALCOFORADO REBELO, *Vida de soror Ignez de Jesus, religiosa conversa no Convento da Anunciada desta cidade de Lisboa, insigne em virtudes*, Lisbonne, por Mauricio Vicente de Almeida, 1731, p. 24-28.

ils entendaient parler. Il convient de rappeler, à cet égard, que les temps post-Trente ont favorisé et stimulé l'imitation de comportements et d'attitudes considérés comme exemplaires et paradigmatiques. Mais le cadre esquissé nous semble également permettre de poser la question suivante : mangeaient-ils peu pour avoir une figure plus ou moins svelte afin de ressembler à une peinture ou une sculpture religieuse qu'ils connaissaient ? Ainsi, ces religieux incarnaient des modèles guidés par l'émulation d'un ascétisme extrême, déclinant des exemples de formes renouvelées de martyr, pour utiliser l'expression de Jacques Le Brun. Dans ce sens, à une époque où les « vertus héroïques » étaient tellement valorisées, ces comportements étaient perçus par les contemporains comme un indice qui, dans une large mesure, témoignait de l'exceptionnalité et de la *fama sanctitatis* de ces religieux. En ce sens, compte tenu des exemples recueillis auprès de sources hagiographiques et biographiques édifiantes, les cas évoqués constitueront des témoignages *incarnés* par des personnages réels qui semblent avoir véhiculé des comportements et des attitudes exceptionnels. En fait, les schémas rhétoriques dans lesquels les auteurs procèdent à leur valorisation semblent témoigner de cas qui échappaient précisément à « la règle » selon laquelle les pratiques alimentaires courantes étaient fondées sur des espaces monastiques.

Bien que l'enquête que nous avons entreprise puisse éclairer certaines de ces voies, la problématique autour des pratiques alimentaires dans les espaces monastiques et des modèles selon lesquels celles-ci ont été déclinées dans des œuvres à caractère hagiographique et biographique dévotes tout au long des Temps modernes au Portugal demeure encore plutôt opaque et pourra, peut-être, devenir plus claire au fur et à mesure que d'autres documents et d'autres sources permettent la comparaison des données.

Aspects de la distinction eucharistique

Quelques commentaires médiévaux du *Psaume 22*

□ Christian BROUWER

L'eucharistie est le rite central du christianisme, et du catholicisme en particulier. Les chrétiens lui ont donné des significations et des interprétations multiples à différentes époques. Dans le catholicisme, néanmoins, une ligne d'interprétation s'est imposée aux XI^e-XII^e siècles, solennellement actée lors du Concile de Latran IV en 1215 :

“ Une est l'Église universelle des fidèles, hors de laquelle absolument personne n'est sauvé et dans laquelle Jésus-Christ est à la fois le prêtre et le sacrifice, lui dont le corps et le sang sont vraiment contenus dans le sacrement de l'autel sous les apparences du pain et du vin transsubstantiés, le pain en corps et le vin en sang, par la puissance divine, pour que, afin d'accomplir le mystère de l'unité, nous recevions [quelque chose] de son [corps] à lui qui reçoit [quelque chose] du nôtre. Et personne ne peut accomplir ce sacrement sinon le prêtre qui a été rituellement ordonné selon les clés de l'Église, que Jésus-Christ a concédées à ses apôtres et à leurs successeurs”¹.

Ce court paragraphe intègre les strates des interprétations élaborées jusque-là et met l'accent sur les aspects qui importaient le plus à Innocent III (pape de 1198 à 1216), grand ordonnateur de ce concile œcuménique parmi les plus importants de l'Église chrétienne. Le Moyen Âge hérite de l'interprétation antique de la constitution de l'Église comme unité à partir du sacrifice du Christ et de la constitution de la communauté ecclésiale à travers la participation au rite. Par-là, les fidèles s'incorporent

¹ « Concilii quarti Lateranensis constitutiones 1 », dans Giuseppe ALBERIGO, Alberto MELLONI et Davide DAINESE (éds), *Conciliarum oecumenicorum generaliumque decreta: editio critica. Corpus Christianorum. Conciliarum oecumenicorum generaliumque decreta*, vol. 2, Turnhout, Brepols, 2006, p. 164.

au corps du Christ, ils forment ce corps du Christ qu'est l'Église, à la fois une et universelle, puisque la rédemption chrétienne s'adresse à toute l'humanité².

Ce rite est un sacrifice et une manducation. Le Christ, homme-dieu, se sacrifie pour le salut des hommes. Comme homme ayant assumé les péchés des hommes, il est sacrifié, comme Dieu il est le sacrificateur, le prêtre. Le sacrifice est suivi de manducation. L'officiant et les fidèles ingèrent le pain et le vin devenus corps et sang du Christ. La transformation du pain et du vin en corps et sang s'autorise des paroles du Christ dans les évangiles. L'on trouve en *Matthieu* 26, 26-28 : « Alors qu'ils dinaient, Jésus prit du pain, le bénit, le rompit, le donna à ses disciples et dit : "Prenez, mangez : ceci est mon corps." Et prenant une coupe, il rendit grâce et la leur donna en disant : "Buvez-en tous, car ceci est mon sang de la nouvelle alliance, qui est répandu pour la multitude en rémission des péchés." »³ La grande affaire des XI^e-XII^e siècles en la matière est de tenter de déterminer sous quel mode s'opère cette transformation et de quelle manière le divin est présent dans le rite. Le pain et le vin deviennent-ils, par la consécration, signes et symboles du corps incorruptible du Christ comme le voulait encore Bérenger de Tours, après Ratramne de Corbie ? Ou étaient-ils substantiellement transformés en corps et sang du Christ ? C'est la deuxième option qui devient la doctrine officielle de l'Église, à savoir la transsubstantiation : la substance du pain et du vin est remplacée par la substance du corps et du sang du Christ grâce à la toute-puissance divine qui opère. Le créateur pouvait bien modifier la nature, la substance, de ce qu'il avait créé, surtout qu'il s'agit du salut de l'humanité⁴. Dès lors, dans le rite, le fidèle s'unit mystiquement à la divinité en ingérant le corps du dieu-homme. L'eucharistie est fortement liée à l'incarnation puisque Dieu, par son incarnation, a assumé une nature d'homme. Le fidèle reçoit quelque chose du corps de son dieu, parce que le dieu a assumé un corps d'homme. C'est ce qui permet cette communion intime de l'homme et de son dieu.

² L'ouvrage classique à cet égard est : Henri DE LUBAC, *Corpus mysticum. L'eucharistie et l'Église au Moyen Âge. Étude historique*, Théologie 3, Paris, Aubier-Montaigne, 2^e éd., 1948.

³ Les versions varient. Une tradition palestinienne unit *Matthieu* et *Marc* 14, 22-24 : « Tandis qu'ils mangeaient, il prit du pain et, le bénissant, le rompit, le leur donna et dit : "Prenez ; ceci est mon corps." Et il prit le calice, en rendant grâce le leur donna, et ils en burent tous. Et il leur dit : "Ceci est mon sang de la nouvelle alliance qui est répandu pour la multitude" » ; une tradition antiochienne unit *Paul* et *Luc* 22, 17-20 : « Il prit le calice, rendit grâce et dit : "Prenez-le et partagez-le entre vous". Je vous le dis : je ne boirai plus à nouveau du produit de la vigne jusqu'à ce que le Royaume de Dieu vienne. Il prit le pain, rendit grâce, le rompit et le leur donna en disant : "Ceci est mon corps, qui est donné pour vous. Faites cela en mémoire de moi." Semblablement il prit le calice, après avoir diné, en disant : "Ce calice est la nouvelle alliance dans mon sang, qui est répandu pour vous" » ; *1 Corinthiens* 11, 23-26 : « [Il] prit le pain et, rendant grâce, le rompit et dit : "Ceci est mon corps, qui est pour vous ; faites cela en mémoire de moi" ; de même [il prit] le calice, après avoir diné, en disant : "Ce calice est la nouvelle alliance dans mon sang ; faites cela, chaque fois que vous boirez, en mémoire de moi. Chaque fois que vous mangez ce pain et buvez de ce calice, vous annoncez la mort du Seigneur, jusqu'à ce qu'il vienne." »

⁴ Voir Kristen VAN AUSDALL, Gary MACY et Ian Christopher LEVY (éds), *A Companion to the Eucharist in the Middle Ages*, Brill's Companions to the Christian Tradition, 26, Leiden, Brill, 2012 ; István PERCZEL, Réka FORRAI et György GERÉBY, *The Eucharist in Theology and Philosophy: Issues of Doctrinal History in East and West from the Patristic Age to the Reformation*, Ancient and Medieval Philosophy, 35, Louvain, Leuven University Press, 2005 ; Christian BROUWER, « Les condamnations de Bérenger de Tours (XI^e siècle) », dans Alain DIERKENS (éd.), *Le Penseur, la violence, la religion*, Problèmes d'histoire des religions, 7, Bruxelles, Éditions de l'Université de Bruxelles, 1996, p. 9-23.

Innocent III en tire les conclusions ecclésiales qu'il désire : seul le prêtre dûment ordonné peut accomplir le rite de transsubstantiation. La théologie eucharistique est une source de légitimité de la hiérarchie catholique. Cet extrait des actes de Latran IV n'épuise cependant pas les significations eucharistiques, il en fixe plutôt l'interprétation ecclésiastique. Non seulement les discussions théologiques se poursuivent (nature du signe, efficacité du rite, analyse linguistique de la formule sacramentelle, participation des fidèles), mais des significations supplémentaires, souvent anciennes, continuent d'avoir cours : le rôle commémoratif de l'eucharistie, tel qu'énoncé chez Paul et Luc ; la fonction de convivialité du repas pris en commun, qui contribue à rendre concrète la communauté⁵.

Latran IV acte une différence de sensibilité sur l'interprétation de l'eucharistie entre Orient et Occident. Pour autant, les divergences ne furent que rarement objet de controverses entre Latins et Grecs. C'est que la principale question théologique posée par l'eucharistie est la même : faut-il concevoir les espèces eucharistiques comme le corps et le sang réels du Christ ? Ou sont-ils les symboles de son corps glorieux, céleste et incorruptible ? Dans la terminologie grecque, les deux orientations sont exprimées par les termes *kat'alètheian*, ou *kata to alèthes*, « conformément à la vérité », et *tupos* et *antitupos*, « figure », « symbole »⁶. La théologie patristique grecque a eu tendance à insister sur la réalité du corps du Christ et à disqualifier l'approche symbolique, qui fut en revanche défendue par le Pseudo-Denys. Le pain et le vin sont des signes ou des symboles des réalités intelligibles vers lesquelles il convient de s'élever : « Cependant que la foule ne prend garde qu'aux seuls symboles divins, lui [le grand prêtre], au contraire, inspiré par l'Esprit théarchique, ne cesse d'élever son âme vers le saint principe du rite sacramentel, grâce à des contemplations bienheureuses de l'ordre intelligible. »⁷

Les principales différences dans les interprétations du rite eucharistique tiennent à l'ecclésiologie et au mode de transformation des espèces eucharistiques. Les Grecs ne sont généralement pas allés jusqu'à penser la consécration comme une transsubstantiation (*metousiôsis*). Ils s'en tiennent souvent à parler de transformation (*métabolè*) dans le corps et le sang du Christ incarné, par lequel les hommes ont part au *logos* divin. D'autre part, la consécration n'est pas chez eux principalement conditionnée à la qualité sacerdotale de l'officiant et la formule sacramentelle répétant les paroles du Christ mais plutôt à la prière qu'il prononce, la transformation étant

⁵ Sur les discussions théologiques, voir Irène ROSIER-CATACH, *La Parole efficace : signe, rituel, sacré*, Des travaux, Paris, Le Seuil, 2004.

⁶ Sur l'interprétation de l'eucharistie en milieu byzantin, voir John MEYENDORFF, *Initiation à la théologie byzantine*, Paris, Éditions du Cerf, 2010, p. 267-280 ; Nicole BÉRIOU, Béatrice CASEAU-CHEVALLIER et Dominique RIGAUD (éds), *Pratiques de l'eucharistie dans les églises d'Orient et d'Occident (Antiquité et Moyen Âge) : actes du séminaire tenu à Paris, Institut catholique (1997-2004)*, 2 vol., Collection des études augustiniennes, Série Moyen Âge et Temps modernes, Paris, Institut d'études augustiniennes, 2009, p. 45-46, notamment Marie-Odile BOULNOIS, « L'eucharistie : figure ou réalité ? Une controverse théologique, d'Origène à la crise iconoclaste », vol. 1, p. 273-289 et Marie-Hélène CONGOURDEAU, « L'enfant immolé. Hyper-réalisme et symbolique sacrificielle à Byzance », vol. 1, p. 291-307.

⁷ Pseudo-Denys l'Aréopagite, « Hiérarchie ecclésiastique » III, 2, dans Pseudo-Denys l'Aréopagite, *Œuvres complètes*, traduit par Maurice de Gandillac, Bibliothèque philosophique, Aubier, 1980 (1^{re} éd. 1943), p. 265.

de toute façon opérée par Dieu lui-même. De la sorte, l'officiant associe l'assemblée à la consécration. Au XIV^e siècle, Nicolas Cabasilas écrit ainsi : « Pour les suppliants, le fait d'adresser leur prière équivaut à ne point se fier à eux-mêmes au sujet des choses demandées, et à croire qu'ils les obtiendront de Dieu seul... Et il en est ainsi surtout quand il s'agit de demander des choses qui sont au-dessus de la nature et de toute compréhension, comme sont les sacrements... Aussi personne n'aurait-il osé même prier pour ces choses-là, si [Dieu] lui-même n'avait indiqué avec certitude qu'il veut qu'elles lui soient demandées et qu'il est prêt à les accorder à ceux qui les demandent. »⁸ Pour les Grecs, il y a comme une fusion des dimensions horizontale et verticale, en ce que, dans un même rite, se réalise la communauté des fidèles et leur union avec le divin.

En milieu catholique, les discussions perdurent aujourd'hui encore, marquées par le tournant du Concile Vatican II⁹.

Clairement, c'est la dimension conviviale et communautaire qui prime dans ces réflexions, mais sans rejeter la sacralité du don divin de soi et de la présence réelle du Christ dans le rite. Ainsi, Goffredo Boselli insiste sur la dimension du repas pris en commun qui, en n'excluant pas les pécheurs, manifeste le désir de rencontre avec les hommes et la miséricorde divine¹⁰. Étienne Grieu insiste lui aussi sur la dimension communautaire en exprimant sa méfiance vis-à-vis des pratiques d'adoration des espèces consacrées. Mais il y ajoute aussi l'événement que constitue la répétition du rite dans la vie du fidèle et la transformation personnelle qu'implique ce don incommensurable à tout autre don¹¹. Certains, comme Gérard Rémy, vont jusqu'à suggérer le retour à une eucharistie « sans prêtre » (à côté de l'eucharistie « officielle ») pour pallier la pénurie de célébrants canoniquement ordonnés¹².

En filigrane perdure l'attachement à l'universalisme catholique, l'institution de l'eucharistie s'adressant à l'humanité entière et donnant, au travers de l'Incarnation, une direction à l'humanité¹³.

La réflexion catholique contemporaine s'inscrit donc dans une dimension plus horizontale, sociétale, de l'eucharistie, quand l'approche médiévale était d'instituer

⁸ Nicolas CABASILAS, *Explication de la divine liturgie*, traduit par René Bornert, Jean Gouillard et Pierre Périchon, Sources chrétiennes, 4bis, Paris, Éditions du Cerf, 2^e édition, munie du texte grec, revue et augmentée, 1967, 29, 5-6, p. 183-185.

⁹ *Constitution sur la sainte liturgie. Sacrosanctum concilium*, promulguée par Paul VI le 4 décembre 1963, http://www.vatican.va/archive/hist_councils/ii_vatican_council/documents/vat-ii_const_19631204_sacrosanctum-concilium_fr.html.

¹⁰ Goffredo BOSELLI, « La table du Seigneur » (trad. D. Caldiroli), *Recherches de science religieuse*, 107, 1, 2009, p. 107-122.

¹¹ Étienne GRIEU, « L'eucharistie : trouver une respiration », *Recherches de science religieuse*, 107, 1, 2019, p. 15-32 ; Étienne GRIEU, « Pertinence sociale et politique de l'eucharistie », *Études*, 417, 11, 2012, p. 497-508.

¹² Gérard RÉMY, « Eucharistie et ministère sacerdotal. De l'actualité aux origines chrétiennes ? », *Nouvelle Revue théologique*, 138, 1, 2015, p. 40-59.

¹³ Susan K. WOOD, « Eucharist and Society », *Modern Theology*, 30, 2, 2014, p. 357-365, <https://doi.org/10.1111/moth.12101>.

et de déterminer sa dimension verticale de communication avec le divin dans une perspective cléricale. Les deux dimensions, verticale et horizontale, loin de s'exclure, se renforcent mutuellement pour constituer la communauté des fidèles.

Ainsi, il est clair que l'eucharistie est avant tout un facteur d'unité des chrétiens, voire de l'humanité pour les chrétiens. Il serait dès lors un acte d'unification plutôt que de distinction. Ceci me paraît exact. Néanmoins, au sein de ce schéma unificateur, quelques distinctions, voire exclusions apparaissent.

Dans la pratique liturgique, tous les humains n'ont pas accès au rite eucharistique. Il faut pour cela faire partie des fidèles chrétiens amenés à l'eucharistie par une instruction préalable et des rites préparatoires qui ont pris des formes diverses dans l'histoire. En effet, la catéchèse amène l'impétrant au baptême puis à l'eucharistie¹⁴.

De plus, dans l'Église, les fidèles n'ont accès à l'eucharistie que s'ils en sont dignes. La rencontre avec leur Dieu doit autant que possible se faire dans un état de pureté. Les femmes en sont éloignées pendant la période de menstruation ou après un accouchement, les hommes s'ils ont eu une éjaculation nocturne et pour tous l'abstention sexuelle est de mise pendant un ou plusieurs jours avant l'eucharistie¹⁵. La pureté rituelle suppose aussi que les fidèles soient exempts de péchés graves. La manière de déterminer cet état de pureté et son caractère privé ou public ont suscité des débats. Toujours est-il que la participation au rite eucharistique semble bien être une indication de l'état moral de ceux qui y participent. Au cours des siècles, cette exigence s'est faite toujours plus forte, si bien qu'au Concile de Latran IV, il fut ordonné aux fidèles de communier au moins une fois l'an après être passé par le rite de la pénitence¹⁶. Cette injonction semble indiquer que la sacralité du rite eucharistique s'était développée au point que les fidèles reculaient devant le rite, s'en sentant indignes. Elle est aussi une façon de rassembler tout le peuple chrétien dans une même cérémonie au moins une fois l'an. Dans l'Église catholique d'aujourd'hui, la question est toujours présente, notamment à propos des personnes qui ne répondent pas aux critères du mariage fixé par l'Église et qui de ce fait sont jugées généralement indignes de participer à l'eucharistie¹⁷.

¹⁴ Un bon exemple de cette progression traditionnelle vers « le sacrement de l'autel » est le *De sacramentis* d'Ambroise de Milan : Ambroise DE MILAN, *Des Sacraments ; Des mystères*, Bernard BOTTE (éd.), Sources chrétiennes, 25, Paris, Éditions du Cerf, 2^e éd., 1994.

¹⁵ Béatrice CASEAU, « L'eucharistie au centre de la vie religieuse des communautés chrétiennes (fin du IV^e au X^e siècle) », dans Maurice BROUARD (éd.), *Eucharistia : encyclopédie de l'eucharistie*, Paris, Éditions du Cerf, 2002, p. 132.

¹⁶ « Concilii quarti Lateranensis constitutiones 21 », dans Giuseppe ALBERIGO, Alberto MELLONI et Davide DAINESE (éds), *Conciliorum oecumenicorum generaliumque decreta*, vol. 2, Turnhout, Brepols, 2006, p. 178 ; Béatrice CASEAU, *op. cit.*, p. 132-133 ; Gary MACY, « L'eucharistie en Occident de 1000 à 1300 », dans Maurice BROUARD (éd.), *Eucharistia : encyclopédie de l'eucharistie*, Paris, Éditions du Cerf, 2002, p. 178-179.

¹⁷ Jean WERCKMEISTER, « Quelques observations sur les personnes en situation matrimoniale irrégulière dans le droit de l'Église catholique », *Revue des sciences religieuses*, 81, 1, 2007, p. 119-132, <https://doi.org/10.4000/rsr.2127>.

L'Église peut donc exclure des fidèles de la participation à l'eucharistie, parce qu'elle les juge moralement indignes, parce que leur doctrine n'est pas correcte (les hérétiques) ou pour des raisons de discipline ecclésiastique. L'exclusion du rite est appelée excommunication. Elle peut être le résultat d'une sentence ecclésiastique, d'une décision prise par l'institution (excommunication *ferendae sententiae*) ou s'appliquer *ipso facto*, par exemple quand le fidèle cesse de reconnaître l'autorité de l'Église de Rome (dans ce cas, on le dira plutôt schismatique)¹⁸. Il faut noter que dans les cas d'excommunication, le plus souvent, le fidèle ne décide pas de quitter l'Église ou de ne pas participer au sacrement, c'est l'autorité ecclésiastique elle-même qui lui interdit de le faire. Le fidèle peut fort bien continuer à s'estimer membre de l'Église.

Dans les paroles ayant institué l'eucharistie, Jésus désigne deux nourritures terrestres, le pain et le vin, qu'il identifie, de façon énigmatique, à son corps et à son sang¹⁹. Les disciples partagent les deux nourritures, solide et liquide. Ce fut longtemps la coutume liturgique de partager le pain et le vin lors de l'eucharistie, ce qui s'appelle communier sous les deux espèces. Mais ce n'était pas une obligation et l'eucharistie était considérée comme complète si l'on communiait seulement sous l'une des deux espèces, à savoir le pain. La présence du Christ était entière dans l'une ou l'autre espèce. C'est la doctrine dite de la concomitance²⁰. À partir du XII^e siècle toutefois, la consommation du vin par les fidèles tomba petit à petit en désuétude²¹. Elle ne reparut que partiellement à partir de Vatican II au XX^e siècle. C'est l'un aspect supplémentaire de l'indistinction, de l'unification à l'œuvre dans le rite eucharistique, qui transparaît dans la plupart des textes théologiques ou canoniques.

Néanmoins, dans quelques rares textes entre le X^e et le XII^e siècle, les deux espèces, sans perdre leur caractère unificateur, sont pourvues d'une identité propre. C'est sur une série de ces textes, signalés par Gary Macy, que je voudrais m'attarder désormais²². Il s'agit de commentaires du *Psaume 22* qui reproduisent une suggestion qui a son origine dans les commentaires pauliniens tarso-antiques appelés Ambrosiaster. C'est le commentaire du verset 26 du chapitre 11 de la *Première Épître aux Corinthiens*, un des versets où Paul rapporte les paroles de Jésus lors de la cène : « Chaque fois que vous

¹⁸ Geneviève BÜHRER-THIERRY et Stéphane GIOANNI, *Exclure de la communauté chrétienne, sens et pratiques sociales de l'anathème et de l'excommunication (IV^e-XII^e s.)*, Haut Moyen Âge (HAMA), 23, Turnhout, Brepols, 2015 ; Véronique BEAULANDE-BARRAUD, « Schisme, hérésie et excommunication chez les canonistes médiévaux », *Mélanges de l'École française de Rome – Italie et Méditerranée modernes et contemporaines*, 126, 2, 2014, <https://doi.org/10.4000/mefrim.1850> ; Elisabeth VODOLA, *Excommunication in the Middle Ages*, Berkeley, University of California Press, 1986 ; Émile JOMBART, « Excommunication », dans Raoul NAZ (éd.), *Dictionnaire de droit canonique*, vol. 5, Paris, 1953, col. 615-628.

¹⁹ *Supra*, note 501.

²⁰ James J. MEGIVERN, *Concomitance and communion. A study in eucharistic doctrine and practice*, Studia Freiburgensia, New Series, 33, Fribourg-New York, University Press Fribourg-Herder, 1963, p. 23-24 et 51-52.

²¹ *Ibid.*, p. 37-47 ; Gary MACY, dans *The theologies of the Eucharist in the early scholastic period: a study of the salvific function of the sacrament according to the theologians, c. 1080-c. 1220*, Oxford-New York, Clarendon Press-Oxford University Press, 1984, p. 61-62, pense trouver des traces de cette doctrine dans un commentaire du *Cantique des Cantiques* de la fin du XI^e siècle.

²² Gary MACY, *ibid.*, p. 60-61.

mangez ce pain et buvez de ce calice, vous annoncez la mort du Seigneur, jusqu'à ce qu'il vienne. » Le sang et le corps y sont nettement distingués et rapportés aux types, ou figures, de l'Ancient Testament annonçant le Nouveau : « L'alliance donc est constituée de sang, parce que le sang est témoin du bienfait divin. Dans ce type, nous percevons le calice mystique pour la préservation de notre corps et de notre âme, parce que le sang du Seigneur a racheté notre sang, c'est-à-dire a rendu sauf l'homme entier. Car le sang du sauveur a été répandu pour notre âme et la chair pour notre corps, comme cela avait été préfiguré par Moïse. Il dit en effet "la chair est offerte pour votre corps, et le sang pour votre âme" (*Lévitique* 17, 10-12) et [il dit] donc qu'il ne faut pas manger de sang. »²³

Les paroles de Jésus posaient un problème particulier dans la tradition juive, dans laquelle la consommation du sang des animaux aériens et terrestres est interdite. L'interdit apparaît dans la *Genèse*, quand au sortir du déluge Dieu autorise Noé et sa descendance à chasser les animaux, mais sans consommer leur sang : « Seulement vous ne mangerez point la chair avec son âme, c'est-à-dire son sang » (*Genèse* 9, 4, trad. Dhorme). La raison en est explicitée en *Lévitique* 17, 10-14 (cité par l'Ambrosiaster) : « car l'âme de la chair est dans le sang » (v. 11) et « car l'âme de toute chair est son sang dans son âme » (v. 14, trad. Dhorme). Le sang est siège de la vie des animaux. Il n'appartient pas à l'homme de s'approprier la vie des autres créatures, qui plus est quand elles ont un principe vital commun avec lui²⁴. L'injonction de Jésus de boire son sang est donc choquante en milieu judéo-chrétien²⁵.

L'Ambrosiaster garde quelque chose de cette conception juive. Le sang vaut pour l'homme entier, en tant qu'il est vivant. En buvant le calice de la cène, l'homme entier est donc racheté. Mais d'un autre côté, l'Ambrosiaster fait une distinction entre le sang et la chair, dans l'action qu'ils ont sur le fidèle. Le sang rachète l'âme et la chair rachète le corps. Est-ce contradictoire avec ce qui vient d'être dit ? Pas forcément. D'un côté, l'auteur parle du calice mystique, de la signification cachée, sotériologique, du calice. De l'autre, il évoque le sacrifice du Christ, qui se déploie dans les deux dimensions de l'âme et du corps. Ce sont deux plans différents.

On retrouve trace de cette interprétation de la cène dans une série de commentaires médiévaux du *Psaume* 22 (*Vulgate* 21). C'est le psaume d'un juste dans la difficulté qui en appelle à son dieu. Des réminiscences de ce psaume sont insérées dans le récit de la Passion des évangiles, notamment le célèbre *Eli! Eli! Lama sabacthani?* (« Dieu ! Dieu !

.....
²³ Vinzenz BULHART, Rudolf HANSLIK et Heinrich Joseph VOGELS (éds), *Ambrosiastri qui dicitur Commentarius in Epistulas Paulinas*. Série *Corpus scriptorum ecclesiasticorum latinorum*, vol. 81, Vindobonae, Hoelder-Pichler-Tempsky, 1966, vol. 2, *Ad Corinthios prima* 11, 26, p. 127-128.

²⁴ Sur cette question : Richard WHITEKETTLE, « A Study in Scarlet: The Physiology and Treatment of Blood, Breath, and Fish in Ancient Israel », *Journal of Biblical Literature*, 135, 4, 2016, p. 685-704 ; Sophie NIZARD, « L'abattage dans la tradition juive », *Études rurales*, 147, 1, 1998, p. 49-64.

²⁵ C'est-à-dire dans les communautés chrétiennes en milieu juif palestinien.

Pourquoi m'as-tu abandonné ? », *Psaume 22, 2* ; *Marc 15, 34* ; *Matthieu 27, 46*)²⁶. Ainsi, dès les écrits évangéliques, le *Psaume 22* est réinterprété dans le cadre de la Passion. Le juste qui s'adresse à Dieu est désormais identifié au Christ et c'est dans cette perspective que les exégètes l'ont interprété.

Tournons-nous à présent vers nos commentaires des *x^e-xii^e* siècles. D'après les travaux de R. J. Geiselmann dans les années 1920 et 1930, le manuscrit qui est à la source de la série est le manuscrit Admont 99 (de la bibliothèque de l'abbaye bénédictine d'Admont dans l'Obersteiermark, ou Haute-Styrie)²⁷. Un extrait de ce manuscrit aurait été repris dans les commentaires des *Psaumes* faussement attribués à Rémi d'Auxerre (après 841-908) et certainement postérieurs²⁸. Le commentaire du manuscrit d'Admont aurait aussi inspiré les commentaires attribués à Bruno le Chartreux (vers 1030-1101)²⁹ et à Gilbert l'Universel († 1134)³⁰. La datation de ces textes devrait s'échelonner entre la fin du *x^e* siècle au plus tôt et le début du *xii^e* siècle au plus tard.

Nous étudierons donc en priorité le commentaire du ms. Admont 99 et nous compléterons nos observations sur les autres commentaires. Le passage qui va nous intéresser sur la question des distinctions eucharistiques présente, comme nous l'avons dit, des similitudes avec l'extrait cité de l'Ambrosiaster³¹. Il s'agit du commentaire du verset 26 du *Psaume 22* : « Auprès de toi ma louange dans la grande assemblée. J'accomplirai mes vœux sous le regard de ceux qui le craignent. » Voici la traduction de ce passage.

« “Auprès de toi ma louange”, c'est-à-dire je ferai en sorte que tu reçoives des éloges. Et ma louange sera “dans la grande assemblée” et cela “auprès de toi”, c'est-à-dire avec toi, parce que là où tu recevras des éloges, moi aussi j'en recevrai. Car moi et toi nous sommes un (*Jean 10, 30*). Et il dit cela, pour que nul ne doute, en raison de l'humilité qu'il a montrée précédemment, qu'il est égal au Père. Aussitôt il se tourne vers ses auditeurs en disant, “j'accomplirai mes vœux”, c'est-à-dire moi-même, comme cela fut préordonné avec le Père avant les siècles. Et je ferai cela “sous le regard de ceux qui le craignent”, c'est-à-dire de telle sorte que ceux qui le craignent comprennent ce que sont ces vœux et dans quel but ils sont. Il ne dit pas “vœux” au pluriel pour marquer la diversité, mais l'ineffable célébration du sacrifice en de nombreux lieux. Qu'ils

²⁶ Les autres passages du psaume repris dans les évangiles sont la dérision du Christ (*Psaume 22, 8-9* ; *Matthieu 27, 29, 39 et 43* ; *Marc 15, 29* ; *Luc 23, 35*) et le partage des vêtements du Christ (*Psaume 22, 19* ; *Matthieu 27, 35* ; *Marc 15, 24* ; *Luc 23, 34* ; *Jean 19, 24*).

²⁷ Josef Rupert GEISELMANN, *Die Eucharistielehre der Vorscholastik*, Forschungen zur Christlichen Literatur und Dogmengeschichte, 15, Paderborn, Schöningh, 1926. Josef Rupert GEISELMANN, « Zur frühmittelalterlichen Lehre vom Sakrament der Eucharistie », *Theologische Quartalschrift*, 116, 3-4, 1935, p. 323-403 : le texte du ms. Admont 99 est édité aux p. 397-403.

²⁸ *Patrologie latine*, vol. 131, col. 133-844.

²⁹ *Ibid.*, vol. 152, col. 637-1420 ; l'attribution est contestée mais pas impossible.

³⁰ Beryl SMALLEY, « Gilbertus Universalis, Bishop of London (1129-34), and the Problem of the “Glossa ordinaria” », *Recherches de théologie ancienne et médiévale*, 7, 1935, p. 235-262, et 8, 1936, p. 24-60.

³¹ Josef Rupert GEISELMANN, « Zur frühmittelalterlichen Lehre », *op. cit.*, p. 401-402.

comprennent ce qu'ils sont, à savoir que le corps du seigneur n'est pas seulement une commémoration, comme certains hérétiques l'ont voulu, alors que le Seigneur avait dit : "ceci est mon corps qui sera livré pour vous" et peu après : "ceci est mon sang qui sera versé pour vous". Et ainsi de la phrase qui suit "Faites cela en mémoire de moi" il ne reste aucun doute. La vérité chrétienne affirme que le pain et le vin ne conservent pas la nature du pain et du vin après la consécration, mais seulement son aspect, sa saveur et son odeur. À celui qui a pu unir, personnellement et ineffablement, la chair assumée dans le ventre de la Vierge à son verbe, qui par sa puissance rendra immortels nos corps mortels, il est possible de transformer la matière du pain et du vin dans la nature de son corps et de son sang. Ces sacrements, pour une raison mystique, sont appelés signes, non pas des signes du Christ, mais de nous. En effet, de grands signes et de grands mystères y sont contenus. La matière du pain, dont est obtenu le corps du seigneur avec la bénédiction sacerdotale et l'opération divine, est composée de très nombreux grains broyés par la meule et aspergés d'eau. Le vin qui est transformé en sang est obtenu de nombreux grains de raisin par impression d'un pressoir ou d'un autre poids. Les grains (de blé) et de raisin sont produits par le travail commun des cultivateurs. Ainsi, nous aussi, générés dans la foi par la culture des prédicateurs et l'aspersion baptismale, et ensuite adonnés aux bonnes œuvres et broyés par l'épreuve des afflictions, malgré notre nombre nous constituons un seul corps. C'est pourquoi l'Apôtre dit : "Ainsi malgré notre nombre nous sommes un seul corps dans le Christ" (*Romains* 12, 5). L'eau, qui coule, est mêlée au vin pour obtenir le sacrement comme figure de nous. En effet nous aussi, à la manière de l'eau qui coule, coulant dans la mort de la passion du seigneur par l'opération du mystère, nous sommes unis au Christ dans l'adoption de sa grâce. Et lorsque le corps est reçu par les fidèles, il est le signe que nos corps, encore mortels, doivent être réparés par la passion du Christ. Par la réception du sang nous comprenons la réparation des âmes. En effet, c'est plutôt dans le sang que l'âme demeure. Et quoique ce sacrement soit reçu par plusieurs, il n'est cependant pas, semble-t-il, divisé en parties mais est tout entier en chacun. »

L'identification du narrateur avec le Christ est bien marquée ici par la louange qui s'adresse en même temps à Dieu et à lui et est soulignée par la citation johannique de l'unité du narrateur avec le Père. Ensuite, les vœux à accomplir, qui dans une lecture littérale du psaume s'interprètent comme les devoirs religieux du fidèle, sont ici le Christ lui-même, dont le don a été promis aux hommes de toute éternité. Remarquons ici une première occurrence d'une unité dans la multiplicité. Le Christ ne fait qu'un avec le Père et il ne peut être divisé en parties dans l'eucharistie. En revanche, l'eucharistie est célébrée en divers lieux ; c'est pourquoi les vœux sont au pluriel.

La partie centrale de notre texte cadre bien avec les controverses du XI^e siècle³². Il s'agit d'affirmer un changement de nature du pain et du vin lors de la consécration eucharistique. Les espèces (pain et vin) ne conservent que leur apparence (*species*) et leurs qualités (saveur et odeur). Mais elles acquièrent une autre nature parce que

.....

³² *Supra*, notes 502 et 503.

dans la consécration, c'est la toute-puissance divine qui est à l'œuvre³³. Malgré ce changement de nature, les espèces sont également des signes des humains.

C'est ici qu'intervient une deuxième occurrence de l'unité dans la multiplicité. La matérialité des signes que sont le pain et le vin est constituée d'éléments, grains de blé ou de raisin, travaillés par les hommes et mêlés d'eau. C'est le signe de l'unité des fidèles dans un seul corps que constitue l'Église. L'eau représente les humains qui participent à la passion et sont ainsi unis au Christ. Nous avons ici un bel exemple de la combinaison des dimensions horizontale et verticale de l'eucharistie : par le contact intime et l'union à la divinité (*copulamur*) est rassemblé un peuple de fidèles qui constitue le corps du Christ. Ainsi, l'eucharistie joue son double rôle de rassemblement des chrétiens et d'union à la divinité. Nous sommes éminemment dans sa fonction unificatrice.

Et pourtant, immédiatement après, l'auteur de notre commentaire introduit une distinction. L'ingestion du corps est destinée à la réparation du corps des humains, et le sang servira à la réparation des âmes. La justification en est que l'âme demeure dans le sang. Nous retrouvons ici un lointain écho de la conception juive selon laquelle le sang s'identifie à l'âme, mais pas la conception de l'Ambrosiaster qui voudrait que l'âme soit posée pour l'homme entier.

Même si le passage est court, on peut en inférer une conception de notre auteur sur les rapports de l'âme et du corps. L'humain, ici, n'est pas assumé tout entier par son âme. Le corps et l'âme doivent être « réparés » pour que le salut soit effectif. Des fonctions différentes du corps et du sang de l'eucharistie sont distinguées. Le corps a un effet sur le corps des humains et le sang sur leur âme. Cette manière de voir suppose probablement un contexte dans lequel la communion se fait toujours sous les deux espèces et où l'ingestion des deux concourt, mais de manière différente, au salut. De la sorte, la fonction unificatrice de l'eucharistie se combine à un effet différencié des deux espèces sur le fidèle.

Le commentaire du Pseudo-Rémi d'Auxerre présente bien des similitudes avec celui du ms. d'Admont, mais aussi des développements propres et des accents particuliers. Notamment, l'insistance est mise sur l'humanité du Christ : « Le Christ, notre chef, agit dans ce psaume selon son humanité avec le Père. »³⁴ Sa capacité à endosser les péchés des hommes est soulignée : « Le Christ ne demande rien ici en personne, lui qui est exempt de péché, mais il a assumé nos fautes pour nous offrir sa justification. »³⁵ Ainsi, quand le narrateur du psaume parle de ses fautes, le commentateur les interprète comme les péchés de l'humanité assumés par le Christ. Le Christ soigne l'humanité pécheresse, il en est le médecin et assure son salut : « Tu es médecin, tu n'agis pas selon

.....
³³ C'était déjà l'un des arguments principaux d'Ambroise, en *De sacramentis*, IV, 14-20.

³⁴ Pseudo-Rémi d'AUXERRE, *Enarrationes in Psalmos*, PL 131, col. 250C.

³⁵ *Ibid.*

la volonté des infirmes mais selon leur salut. »³⁶ En revanche, tout le passage du ms. d'Admont que nous avons traduit est repris tel quel sans changement notable.

Dans le commentaire attribué à Bruno le Chartreux, par contre, les éléments du commentaire du ms. d'Admont sont recomposés dans un texte à la formulation différente. La séquence des thèmes est cependant similaire. Les vœux sont identifiés au Christ, et même directement à son corps et à son sang. L'auteur insiste aussi sur le vrai changement du pain et du vin en corps et sang du Christ et sur l'interprétation hérétique selon laquelle l'eucharistie serait une simple commémoration. Mais il y ajoute le concours de la foi pure des fidèles : « sous le regard de ceux qui le craignent, c'est-à-dire que ceux qui craignent le Père, ô auditeurs, regarderont ces vœux d'une foi pure, croyant que les sacrements sont vraiment (*veraciter*) transformés dans mon corps et dans mon sang »³⁷.

Bruno relève davantage que les deux autres commentaires la fonction salvifique de l'eucharistie. Pour exprimer la comparaison entre la production des grains de blé et de raisin et la régénération des fidèles, Bruno utilise le couple de verbes procréer/recréer : les grains sont procréés naturellement, les fidèles sont recréés spirituellement dans l'eucharistie. L'épreuve imposée aux fidèles qui désirent y accéder consiste en jeûnes et veilles, probablement en référence aux pratiques monastiques. De même, les sacrements sont « les signes et les arrhes de la béatitude éternelle que nous obtiendrons par eux si nous les avons reçus dignement ; c'est pourquoi ils sont aussi appelés viatique »³⁸. Bruno introduit succinctement l'idée de la réception digne de l'eucharistie. Le salut par l'eucharistie n'opère que pour ceux qui en sont dignes. Chez Bruno, nous avons affaire à une adaptation des commentaires précédents plutôt qu'à des citations mot à mot.

Enfin, le commentaire attribuable à Gilbert l'Universel reprend des éléments du commentaire de Bruno, mais en développe certains éléments et en ajoute d'autres³⁹. Comme dans tous les commentaires précédents, l'accent est mis sur la vérité du changement de nature : le pain et le vin deviennent le vrai corps et le vrai sang du Christ. L'effet de la toute-puissance divine dans le sacrement est ici appuyé par une référence explicite à Ambroise⁴⁰. Le sacrement, en revanche, est une métaphore des fidèles unifiés par le rite. Gilbert la développe davantage en détaillant des étapes de l'accès à l'eucharistie, mais en la limitant au blé (*grana frumenti*) : le grain est foulé comme le fidèle est travaillé par la prédication ; il est séparé de la paille comme le fidèle

.....
³⁶ *Ibid.*, col. 251C.

³⁷ Bruno le CHARTREUX, *Expositio in Psalmos*, PL 152, col. 725A.

³⁸ Pseudo-Rémi D'AUXERRE, *Enarrationes in Psalmos*, *op. cit.*, col. 725D ; l'opposition *procreare/recrare* se trouve dans le *De planctu naturae* d'Alain de Lille à la fin du XII^e siècle (éd. Häring), *Studi Medievali*, 19, 2, 1978, p. 806-879, chap. 6, p. 827 et 829.

³⁹ Beryl SMALLEY, « Gilbertus Universalis, Bishop of London (1129-34), and the Problem of the "Glossa ordinaria" », *Recherches de théologie ancienne et médiévale*, 8, 1936, p. 24-60, le commentaire est édité aux p. 56-58.

⁴⁰ *Supra*, note 527.

est séparé des infidèles ; il est moulu comme le fidèle passe par la pénitence et subit les épreuves de la veille, du jeûne et de la prière ; enfin, il est pétri comme le fidèle lors du baptême⁴¹. La limitation au blé peut indiquer une évolution vers la communion au seul pain. L'idée d'une séparation des infidèles est ajoutée : l'unité des fidèles suppose l'exclusion de ceux qui ne participeront pas à l'union au divin. Enfin, Gilbert ajoute de façon plus insistante que Bruno la nécessité de la dignité du fidèle pour accéder à l'eucharistie, en citant le texte néotestamentaire qui la fonde : « celui qui mange et boit mange et boit son propre jugement »⁴².

Les quelques commentaires ainsi parcourus résument les caractères de l'eucharistie jugés essentiels aux XI^e-XII^e siècles : le sacrifice de la passion, la transformation réelle de nature du pain et du vin en corps et sang du Christ grâce à la toute-puissance divine, le concours de la foi des fidèles, la fonction salvifique du rite, la dignité nécessaire pour y accéder, l'exclusion des hérétiques et des infidèles.

Même si la chrétienté tendait à se confondre avec le monde entier, les facteurs d'éloignement ou d'exclusion du rite étaient nombreux. On n'y accédait qu'après une longue préparation. Il fallait être moralement digne et en état de pureté rituelle. Les hérétiques et les infidèles en étaient exclus. Cette exigence grandissante amenait le peuple chrétien à se tenir de plus en plus éloigné de l'eucharistie. Quant à la distinction entre les deux espèces, c'est-à-dire entre les effets du corps et du sang de l'eucharistie, héritée de l'Ambrosiaster, elle semble s'estomper au profit de la notion d'unité de la multiplicité.

.....
⁴¹ Le pétrissage nécessite de l'eau.

⁴² 1 Corinthiens 11, 29.

Aux origines du vœu alimentaire dans le monde brahmanique

Une interprétation archaïque du *vrata*-, « védique »

□ Philippe SWENNEN

L'Inde est la contrée classique de l'ascétisme, qui y porte d'abord le nom de *tápas*-, « échauffement ». Celui-ci conduit au développement du *dhyāna*-, « méditation ». Les phénomènes sociaux actuels rendent impossible l'oubli du fait que les deux sont intimement liés au mot *yóga*-, « lien, joug », appelé à désigner la pratique ascétique qui donnera elle-même son nom à une école philosophique. Si ces notions émergent à une haute époque dans le monde indien, typiquement à partir du *maṇḍala* X du Rigvéda, elles ne remontent pas à la strate la plus ancienne et ne relèvent pas de la période indo-iranienne commune, du moins dans la mesure où elles n'ont pas d'équivalent direct dans les langues iraniennes anciennes.

De ce point de vue, le statut du mot *vrata*- est différent. Ce mot très archaïque, dont le sens étymologique reste obscur, est apparenté au vieil avestique *uruuata*-, de genre neutre comme lui. Dans la strate textuelle la plus ancienne, qui est abstraite de tout contexte cérémoniel contemporain de sa production, et ce, des deux côtés de l'isoglosse indo-iranienne, le mot est difficile à interpréter parce qu'il est difficile de comprendre à quelle mise en œuvre il correspond. Du côté indien, tout change une fois qu'il est clairement incarné dans une séquence liturgique, ce qui est le cas dès les *brāhmaṇa*, c'est-à-dire dès les plus anciens textes en prose dédiés au commentaire analytique de la signification des séquences cérémonielles successives constitutives d'un rite sacrificiel. Il apparaît alors de manière univoque que *vrata*- désigne un ensemble de privations auxquelles le sacrifiant, c'est-à-dire celui au bénéfice duquel la cérémonie est organisée et qui engage les frais nécessaires à cet effet, se soumet en compagnie de son épouse, sous la supervision des prêtres, et ce, pour la durée de cette cérémonie. C'est à partir de là que *vrata*- commence à être compris comme signifiant « vœu », sens sous lequel il reste perçu aujourd'hui encore lorsque, sous différentes formes modernes, il nomme diverses pratiques dévotionnelles toujours très vivantes dans le monde hindou. C'est aussi à partir de là qu'il est possible de le ressentir comme l'expression de privations

rituelles qui prendront plus tard l'ampleur qu'on leur connaît. Ces dernières sont, à époque védique, de différentes natures. Le *vrata-* consiste notamment, pour le couple sacrificiant, à se priver de toute vie sexuelle, mais aussi à coucher à terre sur l'espace sacrificiel, en restreignant le temps consacré au sommeil. Du point de vue de la thématique unifiant le présent volume, il consiste surtout à se soumettre à des privations alimentaires, consistant en particulier à se priver de viande, ce qui est d'ailleurs une façon d'admettre qu'il est permis d'en consommer en dehors de ce contexte précis.

La dimension alimentaire de cette austérité prend alors l'ascendant, si bien que *vrata-* désigne le « repas maigre » dont le sacrificiant et son épouse se contentent notamment durant la *dikṣā-*, c'est-à-dire la consécration introductive permettant leur entrée dans l'espace sacrificiel. Ce mets sommaire consiste en une préparation de lait caillé que le sacrificiant et son épouse consomment à midi et à minuit.

Si la pratique est bien connue, sa signification véritable reste incertaine. Que signifie cette austérité, que représente-t-elle ? Pour répondre à cette question, la lecture d'un texte pourtant important semble avoir été sous-estimée. Il s'agit d'un bref chapitre de la *Taittiriyasamhitā* (TS) commentant le *vrata-* accompli lors d'une cérémonie de type *agniṣtomá-*, c'est-à-dire un rite complexe incluant l'immolation de bétail sacrificiel et la préparation d'un breuvage sacré, le *sóma-*. Le *vrata-* est préparé et consommé durant quatre jours, à savoir le jour de la *dikṣā-*, qui correspond au premier jour de la cérémonie, puis lors des trois jours préparatoires suivants, qui portent le nom d'*upasád-*. Voici le texte de TS VI, 2, 5 :

yád vā ániśāno bhārám ādatté ví vái sá líśate | yád dvādaśa sāhnásyopasádaḥ syús tistrò 'hínasya yajñásya víloma kriyeta | tistrá evá sāhnásyopasádo dvādaśāhínasya yajñásya savīryatváyātho sáloma kriyate | vatsásyaika stāno bhāgī hí só 'tháikam stānaṃ vratām úpaity átha dvāv átha trīn átha catúrah | etád vái kṣurápavi nāma vratām yéna prá jātān bhrātr̥vyān nudáte práti janīsyámāñān átho kániyasaivá bhūya úpaity | catúro 'gre stānān vratām úpaity átha trīn átha dvāv átháikam | etád vái sujaghanám nāma vratām tapasyām suvargyām átho práivá jāyate prajāyā paśúbhiḥ | yavāgū rājanyāsya vratām | krūrēva vái yavāgūḥ krūrā iva rājanyò vājrasya rūpām sámṛddhyai | amíkṣā váiśyasya | pākayajñásya rūpām púṣṭyai | páyo brāhmañásya | téjo vái brāhmañás téjaḥ páyaḥ | téjasaivá téjaḥ páya ātmán dhatte | átho páyasā vái gárbhā vardhante | gárbha iva khálu vā eśá yád dikṣitáh | yád asya páyo vratām bhávaty ātmānam evá tát vardhayati | trívrato vái mánur āsīd dvivratā ásurā ékavratáh deváh | prātár madhyāṃdine sāyām tán mánor vratām āsīt | pākayajñásya rūpām púṣṭyai | prātás ca sāyām cāsurañān nirmadhyām | kṣudhó rūpām | tátas te páraḥbavan | madhyāṃdine madhyarātré devānām | tátas tè 'bavan | suvargām lokám āyan | yád asya madhyāṃdine madhyarātré vratām bhávati madhyatò vā ánnena bhujjate | madhyatá evá tát úrjaṃ dhatte bhrātr̥vyābhibhūtyai | bhávaty ātmānā párasya bhrātr̥vyo bhavati | gárbho vā eśá yád dikṣitáh | yónir dikṣitavimitám | yád dikṣitò dikṣitavimitāt pravásed yáthā yóner gárbha skāndati tādṛg evá tán ná pravastavyām ātmāno gopithāya

| eṣá vái vyāghráḥ kulagopó yád agníḥ | tásmād yád dīkṣitáh praváset sá enam
 īśvarò 'nūttḥāya hántor ná pravastavyàm ātmáno gūptyai | dakṣinatáh śaye |
 etád vái yájamānasyāyátanamī svá evāyátane śaye | agním abhyāvṛtya śaye |
 devātā evá yajñám abhyāvṛtya śaye ||

☞ Si un incapable endosse un fardeau, il se brise [sous lui]. Si les upasad du [sacrifice] d'un jour unique étaient [au nombre de] douze, [mais] trois celles [d'un sacrifice] de plusieurs jours, on agirait à rebrousse-poil du sacrifice. Les upasad du [sacrifice] d'un jour unique sont [au nombre de] trois, douze celles du [sacrifice] de plusieurs jours, [ceci] à l'avantage de la vigueur du sacrifice. C'est alors qu'on agit dans le sens du poil [du sacrifice]. Unique [est] la mamelle du veau, car c'est elle [qui est] détentrice de la portion, [et] c'est pourquoi le repas maigre va vers cette mamelle unique, puis vers deux, puis vers trois, puis vers quatre. Tel est ainsi le repas maigre nommé "rasoir affûté", par lequel il repousse les concurrents déjà nés en faveur de ceux à naître. Et maintenant, le plus grand s'approche ainsi au profit du plus petit. D'abord, le repas maigre s'approche des quatre mamelles, puis de trois, puis de deux, puis d'une. Tel est ainsi le repas maigre nommé "joli cul", l'ascétique, le céleste. C'est alors qu'il naît ainsi avec une descendance et du bétail. Le gruau de riz [est] le repas maigre du [sacrifiant] de condition royale. En effet, [c'est] comme si le gruau de riz [était] cruel, comme si [le sacrifiant] de condition royale était cruel. [C'est] la forme extérieure du foudre, pour la réussite [du sacrifiant]. Le caillé [est le repas maigre] du villageois. [C'est] la forme extérieure de l'offrande sacrificielle cuite, pour la prospérité [du sacrifiant]. Le lait [est le repas maigre] du brahmane. En effet, le brahmane [est] éclat, [et] le lait [est] éclat. Ainsi, grâce à l'éclat revêt-il sa propre personne d'éclat, [c'est-à-dire] de lait. En outre, c'est grâce au lait que grandissent les embryons. Or, c'est justement comme un embryon que le consacré [se trouve]. Quand son repas maigre est lait, alors fait-il croître sa propre personne. Manu prit trois repas maigres, les áśura deux, les dieux un. C'est le matin, à midi et le soir que Manu prit le repas maigre. [C'est] la forme extérieure de l'offrande sacrificielle cuite, pour la prospérité [du sacrifiant]. [Le repas maigre] des áśura [fut pris] matin et soir, mais pas à midi. [C'est] la forme extérieure de la faim. Ils furent ensuite vaincus. [Le repas maigre] des dieux [fut pris] à midi et au milieu de la nuit. Ensuite, ils advinrent. Ils allèrent jusqu'au monde céleste. Quant au fait que le repas maigre est pris à midi [et] au milieu de la nuit, on prend en effet son repas au milieu. Ainsi est-ce au milieu que [le sacrifiant] se dote de force pour l'emporter sur ses adversaires. Il advient par sa propre personne, si bien qu'il tient son adversaire à distance. [C'est] un embryon que le consacré. La hutte du consacré est une matrice. Si le consacré quittait sa hutte, ce serait comme si l'embryon jaillissait de la matrice, aussi ne doit-il pas quitter cette [hutte], pour la protection de sa propre personne. C'est un tigre protecteur de la maisonnée que le feu. Voilà pourquoi, si le consacré quittait [la hutte], ce [feu] serait capable de se dresser pour le tuer, aussi [le consacré] ne doit-il pas quitter [la hutte], pour la protection de sa propre personne. [Le consacré] se couche du côté droit [de la hutte]. Tel est en effet l'emplacement du

sacrifiant, aussi se couche-t-il sur son propre emplacement. Il se couche en s'étant tourné vers le feu. Ainsi se couche-t-il en s'étant tourné vers les dieux et vers le sacrificateur."

La mise en contexte de ce passage présente quelques difficultés. D'une part, il figure au sein d'une strate textuelle qui peut être tenue pour représentative des formes de prose védique les plus anciennes à être parvenues jusqu'à nous, puisqu'il s'agit d'un extrait de *brāhmaṇa* inclus dans l'une des collections du *Yajurveda noir*. Les idées qu'il énonce font *a priori* partie du premier corpus doctrinal expliquant le sens des opérations cultuelles, ce qui justifie largement que ces informations soient prises au sérieux. D'autre part, ce passage est isolé. Il ne connaît apparemment pas de passage parallèle dans les autres collections du même *Yajurveda noir*, à savoir la *Maitrāyaṇiśaṃhitā*, la *Kaṭhasaṃhitā* et sa variante, la *Kaṭhaśālikākaṭhasaṃhitā*. C'est donc aussi un passage un peu marginal, dont il sera difficile de situer exactement les enseignements par rapport à l'ensemble du discours doctrinal védique. Ce chapitre développe successivement plusieurs idées brièvement résumées, ce qui est conforme au genre littéraire dont il relève.

La première idée est simple. Elle consiste à expliquer qu'il doit y avoir une relation proportionnelle entre l'ampleur de la cérémonie principale et celle de la période introductive d'*upasād*-. Si la cérémonie principale ne dure qu'un seul jour (*sāhná*-), sa période d'*upasád*- ne doit évidemment pas être plus longue que celle d'un sacrifice dont la cérémonie principale dure plusieurs jours (*āhīna*-).

Ceci posé, le texte apporte plusieurs précisions relatives à la préparation et à la signification du *vratá*-, sur lequel il s'attarde donc.

Le premier exposé n'est pas parfaitement clair, parce qu'il envisage une pratique qui diffère de celle décrite par les *sūtra* plus tardifs. Pour préparer le *vratá*-, il faut traire une vache. Même ces opérations triviales sont régies par des règles procédurales strictes, encore que variables d'une école sacerdotale à l'autre. Comment procéder ? Le texte n'est pas parfaitement explicite. Je comprends qu'il donne le choix entre deux façons de faire. La première consiste à traire d'abord un seul trayon du pis, puis deux, puis trois, puis quatre. La deuxième consiste à commencer par tirer le lait aux quatre trayons, pour descendre progressivement jusqu'à un. Les usages varient entre écoles sacerdotales, le producteur du texte peut avoir voulu laisser le choix entre les deux, ce qui explique que chaque technique ait son nom, d'ailleurs difficilement justifiable. Éventuellement, la technique de traite peut avoir consisté à monter d'un trayon à quatre, pour ensuite redescendre de quatre trayons à un, les deux noms étant dès lors ceux des deux moitiés de l'opération. Cependant, à la lecture des *sūtra*, cette solution est purement optionnelle.

On envisage ensuite qu'il peut exister différents types de *vratá*-, correspondant à la condition sociale du sacrifiant. Les traités liturgiques envisagent en effet cette diversité des recettes, sans nécessairement en faire une question de caste, mais plutôt en les

faisant correspondre aux ressources physiques du sacrificant, c'est-à-dire à la capacité d'affronter la privation dont il fait concrètement preuve sur le terrain sacrificiel. L'identification du *vratá-* de lait caillé à la caste brahmanique revient à énoncer autrement une idée par ailleurs consensuelle de la littérature sacerdotale : lorsqu'il accomplit un sacrifice, le sacrificant devient temporairement un membre de la caste sacerdotale, quelle que soit par ailleurs sa condition sociale native.

L'exposé s'élève vers des considérations plus abstraites pour enfin appréhender l'interprétation proprement dite de la coutume de privation alimentaire. Obéit-elle prioritairement au devoir d'accomplir un effort physique particulier ? Celui-ci est-il revêtu d'une valeur morale inhérente à cette pratique ? C'est possible, mais ce n'est pas certain, car ce que développe le texte est tout autant d'ordre dramaturgique que moral.

Le sacrificant représente un embryon. C'est un point doctrinal bien connu, récurrent dans les textes, à la fois ancien et constant. C'est la raison pour laquelle le sacrificant ne doit idéalement pas absorber d'alimentation solide durant la période de *dīkṣā-* et d'*upasád-*. Comme le nouveau-né, l'embryon est réputé ne consommer que du lait, puisque le lait se trouve lui aussi à l'intérieur du corps de la mère. Si le sacrificant continuait à se comporter en adulte, la mise en scène de la représentation perdrait son efficacité. Ce n'est pas tout. Le *vratá-* ne permet pas seulement au sacrificant de jouer son rôle d'embryon. Il lui permet de mettre en œuvre d'emblée l'accomplissement du véritable objectif de la cérémonie sacrificielle : organiser la transformation par laquelle il va dépasser sa condition humaine, donc notamment mortelle, pour acquérir une condition divine. En absorbant le *vratá-* en deux fois, une à midi et l'autre à minuit, il se comporte comme les dieux, qui ont de cette manière obtenu l'accès au monde céleste. Le premier homme, Manu, en consommait trois fois par jour, tandis que les *ásura-*, les adversaires des dieux, se condamnaient à la défaite en se trompant de moment pour prendre leur caillé. Ainsi la consommation correcte du *vratá-* est-elle pour le sacrificant la première étape de la construction de cette personne complète et conforme permettant de bâtir le corps définitif modelé sur celui des dieux. Le texte emploie ici très adroitement le mot *ātmán-*, naviguant en permanence à la limite de sa valeur de pronom réfléchi de substitution et de nom désignant l'âme individuelle non pas au sens où nous l'entendons ordinairement, celle de principe spirituel désincarné, mais bien au sens de personne complète, dont l'incarnation résulte de la descente dans le monde physique d'un principe spirituel. La nuance est perceptible dans l'articulation qui est faite entre l'arrivée du *vratá-* et la construction de la personne du sacrificant. En effet, le *vratá-* n'est pas identifié à une préparation sommairement cuisinée, celle du lait chauffé puis caillé. Il est identifié au principe qui est caché dans le pis et descend dans les trayons pour jaillir dans le monde physique, le verbe *úpa* + I signifiant « descendre, approcher » et même « pénétrer », y compris au sens sexuel de l'expression. Dire « *vratám úpaiti* », c'est dire bien plus que « le lait caillé approche ». Il s'agit plutôt de dire qu'une sorte de semence d'origine féminine permet l'accroissement intra-utérin des embryons, qui grandissent (*gárbhā vardhante*), ce qui leur permet de se revêtir de leur propre personne totale (*téjah páya ātmán dhatte*), de la faire grandir elle aussi (*ātmānam evā tát vardhayati*).

La métaphore est poursuivie par d'autres prescriptions bien connues par plusieurs autres textes. Le sacrifiant doit rester enfermé dans la hutte cérémonielle durant sa consécration. En particulier, il ne doit jamais être exposé au soleil. S'il procédait autrement, cela reviendrait à dire qu'il est apparu à la lumière du jour, donc qu'il est sorti de la matrice symbolique, donc qu'il n'est plus un embryon. C'est là qu'il reste de jour et aussi de nuit, dormant à terre sur la place qui lui est assignée durant les opérations cultuelles, à savoir dans le coin qui se trouve au sud-est. Il y dort à même le sol, le visage tourné vers le feu sacré.

TS VI 2, 5 est un texte à la fois marginal et riche d'enseignements. La mise en œuvre de l'interdit alimentaire n'est pas présentée comme une prescription visant à garantir une pureté rituelle. L'effort résultant nécessairement de la privation pouvait être senti comme une épreuve morale ou l'expression de la sincérité de la démarche entreprise par le sacrifiant, mais ce n'est certainement pas ce qui compte le plus, car le texte n'en parle pas. Ce qui compte, c'est l'interprétation spirituelle du contenu symbolique de la dramaturgie. Le renoncement à l'alimentation solide concourt à la représentation d'un état embryonnaire préfigurant une naissance nouvelle, celle qui doit ouvrir au sacrifiant la porte de la vie divine. Ce sont les mêmes symboles qui ont été mobilisés plus tard quand la pratique du yoga a pris sa forme spécifique. Un rite qui cessait d'être public pour être intériorisé dans la conscience de l'ascète consistait pareillement à recourir aux privations pour libérer l'embryon d'or intérieur destiné lui aussi à grandir au point d'ouvrir les portes de la vie divine.

Ascétisme alimentaire et morale monastique à l'âge classique

La casuistique moderne et la discipline du jeûne et de l'abstinence en milieu régulier (XVII^e-XVIII^e siècles)

□ Sylvio Hermann DE FRANCESCHI

Parmi les pratiques qui caractérisent la vie religieuse ou communautaire en christianisme, la discipline alimentaire est l'une des plus cruciales. Les travaux sont nombreux qui ont été consacrés à l'histoire de l'alimentation monastique médiévale¹, mais les contraintes diététiques des religieux de l'époque moderne n'ont été que plus récemment étudiées². Beaucoup reste encore à faire pour mieux connaître les observances religieuses alimentaires dans la chrétienté post-tridentine, en un temps où jeûne et abstinence deviennent des marqueurs confessionnels de première importance

¹ Voir Aline ROUSSELLE, « Abstinence et continence dans les monastères de Gaule méridionale à la fin de l'Antiquité et au début du Moyen Âge. Étude d'un régime alimentaire et de sa fonction », *Hommage à André Dupont. Études médiévales languedociennes*, Montpellier, Fédération historique du Languedoc méditerranéen et du Roussillon, 1974, p. 239-254 ; Angelo D'AMBROSIO, « Per una storia del regime alimentare nella legislazione monastica dall'XI al XVIII secolo », *Benedictina*, 20, 2, 1986, p. 429-449 ; Barbara HARVEY, « Monastic Diet, XIIIth-XVIth Centuries: Problems and Perspectives », dans Simonetta CAVACIOCCHI (éd.), *Alimentazione e nutrizione, sec. XIII-XVIII*, Florence, Le Monnier, 1997, p. 611-641 ; Antoni RIERA-MELIS, « Alimentació i ascetisme als segles VI i VII. Anàlisi comparativa d'alguns models alimentari monacals italians i ibèrics », *Anuario de Estudios Medievales*, 28, 2, 1998, p. 505-551 ; Antoni RIERA-MELIS, « La faim comme outil expiatoire. Les restrictions alimentaires édictées par certaines règles monastiques aux VI^e et VII^e siècles », *Food and History*, 1, 2003, p. 33-48 ; Antoni RIERA-MELIS, « Alimentació i ascetisme: la proposta dietètica inicial del Cister », *Santes Creus*, 22, 2006-2007, p. 11-31 ; et Cécile CABY, « Abstinence, jeûnes et pitances dans le monachisme médiéval », *Pratiques et discours alimentaires en Méditerranée de l'Antiquité à la Renaissance. Actes du 18^e colloque de la Villa Kérylos à Beaulieu-sur-Mer, 4-6 octobre 2007, Cahiers de la Villa Kérylos*, 19, 2008, p. 271-292.

² Voir Angelo D'AMBROSIO et Mario SPEDICATO, *Cibo e clausura. Regimi alimentari e patrimoni monastici nel Mezzogiorno moderno (sec. XVII-XIX)*, Bari, Cacucci, 1998 ; Antonella PRIGIONIERI, *Comunità religiose e regimi alimentari nella Capitanata moderna*, Bari, Cacucci, 2002 ; et la récente synthèse de Fabienne HENRYOT, *À la table des moines. Ascèse et gourmandise de la Renaissance à la Révolution*, Paris, Vuibert, 2015. On se permet également de renvoyer à Sylvio DE FRANCESCHI, « Disciplines franciscaines du jeûne et de l'abstinence à l'âge classique. L'interprétation des prescriptions alimentaires de la règle de saint François aux XVI^e et XVII^e siècles », *Études franciscaines*, n.s., 9, 1, 2018, p. 51-84 ; Sylvio DE FRANCESCHI, « Morales franciscaines du jeûne et de l'abstinence au temps des Lumières. Ascétisme alimentaire et discipline régulière au XVIII^e siècle », *Archivum Franciscanum Historicum*, 111, 1-2, 2018,

dans le champ des pratiques³. Discipline diététique dont les cadres ont été définis à la fin de l'Antiquité et au début du Moyen Âge, élaborée à la fin du IV^e siècle et destinée à régler le quotidien d'une communauté d'hommes, la règle de saint Augustin rappelle la nécessité pour chacun de dompter ses désirs charnels par le jeûne et l'abstinence de nourriture et de boisson sans pour autant mettre en péril sa santé⁴. Saint Augustin insiste en particulier sur le fait que les plus faibles doivent être traités avec plus d'indulgence et de douceur que les plus robustes et que les seconds ne doivent pas être jaloux du traitement plus compatissant réservé aux premiers, mais qu'ils doivent au contraire se réjouir de leur force et de leur propre endurance⁵. Il s'agit là en définitive d'un document qui fait preuve de réalisme. Écrite un siècle et demi plus tard, à la mi-VI^e siècle, la règle de saint Benoît, dont la postérité monastique est immense, est beaucoup plus méticuleuse lorsqu'elle aborde la question de la nourriture et démontre une exigence morale dont l'austérité est obvie. Ainsi n'accorde-t-elle aux moines que deux portions quotidiennes de bouillie cuite, *pulmentaria*, à quoi peut éventuellement s'ajouter, s'il y en a, un troisième plat composé de fruits et de légumes frais⁶. En fait de pain, la quantité autorisée est d'une livre par jour, dont le tiers est réservé pour le repas du soir lorsqu'il y a deux réfections quotidiennes⁷ – soit les jours où l'on ne jeûne pas. Quand les labours ont été particulièrement pénibles, l'abbé peut accorder à ses moines un peu plus de nourriture sans donner occasion à excès ou indigestion⁸. Les enfants doivent être moins copieusement nourris que les adultes, tandis qu'il est

p. 193-217 ; Sylvio DE FRANCESCHI, « Les minimes et la discipline du jeûne et de l'abstinence à l'âge classique. Identité monastique, morale régulière et ascétisme alimentaire au XVII^e siècle », *Cristianesimo nella storia*, 39, 2, 2018, p. 371-399 ; et Sylvio DE FRANCESCHI, « Discipline alimentaire et morale monastique à l'âge classique. Approches casuistiques de l'observance du jeûne et de l'abstinence en milieu régulier (XVII^e-XVIII^e siècles) », *Food and History*, 16, 1, 2018, p. 21-47. Sur les pratiques quadragésimales du catholicisme à l'époque post-tridentine, voir Sylvio DE FRANCESCHI, *Morales du Carême. Essai sur les doctrines du jeûne et de l'abstinence dans le catholicisme latin (XVII^e-XIX^e siècle)*, Paris, Beauchesne, 2018.

³ Voir Ken ALBALA, « The Ideology of Fasting in the Reformation Era », dans Ken ALBALA et Trudy EDEN (éds), *Food and Faith in Christian Culture*, New York, Columbia University Press, 2011, p. 41-58 ; et Sylvio DE FRANCESCHI, « La morale catholique post-tridentine et la controverse interconfessionnelle. Jeûne et abstinence dans la confrontation entre protestants et jésuites : privations alimentaires et confessionnalisation », *Jésuites et protestantisme, XVI^e-XXI^e siècle. Actes du colloque de Lyon, 24-25 mai 2018*, Yves KRUMENACKER et Philippe MARTIN (dir.), Lyon, Laboratoire de recherche historique Rhône-Alpes, 2019, p. 69-93.

⁴ AUGUSTIN D'HIPPONE, *Regula Beati Augustini episcopi et Ecclesiae doctoris*, Paris, 1676, c. III, *De ieiunio et refectioe*, p. 8-9 [PL 32, 1379-1380] : « *Carnem uestram domate ieiuniis et abstinentia escae et potus quantum ualetudo permittit. Quando autem aliquis non potest ieiunare, non tamen extra horam prandii aliquid alimentorum sumat, nisi cum aegrotat.* »

⁵ *Ibid.*, p. 9 [PL 32, 1380] : « *Qui infirmi sunt ex pristina consuetudine, si aliter tractantur in uictu, non debet aliis molestum esse, nec iniustum uideri eis quos fecit aliqua consuetudo fortiores. Nec illos foeliciores putent, quia sumunt quod non sumunt ipsi, sed sibi potius graulentur, quia ualent quod non ualent illi.* »

⁶ *Regula S. P. Benedicti et constitutiones Congregationis Sancti Mauri*, Paris, 1770 ; *Regula S. P. Benedicti*, c. XXXIX, *De mensura ciborum*, p. 60 : « *Sufficere credimus ad refectioem quotidianam, tam sextae quam nonae, omnibus mensis cocta duo pulmentaria propter diuersorum infirmitates, ut forte qui ex uno non poterit edere ex alio reficiatur. Ergo duo pulmentaria cocta Fratribus sufficiant, et si fuerint inde poma aut nascentia leguminum addatur et tertium.* »

⁷ *Ibid.*, p. 60 : « *Panis libra una propensa sufficiat in dies, siue una sit refectio, siue prandii et cœnæ. Quod si cœnatura sunt, de eadem libra tertia pars a cellerario reseruetur, reddenda cœnaturis.* »

⁸ *Ibid.*, p. 60-61 : « *Quod si labor forte factus fuerit maior, in arbitrio et potestate abbatis erit, si expediat, aliquid augere, remota præ omnibus crapula ut nunquam subrepat monacho indigeries, quia nihil sic contrarium est omni Christiano quomodo crapula.* »

recommandé d'observer une sévère parcimonie à table⁹. Enfin, il est formellement interdit, sauf aux frères malades ou de faible constitution, de manger de la chair des quadrupèdes¹⁰ – il s'agit là d'une clause qui a donné lieu à d'innombrables exégèses. Aux règles fixées au chapitre XXXIX – *De mensura ciborum* – de la règle de saint Benoît s'ajoutent celles du chapitre XL – *De mensura potus* –, qui concèdent à chaque moine une hémine de vin par jour, soit un demi-setier. Au chapitre XLI – *Quibus horis oporteat reficere Fratres* –, enfin, il est précisé que les frères doivent jeûner le mercredi et le vendredi jusqu'à l'heure de nones depuis la Pentecôte et durant tout l'été, sauf travaux particulièrement durs ou chaleurs excessives. Des ides de septembre jusqu'au début du carême, l'abstention de nourriture jusqu'à l'heure de nones est quotidienne. Durant la sainte quarantaine et jusqu'à Pâques, la discipline est encore plus exigeante, puisqu'il faut attendre vêpres pour manger. Particulièrement rudes, les prescriptions de saint Benoît ont fixé le cadre à l'intérieur duquel les différentes congrégations bénédictines vont ensuite définir leurs pratiques alimentaires, mais elles ont aussi servi de modèle aux autres ordres religieux du christianisme latin.

Très lourdes, les contraintes qui pèsent sur les moines chrétiens ont inévitablement suscité des tentatives d'aménagement. Une part notable de l'immense production casuistique propre à la théologie morale catholique de l'âge classique a été ainsi consacrée à la résolution de *dubia regularia* le plus souvent formés dans le but d'adoucir la vie monastique tandis que les règles des différents ordres ont été elles-mêmes soumises à l'examen des casuistes. La question de l'ascétisme alimentaire a fréquemment retenu l'attention des commentateurs. Représentant typique d'une casuistique probabiliste tenue pour excessivement relâchée par ses adversaires rigoureux, le moraliste et polygraphe cistercien espagnol Juan Caramuel y Lobkowitz (1606-1682) publie en 1640 un ample commentaire de la règle de saint Benoît¹¹. Il note que les moines sont soumis à l'obligation de deux types de jeûnes, les monastiques, qui peuvent varier d'un ordre à l'autre, et les ecclésiastiques. Pour Caramuel, seuls les seconds obligent *sub graui* ; l'infraction des premiers ne constitue pas en soi un péché et elle n'est justiciable qu'au for externe¹². Le cistercien note que l'usage de la collation vespérale s'est généralement imposé les jours de jeûne ecclésiastique ; parce qu'il est coutumier, il ne faut pas chercher de détermination générale de la quantité et de la qualité des aliments qui y sont permis. Selon Caramuel, on y admet

.....

⁹ *Ibid.*, p. 61 : « *Pueris uero minori ætate non eadem seruetur quantitas, sed minor quam maioribus, seruata in omnibus parcitate.* »

¹⁰ *Ibid.* : « *Carnium uero quadrupedum omnino ab omnibus abstineatur comestio, præter omnino debiles et ægrotos.* »

¹¹ Sur Caramuel, outre l'ouvrage classique de Dino PASTINE, *Juan Caramuel. Probabilismo ed enciclopedia*, Florence, La Nuova Italia, 1975, voir plus récemment Julia A. FLEMING, *Defending Probabilism: The Moral Theology of Juan Caramuel*, Washington, Georgetown University Press, 2006, et Petr DVORÁK et Jacob SCHMUTZ (éds), *Juan Caramuel Lobkowitz: The Last Scholastic Polymath*, Prague, Filosofia, 2008.

¹² Juan CARAMUEL Y LOBKOWITZ, *In D. Benedicti regulam commentarius historicus scholasticus moralis iudicialis politicus*, Bruges, 1640, disp. CXXVIII, *De ieiuniis*, § 1613b, p. 757-759 : « *Ieiunia alia sunt Ordinis, alia Ecclesiæ: ista monachos, nisi ex causa legitima excusentur, obligant sub culpa graui; illa uero sub nulla, sed solum in foro exteriori.* »

couramment jusqu'à huit onces – soit environ 240 grammes – de nourriture solide, comme du pain ou des fruits. D'un lieu à l'autre, les contraintes peuvent changer. Aux Pays-Bas, note le cistercien, on autorise à la collation du soir beurre et poisson ; en Allemagne, les moralistes se montrent fréquemment plus indulgents qu'en Espagne. Pour Caramuel, le mieux est encore de s'en remettre à chaque fois à l'observance des fidèles connus pour leur prudence et leur piété. À la collation vespérale des jours de jeûne ecclésiastique, aucun aliment n'est à interdire après qu'on en a proscrit la viande, le poisson, les laitages et les œufs. Les contraintes du jeûne monastique sont moins restrictives, dans la mesure où il ne s'agit pas d'une pratique d'obligation, mais de dévotion. À la réfection méridienne sont autorisés viandes et poissons, et à la collation du soir, on permet généralement les laitages. La distinction entre jeûnes ecclésiastique et monastique n'est dès lors pas sans conséquence, et elle amène Caramuel à poser quelques principes disciplinaires fondamentaux qui viennent corroborer l'orientation indulgente de ses analyses. Ainsi un moine qui a fait vœu de jeûner sans déterminer la forme de son jeûne est-il supposé avoir fait vœu de jeûne monastique. Ainsi un jeûne imposé par un confesseur est-il toujours, sauf expresse mention contraire, monastique. Aucun bénédictin n'est tenu de respecter le jeûne ecclésiastique avant l'âge de vingt et un ans, à l'instar de n'importe quel autre fidèle, et il en va de même des sexagénaires. À la suite des casuistes les plus bienveillants, Caramuel accorde aux moines la possibilité de prendre à n'importe quelle heure d'un jour de jeûne une boisson usuelle, *haustus usualis*, même si elle est nourrissante¹³. Ainsi autorise-t-il à volonté le vin, l'eau, le cidre, la bière, le brandevin – *brandewijn* en néerlandais, *brandy* en anglais –, ou encore l'hydromel et l'*aloja*, une boisson typique espagnole composée d'eau, de miel et de cannelle. Sont en revanche exclus les quintessences et les distillations d'origine carnée, les jus de viande, *iuscula*, et les sorbets, que l'on n'absorbe que pour se nourrir et jamais pour se désaltérer¹⁴. Le cas du chocolat, fréquemment soulevé par les casuistes et qui a suscité à lui seul une importante controverse aux XVII^e et XVIII^e siècles, est plus délicat à résoudre. Caramuel ne fait pas difficulté de le permettre dans les régions où il est une boisson usuelle, ainsi en Amérique et en Espagne. Dans les pays où, comme en Europe septentrionale, on en fait une consommation plutôt rare, il peut sembler qu'il faille l'interdire les jours de jeûne, mais Caramuel estime qu'à l'instar de la bière – qui, parce qu'elle est couramment bue en Allemagne et aux Pays-Bas, est finalement autorisée partout en catholicité les jours de jeûne, même quand elle est prise en quantités telles que l'on absorbe assez d'orge pour enfreindre gravement le précepte ecclésiastique –, le chocolat peut être pris n'importe où, au motif qu'en Amérique et en Espagne, il ne rompt pas le jeûne¹⁵. Aux disciples de saint Benoît, Caramuel propose

¹³ *Ibid.*, p. 758 : « *In die ieiunii liberum est quacumque hora sumere quemcumque haustum usulem, licet sit ad sedandam famem.* »

¹⁴ *Ibid.*, p. 758-759 : « *Dixi haustum usulem ut distinguerem inter quintas essentias, distillationes et uinum. Ideo dico uinum, aquam, siceram, cereuisiam, aquam ardentem (quam alii Brandewijn), Heliam anglicanam, Hydromel, Hispanorum Aloxam, Cinnamomi aquam et similia pertinere ad potum usulem. Distillationes, præcipue ex carnibus, quintæ essentiæ, iuscula, sorbitiunculæ sumuntur, non per modum potus, sed per modum cibi, non enim sunt potus politicus, nec compatiuntur cum ieiunio.* »

¹⁵ *Ibid.*, p. 759 : « *Quod si probabiliter credas nullibi frangi ieiunium cereuisia, licet bibatur tanta quantitas ut contineat hordei materiam grauem, credere etiam debes nullibi etiam per chokolatum, quia sicut sufficit cereuisiam esse*

en définitive une interprétation plutôt souple de leurs contraintes alimentaires et qui va manifestement à rebours de l'esprit de leur règle monastique.

Au sein du monachisme bénédictin, l'observance de la règle ne s'est pas conservée avec une égale rigueur selon les congrégations. Fondé en 1012 par Romuald de Ravenne († 1027), l'ordre des camaldules s'est traditionnellement caractérisé par une frugalité alimentaire particulièrement exigeante. Ascétisme renforcé au tournant des xv^e et xvi^e siècles par la réforme du moine-ermite vénitien Paolo Giustinian (1576-1528), le fondateur de la congrégation réformée de Monte Corona, à laquelle sont données en 1520 de nouvelles constitutions inspirées de la discipline cartusienne. Fulminée par le pape Clément IX le 27 septembre 1669, la bulle *In supremo militantis Ecclesiae solio* en approuve une ultime version qui est toujours en vigueur¹⁶. À Monte Corona, jeûnes et abstinences sont rigoureusement observés, ainsi qu'en témoignent les constitutions de 1669, qui reprennent et précisent les différentes prescriptions de la règle de saint Benoît. Du dimanche de Pâques à l'Exaltation de la sainte Croix – le 14 septembre –, les camaldules doivent se contenter chaque jour au *prandium* d'une soupe de légumes, *pulmentum*, à laquelle on ajoute, les jours de fêtes doubles de première ou de deuxième classe, une pitance, *pitantia*, soit une ration supplémentaire exceptionnelle, en général de fromage, de poisson, d'œuf ou de produits cuisinés – qui peut aussi être accordée au dîner, *cæna*, sauf les mercredis et vendredis, qui sont jours de jeûne. En hiver, le dimanche soir, le supérieur peut accorder un second *pulmentum*¹⁷. Aux camaldules, il est permis d'assaisonner les salades de légumes, *acetaria*, qui constituent leur dîner ordinaire ou leur déjeuner les jours de jeûne. Assaisonnement qui leur est toutefois interdit les jours d'abstinence et durant le carême¹⁸. Pendant l'été, le jeûne du mercredi, quand il y a office ferial, peut s'observer avec une soupe et une salade ; s'il s'agit d'une fête, même simple, d'un jour d'une octave ou d'un jour de tenue du chapitre général, les constitutions de 1669 concèdent deux plats gras, la soupe, *minestra*, et la pitance, et elles étendent leur concession au jeûne du mercredi des Rogations¹⁹. Les vendredis

potum usulem in utraque Germania ad hoc ut in reliquis prouinciis in quibus uix nomine cognita possit interdiu bibi obseruato ieiunio, sufficit etiam chocolatum esse potum usulem in India et quasi usulem in Hispania ut libere in aliis prouinciis bibi possit. »

¹⁶ Sur les camaldules de Monte Corona à l'époque moderne, voir l'étude récente de Chiara COLETTI, « Dal cenobio all'eremo: l'abbazia di S. Salvatore di Montecorona in età moderna (secoli XVI-XVIII) », *Bollettino della deputazione di storia patria per l'Umbria*, 108, 1-2, 2011, p. 131-163.

¹⁷ *Regula S. Benedicti et constitutiones Congregationis Eremitarum Camaldulensium Montis Coronæ uisæ et approbatæ a Summo Pontifice Clemente nono*, Vienne, 1695, c. XXXIX, *De mensura ciborum*, § 1, p. 181 : « A Pascha Resurrectionis usque ad exaltationem S. Crucis (exceptis feria quarta et sexta, in quibus ieiunatur), singulis diebus in mane unicum pulmentum ministrabitur, sed si festum duplex primæ uel secundæ classis celebratur, pitantia addatur. Ad cœnam etiam pitantia dabitur et insuper, quando superiori uidebitur, dari poterit pulmentum ex herbis decoctis, quod intelligitur in dominicis tempore hyemali. »

¹⁸ *Ibid.*, § 2, p. 181 : « Acetarium ex herbulis condire nemini prohibeatur in cœna, quod etiam de mane in diebus ieiuniorum, extra Quadragesimas et abstinentias [...], permittitur. »

¹⁹ *Ibid.*, § 4, p. 182 : « Ieiunium quartæ feriæ in æstate, si officium feriale occurrit, cum uno pulmento quadragesimali ac acetario fiat; at si de festo etiam simplici agi contingat, aut de die infra octauam, aut ubi capitulum generale celebratur, tunc duo pulmenta crassa ministranda erunt, intellige minestram et pitantiam; idem in Rogationum millitabit, etiamsi de simplici sola fieret commemoratio, quibus diebus ieiunium, ut in quarta feria dictum est supra, seruandum erit. »

de la saison estivale, les camaldules jeûnent au pain et à l'eau, avec quelques fruits, des agrumes et des légumes frais salés, mais sans aucun autre condiment. Si le vendredi est jour de fête double, soupe et pitance sont accordées, tandis que l'obligation d'abstinence est reportée à un autre jour de jeûne de la semaine²⁰ – s'il n'y en a aucun qui ne soit jour de fête double, alors l'abstinence doit être respectée le vendredi, sans report, de sorte qu'aucune semaine de l'année ne se passe sans une journée réduite au pain et à l'eau²¹. De la fête de l'Exaltation de la sainte Croix jusqu'à Pâques, les camaldules sont soumis au jeûne perpétuel, à l'exception des dimanches, où jeûner est laissé à leur choix. Du 14 septembre jusqu'à la Saint-Martin – le 11 novembre –, puis de Noël jusqu'à la Quinquagésime, ils reçoivent trois fois par semaine, les dimanches, mardis et jeudis, outre le *pulmentum*, une pitance d'œufs, et de même les jours de fêtes doubles²². Durant les deux quarantaines de l'année, la *Quadragesima Sancti Martini* – les quarante jours qui vont de la Saint-Martin à Noël – et le carême, *Maior Quadragesima*, les frères se voient administrer deux plats maigres chaque dimanche et chaque jeudi de fête double ; les mardis et samedis, ils ont droit à un *pulmentum*, maigre lui aussi, et à une salade de légumes frais ; les lundis, mercredis et vendredis, pain, eau et sel sont au menu avec des légumes cuites, mais d'une seule espèce, à quoi on peut ajouter, pour ceux qui le souhaitent, une bouillie de pain²³. Outre les jeûnes ecclésiastiques d'obligation, les camaldules en respectent aussi de dévotion qui sont propres à leur ordre ; ainsi se doivent-ils de jeûner les Vigiles de l'Épiphanie, de la Purification et de la Nativité de la Vierge, ainsi que de la Saint-Romuald – le 7 février –, solennité qui a été jugée digne d'une octave²⁴. À chaque fois que la Noël ou la Saint-Romuald tombe un vendredi, les frères profitent d'une soupe aux œufs et au fromage, soit un *pulmentum crassum*, mais ils restent astreints à l'obligation du jeûne²⁵. Il est toujours permis de remplacer un *pulmentum crassum* par un *pulmentum macrum*, mais l'inverse est évidemment interdit²⁶. Les moines ne peuvent rien préparer dans leur cellule à l'exception de bouillies de fruits, et les coupables sont punis en étant mis

.....
²⁰ *Ibid.*, § 5, p. 182-183 : « *Feria uero sexta aestiuo tempore in pane et aqua ieiunetur additis fructibus, seu agruminiibus, uel herbulis cum sale sine aliquo condimento. Sed si in feria sexta aliquod duplex festum inciderit, abstinentia transfertur et duo pulmenta quadragesimalia deferantur, id est ministra ac pitantia, quod in omnibus sextis feriis per annum obseruetur: abstinentia uero in alium diem ieiunii qui duplici careat transferatur.* »

²¹ *Ibid.*, p. 183 : « *Quod si omnes dies sint duplices, feria sexta etiam duplici fiat abstinentia, et hoc strictissime obseruandum ut nulla decurrat per annum hebdomada sine aliqua panis aquæque abstinentia.* »

²² *Ibid.*, § 8, p. 183-184 : « *Ab eadem die festo S. Crucis usque ad Festum S. Martini et a Natiuitate Domini usque ad Quinquagesimam, ter in hebdomada, nempe Dominica, feria tertia et quinta, cum pulmento pitantia ex ouis ministratur, quod in omnibus festis duplicibus intra eadem tempora obseruatur.* »

²³ *Ibid.*, § 9, p. 184 : « *Postremo, in utraque Quadragesima, singulis Dominicis et feria quinta cum festis duplicibus, duo fercula macra quisque habere debet; feria tertia et sabbatho, unum simili condimento pulmentum cum acetario; feria uero secunda, quarta, et sexta, in pane, aqua ac sale, addita etiam herbula cocta unius tantum speciei, et uolenti panis coctus in aqua et sale concedatur.* »

²⁴ *Ibid.*, § 11, p. 185 : « *Præter Quadragesimas et alia ieiunia ab Ecclesia indicta, ex speciali Religionis nostræ deuotione ieiunetur in Vigilia Epiphaniæ, Purificationis, Natiuitatis B. Mariæ ac S. Patris nostri Romualdi septima februarii, quæ habet octauam.* »

²⁵ *Ibid.*, § 12, p. 185 : « *Quoties autem in sexta feria Natiuitatis Domini aut S. Romualdi festiuitas occurret, ouorum et casei pulmentaria comedantur; ieiunium uero minime soluitur.* »

²⁶ *Ibid.*, § 15, p. 186 : « *Et quia hic pulmenta crassi et macri appellatione disponuntur, declaratur illud macrum dici quod sine ouis aut lactiniis fit, crassum illud quod ouorum, casei, butyri, lactisue mixtione conditur; macrum quippe pro crasso et non crassum pro macro fas est ministrare.* »

au pain et à l'eau²⁷. Il est prévu que les camaldules soient régulièrement approvisionnés en fruits et en légumes dans leurs cellules – au moins une fois par semaine, deux si possible, et plus encore en été²⁸. Le dimanche, chacun reçoit une pitance de fromage qui est de six onces – environ 180 grammes – et dont il dispose à sa guise durant la semaine. La collation vespérale est composée de fruits et de pain, et il est interdit de garder des restes pour le lendemain.

La discipline alimentaire des camaldules est exigeante et son organisation, pour le moins complexe, est étroitement tributaire du calendrier liturgique. Sur la quantité du pain quotidien, que la règle de saint Benoît limite à une livre, les constitutions de 1669 relèvent sagement qu'il est bon de l'adapter aux complexions individuelles et de donner à chacun selon ses besoins – du reste, la règle de saint Benoît n'a pas défini précisément ce qu'il fallait entendre par *libra una propensa* et la question a donné lieu à d'érudites recherches des exégètes de l'âge classique. Beaucoup plus épineuse à interpréter et elle aussi objet d'innombrables réflexions de la part des commentateurs modernes de la règle de saint Benoît, l'interdiction de manger de la chair des quadrupèdes est envisagée de manière très contraignante par les constitutions camaldules de 1669, puisqu'elles l'étendent aux bipèdes, aux volatiles, au jus de viande, aux condiments d'origine carnée et plus largement aux aliments qui en sont assaisonnés. Abstinence radicale qui pèse sur les frères dans l'enceinte du monastère, mais aussi en dehors quand ils voyagent. De viande, ils ne peuvent en manger que lorsqu'ils sont malades et sur dispense du supérieur, qui suit l'avis d'un médecin²⁹. Les contrevenants s'exposent à la peine de la discipline circulaire – coups de fouet administrés collectivement par leurs confrères – et de trois jours de jeûne au pain et à l'eau³⁰. De l'ascétisme alimentaire bénédictin, les camaldules de Monte Corona ont retenu une discipline particulièrement endurante qui a fini par les rapprocher des chartreux et par dessiner, à l'instar du cadre cartusien, une identité religieuse bien affirmée.

En matière d'abstinence, la vie monastique cartusienne est fréquemment, et fort justement, donnée en exemple. Les contraintes alimentaires qui pèsent sur les chartreux ont naturellement retenu l'attention des casuistes de l'âge classique. La plus connue est assurément l'abstinence complète de viande et de gras. Dans les

.....
²⁷ *Ibid.*, § 16, p. 186-187 : « *Stricte quoque prohibetur ne quis in priuata cella aliquid quod pulmenti speciem sapiat coquat, præter fructus, ut sunt poma, acrumina, et qui contra fecerit semel in aqua et pane mulctetur.* »

²⁸ *Ibid.*, § 17, p. 187 : « *Præter comestibilia quæ e coquina eremitis deportantur, per singulas cellas saltem semel in hebdomada, uel bis si commode poterit, uel pluries in æstate iusta fructuum portio deferatur. Dari quoque aliquando solent, secundum porporum qualitatem, acrumina, radices uel aliud huiusmodi. Nulla tandem hebdomada transeat sine aliqua prædictorum portioncula.* »

²⁹ *Ibid.*, § 1, p. 190 : « *Quadrupedum appellatione hoc loco et bipedum carnes comprehendere minime ambigitur, ac proinde esus omnium carnum quadrupedum et bipedum ac uolatilium eremitis prohibitus censetur, imo uero et etiam omnium rerum quæ per commixtionem carnis saporem uel gustum contraxerunt, necnon earum quæ iusculo seu adipe conditæ sunt. Quæ prohibitio semper et ubique tam in eremo quam extra in itinere ac omni tandem loco indispensabilis omnino maneat, nisi morbi necessitas aliter requirat. Et tunc superiores, medici consilio si haberi potest, facilliter concedant.* »

³⁰ *Ibid.*, § 3, p. 191 : « *Transgressores uero, qui manducauerint uel manducare permiserint, disciplina circulari plectantur ac tribus in diebus in pane et aqua ieiunent.* »

anciens statuts, promulgués en 1271, le principe est clairement posé au chapitre VII lorsqu'il est rappelé que la viande est interdite à tous les moines, même aux lépreux – en cas de maladie particulièrement grave, les frères peuvent toutefois consommer du poisson³¹. Dès lors, les théologiens moralistes se sont régulièrement demandé si les chartreux devaient s'abstenir de viande même au péril de leur vie. Dans sa *Theologia præterintentionalis* (1664), Caramuel a lui-même affronté le problème. Il remarque qu'il y a deux manières de l'envisager : soit le chartreux malade et dont la vie est menacée n'a pas d'autres aliments que de la viande, soit il en a d'autres, mais le médecin tient qu'ils ne suffisent pas à rétablir sa santé³². Dans le premier cas, poursuit Caramuel, les théologiens jésuites Gabriel Vázquez (1549-1604) et Juan de Salas (1553-1612), le premier au tome II de ses *Commentarii ac disputationes in Primam Secundæ* (1605) et le second dans son *Tractatus de legibus* (1611), ainsi que le dominicain espagnol Acacio March de Velasco (1585-1665), dans ses *Resoluciones morales* (1656-1658), admettent sans difficulté, en vertu du principe réflexe cher aux probabilistes selon lequel *nulla lex positiva obligat cum nimio incommodo*, que le chartreux peut parfaitement manger de la viande pour assurer sa survie – dominicain, le P. March de Velasco se montre ici aussi indulgent que les jésuites³³. Position à laquelle Caramuel se rallie très volontiers. Le deuxième cas, en revanche, ne fait pas l'unanimité parmi les moralistes. Les uns, comme Vázquez et le jésuite espagnol Diego Granado (1571-1632) – auteur d'un commentaire complet de la *Somme de théologie* de saint Thomas dont les huit volumes ont été publiés de 1623 à 1633 –, estiment que, lorsqu'il a à sa disposition d'autres aliments que de la viande, le chartreux doit pratiquer l'abstinence de son ordre même au péril de sa vie. La conclusion repose sur le principe selon lequel une loi humaine peut obliger *etiam cum dispendio uitæ* quand il en va du bien commun ; or, en mangeant de la viande alors qu'il peut se nourrir d'autre chose, le chartreux malade met en danger le bien spirituel commun de sa congrégation. Vázquez ne pousse quand même pas son intransigeance jusqu'à tenir pour pécheur le médecin qui présente à un chartreux gravement indisposé un plat composé à son insu d'aliments carnés³⁴. Pour

.....

³¹ *Annales Ordinis Cartusiensis*, La Corrierie, 1687, l. II, c. VII, *De cura prioris erga infirmos et de officio infirmarii*, § 4, p. 124 : « Verumtamen esus carniū, cui Ordo renunciauit, nulli nostrum conceditur, etiamsi sit leprosus; propter hos itaque, si tanta fuerit ægritudo, pisces emere solemus. »

³² J. CARAMUEL Y LOBKOWITZ, *Theologia præterintentionalis de effectibus qui, licet certo futuri prænoscantur, nihilominus præter aut etiam contra uoluntatem euenire adeoque homini (uerius patienti quam agenti) non posse imputari dicuntur*, Lyon, 1664, c. III, 5^e précepte, 3^e cas, *Carthusiani sanctissime a carnibus abstinent, etiam in mortis periculo; non tamen dicuntur ex intentione se occidere*, § 2391, p. 62 : « Ante resolutionem, adnotato casum duobus modis posse contingere, nam uel [carthusianus] nullos alios cibos habet præter carnes, uel habet carnes et alios, et tamen expertus medicus iudicat sine carnibus non posse superuiuere et a morbo curari. »

³³ ACACIO MARCH DE VELASCO, *Resoluciones morales, dispuestas por el orden de las letras del alfabeto, resueltas breuemente con la claridad posible y muy útiles para un perfecto confesor y para un verdadero penitente de cualquier calidad y estado que sea*, 2 vol., Valence, 1656-1658, t. 1, *Carthuxos, résol.* 154, n° 2, cité dans *ibid.*, § 2392, p. 62 : « Porque ni el voto, ni el estatuto humano puede obligar con tan gran detrimento, porque en caso que no ay otra comida sino carne, y el religioso Carthuxo se muere, la ley natural dicta que la vida se a de conservar tomando alimento, y no teniendo otro que carne, debe tomar essa. »

³⁴ J. CARAMUEL Y LOBKOWITZ, *op. cit.*, § 2393, p. 62 : « Primam tuentur sententiam Vasquez et Granados et contendunt legem et consuetudinem Carthusianorum eos simpliciter obligare ita ut non possint etiam in articulo mortis uesci carnibus, quia scilicet spectat ad magnum et publicum illius Religionis spirituale bonum ut tanto rigore illa obseruantia uigeat. Potest autem lex humana ob commune bonum, quando opus est, obligare etiam cum dispendio uitæ. Fatentur autem non peccare medicum aut alium qui carthusiano ægrotanti et nescio præberet cibos ex carnibus. »

Caramuel, la position des PP. Vázquez et Granado est très discutable. Elle se fonde sur le fait que l'abstinence de viande oblige coutumièrement les chartreux, coutume obscure, selon Caramuel, et dont les origines ne sont pas connues. De surcroît, à admettre la thèse selon laquelle une loi positive peut obliger même au péril de la vie, on est forcément conduit à conclure qu'il n'y a presque plus rien que l'Église ne puisse prescrire au mépris de la santé de ses fidèles³⁵. D'autres théologiens, au contraire, tiennent, à la suite du dominicain Silvestro Mazzolini da Prieras (1456-1525) dans sa fameuse *Summa Sylvestrina* (1514-1516), que le chartreux malade et qui dispose d'aliments autres que de la viande doit enfreindre l'abstinence de son ordre pour rétablir sa santé. Pour sa part, Caramuel estime qu'on est alors ramené au premier cas de figure envisagé : si le chartreux est si malade que les aliments autres que la viande vont le conduire à la mort, alors, de fait, la viande devient la seule nourriture qu'il puisse absorber, et il n'est plus tenu par la discipline de sa congrégation. Entre les deux thèses, dont l'une fait obligation au chartreux de respecter l'abstinence et l'autre d'y contrevenir, il y en a une troisième – défendue notamment par le dominicain Francisco de Vitoria (1483-1546), son confrère Luis de Montesinos (1552-1620), le cistercien Pedro de Lorca (1561-1612) et finalement le théatin Antonino Diana (1586-1663) – à laquelle Caramuel se range et qui affirme que le moine peut alors rompre son vœu de ne pas manger de viande pour sauver sa vie, mais qu'il n'y est pas tenu³⁶. Confrontées à la discipline alimentaire cartusienne, les interprétations de Caramuel développent une perspective plutôt indulgente, comme elles l'avaient déjà fait deux décennies auparavant à propos de la pratique bénédictine du jeûne et de l'abstinence.

Au nombre des ordres qui, à l'instar des camaldules et des chartreux, sont spécialement réputés à l'époque moderne pour leur ascétisme mortifiant, il convient sans contredit de compter les carmes, dont la frugalité n'est plus à illustrer. La règle qui leur a été donnée en 1209 par le patriarche latin de Jérusalem Alberto Avogadro (1150-1214) leur imposait de jeûner chaque jour, sauf les dimanches, de l'Exaltation de la sainte Croix jusqu'au dimanche de Pâques – obligation dont étaient dispensés les malades : était d'ailleurs rappelé l'adage, plutôt indulgent, selon lequel nécessité n'a pas de loi³⁷. Les carmes étaient en outre astreints à toujours s'abstenir de la viande, à moins qu'il

.....
³⁵ *Ibid.*, § 2395, p. 62 : « *Ilia positio, Potest lex humana ob commune bonum, quando opus est, obligare etiam cum dispendio uitæ, uidetur publico bono nociua, nam in extrema necessitate, non iam lex humana, sed naturalis obligat, et extra extremam Reipublicæ necessitatem, nunquam humanæ leges obligant tam strictæ; uel si Vasquezii Granadique semel admitteretur opinio, nihil omnino esset quod Ecclesia non posset præcipere etiam cum uitæ et salutis dispendio, nam statim diceretur illam legem ob commune bonum quo opus Reipublicæ est obligare cum tanto rigore; lex enim de ieiunio et abstinentia a carnibus etiam eodem rigore et obseruantia uniuersos Christianos obstringeret, et ob commune bonum totius Ecclesiæ, quod maioris deberet fieri quam bonum alicuius hominis in particulari.* »

³⁶ *Ibid.*, § 2399, p. 62-63 : « *Hæ duæ positæ sententiæ sunt extremæ; at inter ipsas mediat tertia quæ docet Carthusianos, secluso scandalo et contemptu, posse in tali casu uesci carnibus etiam si habeant alios cibos, non tamen teneri.* »

³⁷ Cité dans Juan Bautista DE LEZANA, *Opera omnia*, 4 vol., Lyon, 1678 [1637-1647], *Summa quæstionum regularium, seu de casibus conscientiæ ad regulares utriusque sexus ualde spectantibus*, t. 3, 2^e partie, *Mare magnum carmelitarum, Commentarius in mare magnum et regulam carmelitarum*, p. 176 : « *Ieiunium singulis diebus, exceptis Dominicis, obseruetis a festo Exaltationis Sanctæ Crucis usque ad diem Dominicæ Resurrectionis, nisi infirmitas seu debilitas corporis aut alia iusta causa ieiunium solui suadeat, quia necessitas non habet legem.* »

ne s'agit d'en manger comme remède à une maladie ou à une faiblesse excessive³⁸. Apparemment considérée comme particulièrement austère, la règle de saint Albert a été confirmée avec quelques atténuations par le pape Innocent IV, qui fulmine le 1^{er} octobre 1247 la bulle *Quæ honorem Conditoris omnium*. En son chapitre XIII – *De abstinence carniū* –, la nouvelle *Regula bullata* procède à une mitigation de la discipline albertine concernant l'abstinence. De la formulation adoptée par la règle de saint Albert, elle supprime l'adverbe *semper* et l'adjectif *nimia* et elle prend acte de la vie mendicante des carmes en leur accordant le droit, pour ne pas être trop coûteux à leurs hôtes éventuels, de manger de la bouillie de viande, *pulmentum coctum cum carnibus*, quand ils voyagent – la viande leur est également permise lorsqu'ils naviguent en mer³⁹. À la fin du Moyen Âge, la *Regula bullata* est ensuite assouplie à plusieurs reprises. Par la bulle *Romani Pontificis prouidentia*, fulminée le 15 février 1432, le pape Eugène IV, prenant acte du fait que nombreux sont les carmes à enfreindre une discipline considérée comme trop rigoureuse et dont l'exigence décourage les vocations, accorde aux frères la possibilité de manger de la viande trois jours par semaine, à l'exception du carême, de l'avent et des autres jours de jeûne ecclésiastique. Le pape permet à ceux qui ont fait le vœu de respecter la règle de l'ordre selon l'observance auparavant en vigueur de se prévaloir de sa décision à l'avenir ; il précise aussi que la mitigation qu'il concède vaut rémission des péchés commis par les moines qui ont été incapables de respecter rigoureusement l'abstinence de la congrégation⁴⁰. Assouplissement considérable de la *Regula bullata* que le pape Pie II complète par la bulle *Ad hoc diuina miseratio* du 5 décembre 1459 par laquelle, répondant à une demande qui avait été déjà faite à Eugène IV mais dont la bulle *Romani Pontificis prouidentia* n'avait pas tenu compte, il accorde au prieur général et à ses successeurs la possibilité de dispenser chaque semaine les carmes de jeûner les deux jours où la viande leur est permise en dehors des dimanches en tenant compte des circonstances de personnes, de temps et de

³⁸ Cité dans *ibid.*, p. 176 : « *Ab esu carniū semper absteineatis, nisi infirmitatis et nimie debilitatis remedio sint sumendæ.* »

³⁹ *Constitutiones Fratrum Ordinis Beatissimæ Dei genitricis Mariæ de Monte Carmelo*, Rome, 1766, *Regula Fratrum Beatissimæ Dei genitricis et Virginis Mariæ de Monte Carmelo cum Bullis Summorum Pontificum Eugenii IV, Pii II et Xysti IV pro mitigatione eiusdem et decretum capituli generalis Rupeculæ celebrati de ieiunio et comestione carniū*, c. XIII, *De abstinence carniū*, p. 189 : « *Ab esu carniū absteineatis, nisi pro infirmitatis uel debilitatis remedio sumantur. Et quia uos oportet frequenter mendicare itinerantes, ne sitis hospitibus onerosi, extra domos uestras sumere poteritis pulmenta cocta cum carnibus. Sed et carnibus supra mare uesci licebit.* »

⁴⁰ Bulle *Romani Pontificis prouidentia*, Rome, 15 février 1432, *ibid.*, p. 192-193 : « *Sane cum sicut nobis [...] nuper fuit expositum quod in certis capitulis regulæ Fratribus dicti Ordinis per bonæ memoriæ Albertum [...] traditæ, inter cætera caueter expresse quod Fratres prædicti Ordinis ab esu carniū absteineant nisi pro infirmitatis uel debilitatis remedio sumantur, eisdem etiam quod singulis diebus (Dominicis dumtaxat exceptis) a Festo Exaltationis Sanctæ Crucis usque ad Festiuitatem Resurrectionis Domini Nostri Jesu Christi ieiunare teneantur [...], et propterea nonnulli ipsius Ordinis professores, propter arctitudinem et rigorositatem regulæ huiusmodi, tam ex fragilitate humana quam ex debilitate corporea, nequeunt eamdem regulam obseruare, dispendium suæ salutis incurrant quodque plures etiam, asperitatem huiusmodi pertimescentes, ab ingressu eiusdem Ordinis retrahantur, nos uero [...] statuimus, ordinamus et concedimus quod dicti Ordinis professores qui nunc sunt et pro tempore erunt tribus dumtaxat diebus singularum septimanarum, etiam quibus, ut præfertur, ieiunare iuxta eamdem regulam sint astricti, præterquam in Aduentu et in Quadragesima et aliis generalibus prohibitis diebus, carnibus uesci [...] licite et libere ualeant, decernentes eos et eorum singulos circa præmissa ad actiorem obseruantiam, quæ supra præmittitur, occasione professionis in dicto Ordine emissæ uel in posterum emittendæ minime teneri. Et nihilominus Fratribus eisdem qui regulam ipsam, ita ut præmittitur, moderatam obseruauerint, quod eis proficiat in remissionem peccatorum.* »

lieux⁴¹. Les concessions faites par Eugène IV et par Pie II sont finalement confirmées par la bulle *Dum attenda meditatione* que fulmine le pape Sixte IV le 28 novembre 1476 et qui constitue le *mare magnum* – document récapitulatif des prérogatives d'un ordre religieux – des carmes. Un ultime relâchement est accordé le 26 mai 1488 par le chapitre général qui se tient à La Rochette en Savoie : il est alors décidé que les frères peuvent manger de la viande le lundi, ce qui revient à leur accorder un quatrième jour gras hebdomadaire. Le chapitre général de 1488 rappelle quand même très fermement l'obligation de l'abstinence du mercredi⁴². Les décisions romaines de 1432 et de 1459 et la concession de 1488 ont de fait considérablement assoupli la discipline alimentaire à laquelle les carmes sont régulièrement astreints, au point de diluer quelque peu leur identité monastique.

La pratique carmélite du jeûne et de l'abstinence et son relâchement à la fin de l'époque médiévale sont dès lors l'un des lieux remarquables de clivage entre observances stricte et mitigée au sein de la famille carmélitaine à l'époque moderne. Lui-même carme chaussé, le P. Juan Bautista de Lezana (1586-1659) s'est fait une solide réputation de spécialiste des *dubia regularia* en publiant de 1637 à 1647 une impressionnante *Summa quaestionum regularium* dont une entière partie est consacrée à l'examen des règles des différents ordres de la catholicité – pour chaque congrégation est également commenté son *mare magnum*. Le P. de Lezana revient évidemment sur la règle albertine et sa confirmation adoucie par Innocent IV. Il relève que le jeûne y est recommandé, comme il l'est, du reste, dans les règles de saint Augustin et de saint Benoît, de saint François et de saint François de Paule. Ne pas jeûner du dimanche de Pâques à l'Exaltation de la sainte Croix est un usage de tradition apostolique et qui s'explique, d'une part, par la commémoration joyeuse de la résurrection du Christ, et d'autre part, par la chaleur de l'été, qui rend, explique le P. de Lezana, les privations alimentaires plus difficiles à supporter⁴³. Le P. de Lezana envisage ensuite quelques cas parfois délicats à résoudre. Ainsi note-t-il que la règle de saint Albert ne dispense pas de jeûner le jour de Noël quand il ne tombe pas un dimanche. Toutefois, dans la mesure où l'Église a pour

⁴¹ Bulle *Ad hoc diuina miseratio*, Mantoue, 5 décembre 1459, *ibid.*, p. 195 : « *Et sicut eadem petitio subiungebat a nonnullis eiusdem Ordinis professoribus reuocetur in dubium an illis diebus quibus esus carniū uobis conceditur ieiunare teneamini, pro eo quod in concessione praedicta, non solum mitigationes abstinentiae, sed et relaxationem ieiunii petitam fuisse conspicitur, quo fit ut duorum dierum in hebdomada quibus extra diem Dominicam uobis esus carniū indulgetur huiusmodi ieiunium fuerit relaxatum, nos uolentes conscientiarum uestrarum quieti et tranquillitati consulere et ambiguitatis praedictae scrupulum amputare, quod tu, dilecte fili, prior generalis et qui pro tempore erunt tui in dicto officio successores, personarum, locorum et temporum qualitate attendita, cum fratribus dicti Ordinis, iuxta conscientiae tuae arbitrium super praemissis dispensare ualeas, auctoritate apostolica tenore praesentium facultatem concedimus ac etiam potestatem.* »

⁴² *Acta capitulorum generalium Ordinis Fratrum B. V. Mariae de Monte Carmelo*, 2 vol., Rome, 1912-1934, t. 1, *Ab anno 1318 usque ad annum 1593*, éd. G. WESSELS, p. 295 : « *Ordinamus insuper et concedimus Prioribus prouincialibus uel eorum uicariis ut cum fratribus prouinciarum eis commissarum, possint mite agere super esu carniū feria secunda. Feria autem quarta, omnibus praecipimus prioribus prouincialibus, localibus, seu eorum uicariis, ne permittant priuate uel publice esum carniū.* »

⁴³ J. B. DE LEZANA, *op. cit.*, § 124, p. 193 : « *Quare uero regula non protraxerit ieiunii praecipuum ultra diem Paschae, uix ratio alia assignari potest nisi quia ex Ecclesiae consuetudine non admittuntur ieiunia toto tempore Paschali ob laetitiam Dominicæ Resurrectionis. Imo hoc uidetur sumptum ex antiqua Apostolorum traditione [...]. Reliquo uero tempore post finitum tempus Paschale propter nimium caloris rigorem procul dubio tam in nostra quam in aliis regulis ieiunium non praecipitur.* »

coutume de n'imposer ni jeûne ni abstinence aux fidèles pour la fête de la Nativité, un semblable usage s'est introduit parmi les carmes, et le P. de Lezana conclut sans difficulté que la règle n'oblige pas lorsque le 25 décembre tombe un jour de jeûne⁴⁴. Autre sujet d'inquiétude, la question de savoir si le jour même de la fête de l'Exaltation de la sainte Croix doit être jeûné – de savoir, autrement dit, si le *terminus a quo* d'une période d'observance est lui aussi soumis au respect de la contrainte dont il donne le coup d'envoi. Le P. de Lezana remarque qu'une application trop rapide du principe juridique selon lequel *odiosa sunt restringenda* peut conduire à excepter le 14 septembre du grand jeûne monastique, mais il reste encore à prouver que l'obligation de jeûner doit être comptée au nombre des *odiosa* et non pas des *fauorabilia*. Dès lors, seule la coutume doit permettre de trancher, et les carmes jeûnent traditionnellement le 14 septembre : le P. de Lezana conclut que la discipline alimentaire définie par la règle albertine s'applique donc aussi au jour de l'Exaltation de la sainte Croix⁴⁵. La même question se posait évidemment pour le dimanche de Pâques, *terminus ad quem* du jeûne monastique, et elle est également résolue par la coutume, qui exclut que les moines, comme les autres fidèles, jeûnent le jour de la Résurrection⁴⁶. Indulgent, le P. de Lezana estime, à l'instar de Caramuel, qu'enfreindre le jeûne monastique n'est pécher que véniellement, à condition qu'il ne s'agisse pas de manifester là un quelconque mépris à l'égard des pratiques recommandées par la règle.

Analyses plutôt bienveillantes et qui correspondent d'ailleurs à l'orientation caractéristique de la discipline alimentaire assouplie des carmes chaussés. Sur la question, cruciale, de l'abstinence de la viande, le P. de Lezana souligne d'emblée que l'observance en a été adoucie par Innocent IV en 1247. Il note que les ordres sont nombreux à s'y astreindre : les minimes vont jusqu'à se priver de laitages, les chartreux refusent la viande même *in articulo mortis*, les camaldules ne la tolèrent que pour les malades. Quant à l'argument selon lequel l'abstinence abrège la vie, le P. de Lezana en fait aussitôt litière : saint Antoine, saint Hilarion, saint Pacôme, saint Onuphre, célèbres pour leur ascétisme alimentaire, ont fait preuve d'une enviable longévité et les exemples ne manquent pas de moines qui parviennent à un âge vénérable dans les ordres dont la discipline impose de se priver de viande. De surcroît, relève le P. de Lezana, une alimentation carnée entraîne de laborieuses digestions peu compatibles avec la prière, l'étude et la méditation, qui font le quotidien des religieux⁴⁷. La chair,

⁴⁴ *Ibid.*, § 126, p. 193 : « *Quia talis dies Natalis ex Ecclesiae consuetudine uidetur exceptus et propter ipsius solemnitate ac in abominationem Priscillianistarum, qui eo die ieiunare solebant [...], in tota Religione introductum est ne ea die fratres ieiunent ; propterea regula pro tali die non obligat.* »

⁴⁵ *Ibid.*, § 127, p. 194 : « *Dubitari autem potest an hæc lex ieiunii accipienda sit ut odiosa, quia est pœnalis religiosi, an uero ut fauorabilis, quia est talis toti Religioni; propterea recurrendum censeo ad consuetudinem, quæ est optima legum interpres. Quia ergo consuetudine Religionis habetur talem diem Exaltationis S. Crucis includi in obligatione ieiunii regulæ, ideo ita est asserendum.* »

⁴⁶ *Ibid.*, § 128, p. 194 : « *Etsi enim diceretur quod dies ultima termini includi deberet in ipso, hoc solum posset stare ubi absurdum aliquod uel inconueniens non esset, prout contingeret in proposito; magnum siquidem inconueniens et absurdum esset quod religiosi ex ui regulare tenerentur ieiunare die Paschæ, cum hoc esset contra Ecclesie consuetudinem in Apostolica etiam traditione fundatam.* »

⁴⁷ *Ibid.*, § 135, p. 195 : « *Nec obiici potest abstinentiam a carnibus illicitam esse eo quod per illam abbreviatur uita. Hoc enim generaliter loquendo falsum esse constat cum exemplo antiquorum PP. Antonii, Hilarionis, Pachomii, Honufrii*

poursuit le carme, dont l'abstinence réclame la privation se définit essentiellement par rapport au poisson. En cas de doute, il faut se reporter à l'avis des médecins ou à l'usage des fidèles. Ainsi la coutume apparente-t-elle les escargots, les grenouilles et les tortues au maigre. Concernant les aliments gras, le P. de Lezana estime que l'abstinence prescrite par la *Regula bullata* ne s'applique pas aux œufs et aux laitages – ils sont, du reste, autorisés par les chartreux et les dominicains, qui s'abstiennent de viande, et par l'Église les vendredis ordinaires⁴⁸. De surcroît, en son chapitre IX, la *Regula bullata* concède aux frères le droit de posséder en commun des animaux et des volatiles *ad nutrimentum*⁴⁹. En l'occurrence, selon le P. de Lezana, il s'agit de permettre poules, brebis et vaches, non pour leur chair, évidemment, mais pour les œufs et le lait. En revanche, le carme comprend le lard, souvent utilisé comme condiment, parmi les aliments que la discipline de l'abstinence interdit⁵⁰. Le cas de la graisse, qui remplace parfois le beurre, est plus complexe. D'évidence, reconnaît le P. de Lezana, elle est beaucoup plus proche de la viande que ne le sont le lait et les œufs, et la coutume, parmi les carmes, est de s'en abstenir⁵¹. À la suite du carme déchaux espagnol Tomás de Jesús (1563-1627), qui a publié en 1599 des *Commentaria in regulam primitiuam Fratrum Beatæ Mariæ Virginis de Monte Carmelo*, le P. de Lezana concède toutefois que s'il est d'usage localement de tenir la graisse pour un simple condiment et de ne pas la considérer comme de la viande, alors il est licite d'en consommer les jours d'abstinence – la coutume peut abroger la loi commune. Quant aux aliments qui ne sont pas de la viande, qui n'en proviennent pas, mais qui en ont pris le goût et les vertus nutritives parce qu'ils ont été cuits avec elle ou imbibés de son jus, le P. de Lezana les comprend sans hésiter dans la loi de l'abstinence⁵². D'une part, la loi de l'Église exige de s'en priver les vendredis ordinaires ; d'autre part, remarque le carme, la *Regula bullata* permet aux frères qui voyagent de manger un *pulmentum coctum cum carnibus*, exception qui confirme la règle. Par *pulmentum*, si l'on se reporte à l'usage des carmes, la règle entend des légumes verts ou secs, des galettes ou tout autre aliment qui se cuit avec de

et aliorum, tum plurimorum qui in religionibus hac obseruantia utentibus ad decrepitam usque ætatem peruenerunt, a carnibus semper abstinentes, tum ex eo quod carnes cibus, cum sit solidior substantiæ, difficilior concoquitur et digeritur, ac per consequens est minus congruus religiosis qui orationibus, studiis et functionibus mentis plusquam corporis attendere debent. »

⁴⁸ *Ibid.*, § 137, p. 195-196 : « *Et primo [sub prohibitione carni] non contineri oua et lactinia certum est, tum quia proprie carnes non sunt, sed ueluti ipsarum excrementum, tum quia hic est usus non solum plurium religionum, in quibus etiam est prohibitio comedendi carnes, scilicet Carthusianorum et Dominicanorum, sed etiam totius Ecclesiæ quæ, quamuis caueatur ut feria sexta Christiani omnes a carnibus abstineant, huiusmodi nihilominus cibus ea die utitur. »*

⁴⁹ *Constitutiones Fratrum Ordinis Beatissimæ Mariæ de Monte Carmelo*, op. cit., p. 188 : « *Asinos autem siue mulos, prout uestra expostulauerit necessitas, uobis habere liceat, et aliquod animalium siue uolatilium ad nutrimentum. »*

⁵⁰ J. B. DE LEZANA, op. cit., § 137, p. 196 : « *[Lardum] est enim caro pinguior aut crassior aut caro mixta cum pinguedine eiusdem fere saporis cum carne, et pro carne communiter habetur. »*

⁵¹ *Ibid.* : « *De sagimine autem, siue pinguedine, est maior difficultas. Et sane, licet stando in iure satis probabile sit nomine carnis non uenire, eo quod sagimen seu pinguedo non sit caro, licet ex carne originem trahat, sed perinde ac oua et lac sit quoddam ueluti excrementum [...], nihilominus ratione consuetudinis ferme generalis totius Ecclesiæ et specialis nostræ Religionis sagimen, seu pinguedo, habetur ut caro, quia uere multo magis accedit ad carnem quam oua et lactinia, et ita nomine carnis in præsentem comprehenditur. »*

⁵² *Ibid.*, § 138, p. 196 : « *De alijs uero quæ etsi carno non sint, neque ex carne ortum trahant, ab ipsa tamen participant aliquam qualitatem, uirtutem uel etiam substantiam, ut sunt ius, legumina et herbæ quæ cum carne coquuntur, certa res est pro carne haberi in ista regulæ prohibitionem. »*

la viande sans en être soi-même, ou encore du jus ou du bouillon de viande⁵³. Plutôt souple lorsqu'il traite du jeûne, le P. de Lezana maintient l'essentiel de la discipline de l'abstinence du gras, même s'il accorde œufs et laitages. Il est vrai, aussi, qu'il se garde de mettre en cause les relâchements accordés par le magistère romain deux siècles auparavant.

Au surplus, les dissensions qui se sont manifestées dans la famille carmélitaine ne sont pas dissimulées. Le P. de Lezana remarque que la loi du maigre s'est considérablement allégée pour les frères qui observent la *Regula bullata* encore adoucie par les décisions de 1432 et de 1459, confirmées en 1476, et l'ultime concession de 1488 et qui, donc, peuvent manger de la viande trois ou même quatre fois par semaine. En revanche, observe-t-il, la contrainte de l'abstinence est toujours fermement appliquée chez les carmes observants et les déchaux, qui s'en tiennent à la seule *Regula bullata* innocentienne⁵⁴. À se reporter aux constitutions des carmes chaussés telles qu'elles ont été promulguées le 11 janvier 1586, une fois adaptées aux prescriptions du concile de Trente, par le prieur général Giovanni Battista Caffardo da Siena († 1592), force est de constater que la loi du maigre y est peu strictement défendue. Ainsi est-il prévu que les prieurs puissent accorder les laitages selon la coutume du lieu, exception faite des périodes de jeûne ecclésiastique⁵⁵. En dehors du carême et de l'avent, les frères peuvent manger de la viande trois ou quatre fois par semaine, et même deux fois par jour, sur licence de leur prieur général – les jours de jeûne sont toutefois exceptés⁵⁶. Lorsqu'ils sont en voyage, les carmes chaussés peuvent se nourrir du fameux *pulmentum coctum cum carnibus*, mais il leur est interdit de consommer de la viande hachée, *carnes tritæ*, des tripes, *intestina*, ou du sang. Les prieurs qui accordent trop généreusement dispense de l'abstinence, et notamment pendant l'avent, doivent être aussitôt démis de leurs fonctions. D'évidence, il s'agit de faire en sorte que les contraintes de l'abstinence soient respectées telles qu'elles sont définies depuis les adoucissements de la fin du Moyen Âge et sans que s'y ajoutent des relâchements supplémentaires. Les dispositions de 1586 sont reprises intégralement dans les nouvelles constitutions que le prieur général Gregorio Canali (1563-1631) promulgue le 12 juillet 1626 pour tenir compte des corrections apportées lors du chapitre général tenu à Rome en 1625. Concernant l'abstinence et le jeûne, on n'y trouve qu'un seul ajout, qui prévoit que ne

.....
⁵³ *Ibid.*, § 141, p. 196 : « *Per pulmenta autem, omissis uariis ipsorum significationibus [...], secundum usum et consuetudinem Religionis, intelliguntur legumina, herbæ, offæ et quidquid aliud cum carnibus coquitur dummodo non sit caro ipsa, imo ipsum ius, seu brodium, cum quo carnes coquantur.* »

⁵⁴ *Ibid.*, § 143, p. 196 : « *Maxime excipiuntur a regulæ obligatione quoad hunc punctum illi ex nostris qui obseruant illam secundum mitigationem ab Eugenio IV factam et aliis pontificibus confirmatam. Etenim secundum illam possunt ter aut quater in hebdomada carnes comedere. Quare ad istam regulam secundum dictum rigorem solum tenentur nostri patres discalceati et illi qui uocantur de primo instituto, qui profitentur regulam solum prout ab Innocentio IV correctæ et mitigatæ est.* »

⁵⁵ *Constitutiones Fratrum Ordinis Beatissimæ Dei genitricis Mariæ de Monte Carmelo*, Rome, 1586, 1^{re} partie, c. IV, *De ieiunio et comestione Fratrum*, § 1, p. 11 : « *Poterunt priores, exceptis ieiuniis institutis ab Ecclesia et Aduentu, de usu lacticianorum uel abstinentia secundum uarias locorum consuetudines ordinare.* »

⁵⁶ *Ibid.*, § 2, p. 11 : « *Extra Quadragesimam et Aduentum, nisi ieiunium aliquod impederit, poterunt fratres ter aut quater in hebdomada comedere carnes quando priori generali, uel eius in hac parte uices gerentibus, uidebitur expedire, etiam bis in die, iuxta priuilegia per summos Pontifices Eugenii IV, Pium II et Sixtum IV concessa.* »

peuvent être élus au priorat les frères qui, en raison de leur santé ou de leur complexion, sont incapables de supporter la discipline alimentaire de l'ordre⁵⁷. En dépit d'une prescription qui invite les prieurs à montrer l'exemple, il est évident que, chez les carmes chaussés, les contraintes du jeûne et de l'abstinence sont très éloignées de la rigueur de la règle albertine.

Dans le monde carmélite, l'ascétisme alimentaire des origines est toutefois dignement représenté à l'âge classique par les carmes déchaux, dont l'ordre a été fondé en 1568 par Jean de la Croix, dans le sillage de la réforme thérésienne, avant son émancipation définitive lorsqu'à l'orée de son pontificat, le pape Clément VIII approuve le 19 février 1592, par la bulle *Sacrum Ordinem*, les constitutions établies à Madrid le 10 juin 1590. Les jours de jeûne ecclésiastique, les frères doivent se contenter, outre leur réfection méridienne, d'une collation composée de fruits et qui ne comprend pas de pain ; il en va différemment des jeûnes monastiques, où le pain est autorisé le soir⁵⁸. Les viandes sont rigoureusement interdites au réfectoire, pour les malades comme pour les autres, et la plus stricte équité doit être observée dans la distribution des pitances⁵⁹. À la suite de conflits internes à la congrégation, Clément VIII est contraint, par le bref *In apostolicæ dignitatis culmine* du 13 novembre 1600, de diviser l'ordre des carmes déchaux en deux branches, l'espagnole, ou congrégation de Saint-Joseph, et l'italienne, ou congrégation de Saint-Élie. Aux carmes déchaux italiens, les constitutions approuvées par le pape Urbain VIII dans la bulle *In supremo apostolatus solio* fulminée le 22 mars 1631 permettent les œufs et les laitages les jours de jeûne monastique, mais elles recommandent par ailleurs la plus grande frugalité alimentaire et interdisent à quiconque, moine ou invité, d'introduire et de manger de la viande à l'intérieur des monastères – exception faite des hôtes malades⁶⁰. Aux frères qui doivent sortir de leur couvent, il est rigoureusement interdit de manger ou de boire, à moins d'en avoir la permission expresse du supérieur et pour une grave nécessité. La viande est permise aux moines malades, mais ils ne doivent en consommer qu'à l'extérieur de la clôture conventuelle en présentant une autorisation écrite de leur

.....

⁵⁷ *Constitutiones Fratrum Ordinis B. Dei Genitricis Virginis Mariæ de Monte Carmeli recognitæ et correctæ decreto capituli generalis Romæ celebrati anno iubilei 1625*, Rome, [1625], 1^{re} partie, c. IV, *De ieiunio et comestione Fratrum*, § 3, p. 14 : « Et quia priores ad aliorum exemplum debent in omnibus esse primi, expresse præcipitur et mandatur ut in posterum non possit institui prior qui ob aliquam indispositionem habituales non ualeat a carnibus in diebus iuxta formam regulæ nostræ mitigatæ prohibitis abstinere et ieiunia Ordinis obseruare, uitamque communem sequi, et alia munia, præsertim assistendi diuinis officiis diurnis nocturnisque, obire. »

⁵⁸ *Constitutiones Congregationis Fratrum Carmelitarum discalceatorum auctoritate apostolica in suis capitulis generalibus factæ Madriti 1590*, s.l., 1592, c. II, *De ieiunio et comestione Fratrum*, f°5v° : « Collatio autem in ieiuniis Ecclesiæ fiat sine pane ex aliquo pomo aut alio huiusmodi. In aliis autem ieiuniis Ordinis, frustum panis addatur. »

⁵⁹ *Ibid.*, f°6r° : « In refectorio autem communitatis, nulla causa, neque sanis, neque infirmis, administrantur carnes [...]. Ministrentur autem omnibus, tam priori quam aliis, æquales pictantiæ seu portiones, neque in hac parte fiat inæqualitas aliqua sub eadem pœna grauis culpæ, sed seruetur regula ut omnibus distribuantur necessaria inspectis ætatibus et necessitatibus singulorum. »

⁶⁰ *Constitutiones Fratrum discalceatorum Congregationis S. Eliæ Ordinis Beatissimæ Virginis Mariæ de Monte Carmelo*, Rome, 1631, 1^{re} partie, *De communiore totius Congregationis actibus ad mores attinentibus*, c. IX, *De ieiunio et mensæ frugalitate*, § 6, p. 38 : « Nemini cuiusvis conditionis carnes uel earum ius aut pulmenta cocta cum eis ullo prætextu in refectorio apponantur nec apponi permittantur. Similiter non permittatur hospitibus alterius religionis, imo neque sæcularibus, intra clausuram uesci carnibus, nisi infirmis. »

prieur. Les frères sont exhortés à ne pas abuser de la mitigation innocentienne en vertu de laquelle ils sont autorisés à manger d'un *pulmentum coctum cum carnibus* lorsqu'ils voyagent. Enfin, le Vendredi saint, le jeûne doit être observé au pain et à l'eau – la bière est toutefois tolérée dans les monastères des régions septentrionales. La discipline alimentaire des carmes déchaux italiens est assurément beaucoup plus contraignante que celle de leurs confrères chaussés. Rigueur que l'on retrouve chez les déchaux espagnols de la congrégation de Saint-Joseph. Les constitutions approuvées par la bulle *In sacrosancti Apostolatus fastigio* que le pape Alexandre VII fulmine le 3 juillet 1658 leur impose une sévère abstinence. Coupant court à une éventuelle ambiguïté, elles précisent que le terme de *pulmentum* ne peut en aucun cas désigner de la viande hachée ou des tripes. Les viandes ne sont permises qu'aux frères malades⁶¹. Les moines reconnus coupables d'en avoir reçu de visiteurs étrangers doivent être sévèrement punis. Pour éviter les entorses à la loi de l'abstinence, les constitutions de 1658 interdisent aux frères qui se trouvent à l'extérieur de leur monastère de manger de la viande, à moins d'en avoir licence écrite de leur supérieur – une exception est faite pour les moines qui tombent malades au cours d'un voyage. À la collation vespérale des jours de jeûne ecclésiastique, seuls les fruits sont autorisés, mais ils peuvent être remplacés par un morceau de pain ; en revanche, fruits et pain sont conjointement permis le soir des jours de jeûne monastique. Il est permis aux frères de manger chez leur père ou leur mère une seule fois dans l'année et pour un motif urgent. Le mobilier et les ustensiles du réfectoire doivent respirer la dévotion et la décence propres à un ordre mendiant. Dispositions qui sont presque intégralement reprises par les constitutions que le pape Pie VI approuve dans sa bulle *Inter uarias et multiplices* fulminée le 14 mars 1786. Quelques adoucissements y sont toutefois accordés. Ainsi les déchaux espagnols qui voyagent sont-ils dispensés de jeûner⁶² ; ainsi peuvent-ils manger quatre ou cinq fois dans l'année chez leurs parents, mais aussi chez leur frère ou chez leur sœur ; ainsi sont-ils autorisés à boire du chocolat en dehors du monastère – à l'intérieur du couvent, la concession est limitée aux seuls moines affaiblis ou malades⁶³. Relâchements circonscrits et qui ne modèrent que marginalement la discipline alimentaire des déchaux espagnols.

.....

⁶¹ *Constitutiones Fratrum Discalceatorum Beatissimæ Virginis Mariæ de Monte Carmelo primitiviæ obseruantia Congregationis Hispaniæ a SS. D. N. Alexandro Papa VII confirmatæ die III Iulii anno MDCLVIII pontificatus sui anno quarto*, Madrid, 1701, 1^{re} partie, c. XII, *De abstinentia carniæ, de ieiunio et comestione Fratrum*, § 1, p. 84 : « *Caute admodum tam in esu carniæ quam pulmentorum cum eis coctorum procedatur, declaramusque nomine pulmentorum non unire sanguinem, carnes tritas et intestina, et nemini concedantur, nisi exigente infirmitate uel debilitate, sicut in regula sancitur.* »

⁶² *Constitutiones Fratrum Discalceatorum Beatissimæ Virginis Mariæ de Monte Carmelo primitiviæ obseruantia Congregationis Hispaniæ a SS. D. N. Pio Papa VI confirmatæ die XIV Martii anno MDCCLXXXVI pontificatus sui anno duodecimo*, Madrid, 1787, 1^{re} partie, c. XII, *De abstinentia carniæ, de ieiunio et comestione Fratrum*, § 3, p. 69 : « *Declaramus denique itinerantes, maxime qui pedestres incedunt, iustam habere causam ut regulæ ieiunii absolutantur.* »

⁶³ *Ibid.*, § 15, p. 74 : « *Liceat demum nostri Ordinis religiosi sumere extra claustra indicam potionem (uulgo dictam chocolate). Intra claustra uero illi tantum possint eadem potionem uti quibus prælati ob infirmitatem aut debilitatem ex medici consilio prælaudatam potionem adhibendi facultatem indulgeant.* »

L'exigence de l'ascétisme de la congrégation déchaussée en péninsule ibérique a été justement relevée, peu après la fondation de l'ordre, par le déchaux Diego D'Ávila Herrera, en religion le P. Tomás de Jesús, dans ses *Commentaria in regulam primitiuam Fratrum Beatæ Mariæ Virginis de Monte Carmelo* (1599). Son approche casuistique, sans céder sur l'essentiel, propose quelques aménagements de nature à rendre l'observance de la règle albertine plus supportable. Ainsi le P. Tomás de Jesús concède-t-il aux prieurs la possibilité de renforcer la collation vespérale d'un jour de jeûne monastique de quelques fruits supplémentaires ou de légumes cuites dans de l'eau salée, mais sans autre condiment – il en va selon lui d'une meilleure observance générale de la règle de saint Albert⁶⁴ ; au surplus, il n'est pas possible aux moines de remplir parfaitement leurs obligations de méditations et de prières, qui affaiblissent l'esprit, sans bénéficier d'une collation un peu plus consistante que celle qui est préconisée par la règle, même si, se hâte de préciser le P. Tomás de Jesús, il ne s'agit pas d'excéder en quantité celle qui est autorisée les jours de jeûne ecclésiastique⁶⁵. Quand il aborde la question de la privation des viandes, le carme relève d'emblée que la règle albertine a été mitigée par sa confirmation de 1247. S'il accorde les œufs et les laitages et constate, du reste, que la coutume de l'ordre les autorise couramment, le P. Tomás de Jesús refuse l'usage du lard et de la graisse au motif que l'exception faite en faveur du *pulmentum coctum cum carnibus* confirme la rigueur de la règle – et qu'elle signifie d'ailleurs que même le *pulmentum* au bouillon de viande est interdit aux frères qui ne voyagent pas⁶⁶. Du *pulmentum*, de surcroît, le P. Tomás de Jesús précise immédiatement qu'il ne peut s'agir que de légumes, verts ou secs, cuits avec de la viande. D'une indulgence en définitive limitée et qui répond aux orientations ascétiques de son ordre, le carme déchaux concède qu'un frère qui cède à la tentation et mange de la viande sans nécessité ne pèche pas forcément mortellement. Il n'y a péché mortel que lorsqu'à l'infraction de la règle s'ajoute l'occasion d'un scandale donné aux autres moines – encore le P. Tomás de Jesús excuse-t-il de péché mortel le déchaux qui mange de la viande par nécessité même en scandalisant ses confrères, en quoi il distingue la discipline carmélitaine déchaussée de la cartusienne en matière

.....
⁶⁴ Tomás DE JESÚS, *Commentaria in regulam primitiuam Fratrum Beatæ Mariæ Virginis de Monte Carmelo, quæ in noua Discalceatorum reformatione seruatur, ubi etiam plures aliorum Ordinum regulæ obiter explanantur, potissimum uero Basillii, Augustini, Benedicti et Francisci, et aliæ quæ in margine notantur*, Salamanque, 1599, 3^e partie, *Explicatio omnium capitum regulæ Alberti usque ad exhortationes*, c. XI, *De ieiunio*, dub. III, *Vtrum ad ieiunia Ordinis eadem conditiones requisitæ sint quæ ad ieiunia ecclesiastica sunt necessariæ*, p. 392 : « *Quod si aliquando aliquid amplius in quantitate uel qualitate a prælatis addatur, uerbi gratia uel plures fructices, uel aliquando aliquæ herbæ simpliciter cum aqua et sale sine alio condimento coctæ, non est cur scrupulosi turbentur, existimantes ob id ieiunia Ordinis solui, quia, nisi aliquantulum collationes laxarentur, possibile non esset tam continuata ac diuturna ieiunia in tota communitate sustineri.* »

⁶⁵ *Ibid.*, p. 392 : « *Nam cum ex alia parte tot laboribus et asperitatibus ac frequenti oratione et meditatione (quibus præcipue caput debilitari solet), religiosi premantur, oneri succumberent (sicut et modo multis contingit), nisi aliquantulum hac uia adiuuarentur, dummodo collationes eam latitudinem non excedant quam doctores in ieiuniis ecclesiasticis statuunt.* »

⁶⁶ *Ibid.*, c. XII, *De abstinentia carniū*, dub. II, *Quæ sint quæ comprehenduntur nomine carniū?*, p. 410 : « *Ex hoc ipso quod permittitur solum edere pulmenta cum carnibus cocta, tacite et quasi per necessariam sequelam cætera prohiberi. Nam si nomine carniū non prohibentur in regula sagimen, pinguedo, ius aut pulmentum, superuacanea esset hæc permissio siue exceptio. Quare, cum sit exorbitans a generali regula concessio siue exceptio, de aliis regulam firmat in contrarium.* »

d'abstinence, puisque, rappelle-t-il, plusieurs auteurs refusent aux chartreux le droit de consommer de la viande même au péril de leur vie. Sans que soit mise en cause la loi de l'abstinence imposée aux carmes déchaux, leur est ouverte la possibilité d'y déroger en cas de nécessité.

Le vaste mouvement de renouveau des observances qui a marqué les ordres religieux de la catholicité aux temps post-tridentins et dont une phase cruciale s'est déroulée au tournant des *xvi^e* et *xvii^e* siècles, à l'époque du pontificat essentiel de Clément VIII, a eu pour conséquence un durcissement disciplinaire à l'intérieur des ordres réformés en même temps que le magistère romain a tenté d'opérer un rééquilibrage entre son autorité et le pouvoir des supérieurs de communauté⁶⁷. La question de la discipline du jeûne et de l'abstinence constitue d'évidence un excellent observatoire pour mettre en valeur les processus normatifs par lesquels s'est mis en place un disciplinément moral de plus en plus méticuleux à l'intérieur des ordres religieux. Les nombreux manuels de casuistique consacrés à l'élucidation de *dubia regularia* que les contraintes de règles sans cesse plus prescriptives ne font que multiplier ont été les témoins d'une évolution qui a eu un impact considérable sur la vie monastique au sein des catholicismes de l'âge classique. La copieuse *Summa* du P. de Lezana en est un exemple éloquent qui achève une réflexion commencée par la publication en 1627 d'une *Reformatio regularium* produite à la demande du prieur général Gregorio Canali⁶⁸. L'ouvrage du P. de Lezana doit être toutefois replacé au sein d'une production éditoriale typique des années 1640. Ainsi le tertiaire parmesan Francesco Bordoni (1594-1671), un moraliste de très grande envergure, publie-t-il en 1641 des *Consilia regularia* par la suite constamment cités⁶⁹ ; ainsi le jésuite Francesco Pellizzari (1595-1651), un casuiste réputé, fait-il paraître de 1647 à 1648 les deux volumes de son imposant *Manuale regularium*. Au moment où la casuistique probabiliste est à l'apogée de son rayonnement avant la crise du mitan du *xvii^e* siècle, son approche caractéristique est appliquée avec succès aux matières propres au monachisme régulier. La voie avait été ouverte dès la fin du *xvi^e* siècle par le franciscain portugais Manoel Rodrigues (1551-1619), auteur de trois gros volumes de *Quæstiones regulares et canonicæ* (1598-1602)⁷⁰ ; elle avait été ensuite empruntée par son confrère et compatriote Lourenço Portel (1541-1641), qui publie, à un âge vénérable, ses *Dubia regularia* (1618)⁷¹ – souvent réédités –, ensuite complétés par

⁶⁷ Sur le moment Clément VIII dans l'histoire des rapports entre le magistère romain et les ordres réguliers, voir Ignacio SICARD, « La riforma de los religiosos intentada por Clemente VIII », *Ecclesiastica Xaveriana*, 3, 1953, p. 143-232.

⁶⁸ J. B. DE LEZANA, *Reformatio regularium, seu de disciplina religiosa ad normam et exemplar SS. Patrum et monachorum, opus ferme totum ex Patribus compactum*, Rome, 1627.

⁶⁹ Francesco BORDONI, *Variæ resolutiones, seu consilia regularia, nedum regularibus personis, uerumetiam prælati ecclesiasticis, sacerdotibus, iudicibus, aduocatis, causidicis, aliisque in utroque foro uersantibus apprime utilia, imo et necessaria*, Venise, 1641.

⁷⁰ Manoel RODRIGUES, *Quæstiones regulares et canonicæ in quibus utriusque iuris et priuilegiorum regularium et apostolicarum constitutionum nouæ et ueteres difficultates dispersæ et confusæ miro ordine scholastico per quæstiones et articulos elucidantur, prælati ecclesiasticis et regularibus, neqnon iudicibus cuiuscumque tribunalis et utriusque iuris peritis et quibuscumque ecclesiasticis regularibus maxime necessariæ*, 3 vol., Salamanque, 1598-1602.

⁷¹ Lourenço PORTEL, *Dubia regularia tam ad subditos quam ad prælatos in utroque foro attentia fere per compendium resoluta*, Lisbonne, 1618.

des *Responsiones aliquorum casuum moralium* (1633)⁷². Au cours du premier XVII^e siècle, les casuistes s'emparent de la matière d'interprétation que constituent les règles des congrégations religieuses et ils tentent de définir la latitude d'observance laissée à l'arbitre des moines. La démarche du P. Caramuel est caractéristique qui, dans sa *Theologia regularis* (1646)⁷³, reconduit le geste indulgent de son commentaire de la règle bénédictine – dans le processus d'assouplissement de normes plus que jamais exigeantes, la discipline alimentaire a assurément été un lieu d'élection.

⁷² Lourenço PORTEL, *Responsiones aliquorum casuum moralium spectantium præcipue ad personas regulares, ac etiam sæculares*, Tournon, 1633.

⁷³ J. CARAMUEL Y LOBKOWITZ, *Theologia regularis, hoc est in SS. Basilii, Augustini, Benedicti, ac Francisci regulas commentarii*, Francfort, 1646.

Épilogue

□ John TOLAN

À l'origine de l'histoire, écrite par la main de Dieu ou par celle de l'homme, il y avait la nourriture. C'est une pomme, après tout, qui a été la cause de notre bannissement du paradis terrestre et le commencement de notre histoire dans ce bas monde, à en croire la *Genèse*. Et ce serait à cause de cette pomme qu'Adam et ses descendants se trouvent obligés de travailler la terre pour se nourrir. Et d'en offrir les prémices à Dieu, comme le font les deux fils d'Adam et Ève : Caïn présente « des fruits de la terre en offrande à Dieu » et Abel les premiers-nés de son troupeau. Dieu préfère les agneaux d'Abel : cette préférence non expliquée serait à l'origine du sacrifice animal (et provoquerait bien entendu le premier meurtre). À la fin du déluge, Dieu réclame de Noé un sacrifice : Noé érige un autel et offre un holocauste d'animaux et d'oiseaux. Dieu « hume le parfum apaisant du sacrifice ». D'Abraham, bien entendu, Dieu exige le sacrifice de son fils, remplacé *in extremis* par un bélier. Message ambigu pour le moins : Dieu exige-t-il le sacrifice humain pour ensuite l'abolir ? Les musulmans commémorent le sacrifice d'Abraham tous les ans lors de l'Aïd al-Adha, par l'immolation d'un agneau. Esaü, lui, vend à Jacob son droit d'aînesse pour un plat de lentilles (il faut dire à sa décharge qu'il avait faim) : grâce à ce plat de lentilles, c'est le lignage de Jacob qui devient le peuple de Dieu. Jacob ensuite lutte toute une nuit contre un adversaire mystérieux, qui le blesse à la hanche puis le bénit et lui donne un nouveau nom, « Israël » (celui qui a lutté avec Dieu). « C'est pourquoi, jusqu'à ce jour, les israélites ne mangent pas le muscle de la cuisse fixé à l'articulation de la hanche, car c'est là que Dieu avait frappé Jacob » (*Gn 32, 33*).

Ce tour rapide de la *Genèse* soulève déjà un certain nombre de sujets qui ont intéressé les auteurs des essais de ce livre : les interdits alimentaires (et les conséquences personnelles et sociales pour ceux et celles qui les observent ou qui au contraire ne les respectent pas), le sacrifice, la glotonnerie. Le jeûne n'y apparaît pas, sauf en quelque

sorte en creux, comme le remarque Alain de Lille au XII^e siècle : « S'il avait jeûné au paradis [...], Adam n'en aurait pas été chassé, puis damné ; s'il avait jeûné [...], Ésaü n'aurait jamais perdu son droit d'aînesse ; s'il avait jeûné [...], Noé n'aurait pas souffert dans sa pudeur » (quand, ivre, il s'endort et expose sa nudité à son fils Cham) (*Gn* 9, 21-25)¹.

La définition du groupe religieux, la distinction de l'autre, peut se faire par les marques corporelles (circoncision, tatouage, coupe de cheveux), par l'habillement, par la pratique d'un culte ou par toute une série de signes plus ou moins ostensibles. La nourriture y joue un rôle important : la manière de la préparer, de l'offrir (ou pas) à Dieu (ou aux dieux), de la partager, d'y renoncer éventuellement. La fête centrale du judaïsme, Pessah, commémore un sacrifice : Dieu ordonne à chaque chef de famille des juifs d'Égypte de sacrifier un agneau sans tache, âgé d'un an, et de marquer le linteau de leur demeure de son sang, pour que l'ange de la mort les épargne lors du fléau qui frappera l'Égypte. Ils doivent manger l'agneau rôti avec des herbes amères et du pain non levé. Les juifs se distinguent des *goyim* égyptiens par le sacrifice et par l'alimentation, et leurs demeures sont purifiées : on bannit toute trace de levain et on marque les portes par le sang du sacrifice.

Le christianisme transforme le sacrifice pascal : c'est le Christ qui se mue en *agnus Dei*, l'agneau sacrificiel : Dieu se sacrifie à Dieu pour ses ouailles. L'eucharistie, qui commémore à la fois la crucifixion et la Cène qui l'a précédée, devient le rite central du christianisme. La chair et le sang de l'agneau pascal auraient préfiguré ceux du Christ, qui prennent ensuite la forme de pain et de vin dans le rite eucharistique. Maint polémiste chrétien insiste sur la transformation d'anciens rites « charnels » ou « sanglants » du judaïsme (circoncision, sacrifice animal) en rites chrétiens « spirituels » (baptême, eucharistie). Mais l'eucharistie fait l'objet de discorde au sein même de la chrétienté, car elle reste fort ambiguë : serait-elle la commémoration d'un repas sacrificiel auquel participaient Jésus et les apôtres (donc elle refait en quelque sorte la Cène), ou est-ce qu'on refait la passion (le Christ est de nouveau sacrifié, il nous offre de nouveau sa chair et son sang) ? Paradoxalement, ce rite apparemment moins sanglant que le sacrifice animal le serait d'une certaine manière bien plus, car ce serait non pas de la chair et du sang animal qu'on consomme, mais ceux du Christ, à la fois homme et Dieu. On mange un homme et on mange Dieu.

La perspective internationale et transdisciplinaire des études réunies ici nous permet de mettre ces différentes conceptions du sacrifice dans leurs contextes. Déjà, au sein du christianisme, la compréhension de l'eucharistie variait énormément, selon les églises, les époques et les points de vue individuels. Christian Brouwer rappelle que ce n'est que lors du Concile de Latran IV en 1215 que l'Église catholique établit

¹ Cité par Florence OLLIVRY-DUMAIRIEH, « Choisir l'absence de repas : le jeûne : implications théologiques d'une pratique dans le judaïsme, le christianisme et l'islam », *Théologiques*, 23, 1, 2015, p. 107-137. <https://doi.org/10.7202/1040868ar>.

la transsubstantiation comme doctrine officielle, après des siècles de désaccords et de débats. D'autres églises ont d'autres manières de comprendre l'eucharistie et la présence réelle (ou non) du Christ dans les aliments.

Du reste, il n'y a pas que les chrétiens qui mangent leur Dieu. Lors de leurs fêtes religieuses, les Nahuas du Mexique précolombien mangeaient le corps, fait d'amarante et de miel, du dieu Huitzilopochtli, comme le montre Elena Mazzetto. Mais manger Dieu n'est pas forcément pour tous. Dans l'Église catholique à partir de 1215 (le Concile de Latran IV), la prise de communion est en théorie obligatoire, au moins une fois par an, pour tout chrétien, qui doit se purifier avant, notamment en se confessant. Le clergé se distingue des laïcs en partie par le fait qu'il communique régulièrement et sous les deux espèces. Pour les Nahuas, la consommation du dieu Huitzilopochtli était réservée à une partie de la population : certains témoins expliquent que c'était le privilège d'une élite guerrière masculine, mais selon d'autres, il y avait une rotation entre les quartiers de la ville qui « méritaient » le droit de manger le dieu tutélaire.

Le sacrifice animal décrit dans la *Genèse* correspond à des pratiques largement répandues dans les sociétés du croissant fertile de l'Antiquité. Stefania Ermidoro cite des inscriptions royales d'Assarhaddon, roi assyrien du VII^e siècle avant notre ère : « J'ai abattu un bœuf engraisé [et] j'ai massacré des moutons : j'ai tué des oiseaux des cieux et des poissons de l'Aprou, sans nombre ; [et] j'ai présenté devant eux la moisson des mers [et] l'abondance des montagnes. » Ce serait aisé de multiplier de tels exemples. Chez Homère, le sacrifice est omniprésent. Tout comme le Dieu de la *Genèse* qui hume la bonne odeur de la viande qui grille, les dieux olympiens vivent de la κνίση, l'arôme de la viande sacrificielle².

L'efficacité du sacrifice dépend non seulement de la qualité et de la quantité de l'offrande, mais aussi de l'attitude du sacrifiant : le respect des rites préconisés, parfois confiés à une caste de prêtres ou de prêtresses. Aussi de la pureté du sacrifiant, pureté qui peut bien entendu être définie de diverses manières : propreté corporelle, habits idoines, rectitude morale, abstinence sexuelle, jeûne total ou partiel. Dans les rites védiques, comme le montre Philippe Swennen, le sacrifiant se purifie par l'abstention de relations sexuelles et par l'évitement de toute une série d'aliments (notamment de la viande) et la consommation d'aliments spécifiques (lait caillé). Dans le croissant fertile antique, les prêtres ou sacrifiants devaient souvent s'abstenir de certains aliments, notamment porc et poisson, comme l'ont montré Arnaud Delhove pour l'Égypte pharaonique et Stefania Ermidoro pour l'Assyrie.

Ces pratiques d'abstinence sélective marquent des distinctions sociales. Dans le judaïsme antique, on trouve divers mouvements ascétiques, le naziréat (*Nombres* 6),

.....

² Ashley CLEMENTS, « Divine Scents and Presence », dans Mark BRADLEY (éd.), *Smell and the Ancient Senses*, Londres, Routledge, 2015, p. 46-59 ; Gunnel EKROTH, « Meat for the Gods », dans Vinciane PIRENNE-DELFORGE et Francesca PRESCENDI (éds), *Nourrir les dieux ? Sacrifice et représentation du divin*, Liège, Presses universitaires de Liège, 2011, p. 15-41.

ascèse temporaire de pénitence, ou les Esséniens, communauté quasi monastique. Dans les Évangiles, c'est Jean-Baptiste qui devient le prototype de l'ermite : sa nourriture consiste en sauterelles et en miel sauvage (*Mt* 3, 4). Les premiers ermites chrétiens, les « pères du désert » syriens et égyptiens, poussaient l'ascèse à l'extrême, selon leurs hagiographes, qui nous assurent que Dieu s'occupe de ses ermites : il envoie un oiseau qui apporte du pain à saint Antoine et à Paul de Thèbes. Lors de la fondation de monastères et leur institutionnalisation (règle de Pacôme en Égypte au IV^e siècle, puis celle de Benoît de Nursie en Italie au VI^e), on traduit les principes d'ascèse en règles claires et réalistes. La règle de Benoît établit les heures de repas, les limite à deux plats par repas et interdit la consommation de viande (sauf en cas de maladie).

Le respect, et parfois le dépassement, de ces règles devenait un enjeu pour des monastères, notamment dans la rivalité entre ordres. On le voit au XI^e siècle, entre moines « noirs » bénédictins et « blancs » cisterciens, lorsque ces derniers affirment pratiquer une ascèse plus stricte, plus en accord avec l'esprit de la règle de saint Benoît. Ces rivalités entre ordres et entre monastères sont toujours d'actualité en Europe aux XVII^e et XVIII^e siècles, comme nous le montrent Paula Almeida Mendes et Sylvio De Franceschi. On constate de grandes variations quant à la définition des règles alimentaires au sein des monastères et le niveau de respect pour ces règles. L'abstinence est à la fois un mode de vie permanent (on mange peu chaque jour, et presque jamais de viande) et est aussi plus fortement marquée lors de périodes de jeûne (le carême, notamment). La pratique collective du repas et du jeûne est l'un des marqueurs qui distinguent les communautés monastiques les unes des autres et qui les séparent du clergé séculier et des laïcs.

Mais il y a aussi une dimension personnelle dans la pratique du jeûne, comme l'a montré Paula Almeida Mendes pour des moniales et moines portugais. L'ascèse extrême, souvent inspirée par des récits mythiques à propos des premiers ermites, devient signe de la sainteté. Les hagiographes de ces nouveaux saints valorisent les effets néfastes de cette privation extrême, qui deviennent des « formes renouvelées de martyre ». Ces privations peuvent s'accompagner d'actes de violence sur soi (autoflagellation, etc.) pour marquer le dédain ou la haine de sa propre chair. Ces pratiques individuelles d'ascèse extrême se trouvent, *mutatis mutandis*, en Mésoamérique. Pauline Mancina nous montre que le jeûne alimentaire s'y comprend dans un contexte plus large de pénitence et de privations (habillement, sexualité, sommeil, silence, isolement...), sorte de sacrifice de soi (jusqu'aux saignées).

Le jeûne joue un rôle important dans la pratique religieuse de nombreuses religions. On trouve des conceptions très diverses de jeûne, qu'on peut regrouper sous les rubriques de jeûne partiel ou total, pour reprendre la distinction de Pauline Mancina. Depuis le Moyen Âge, le jeûne a fait l'objet de querelles entre musulmans et chrétiens : jeûne total pour les musulmans (pas du tout de nourriture ou de boisson pendant la période de jeûne, c'est-à-dire pendant la journée, puis repas de fête le soir) ; jeûne partiel pour les chrétiens (repas réguliers mais réduits). Chacun affirmait que c'était sa communauté qui pratiquait un « vrai » jeûne, pas les autres. Le jeûne partiel pour les

chrétiens, qu'il soit pratiqué par des moines de manière quotidienne ou par l'ensemble des fidèles lors du carême, préconisait de ne pas consommer la viande, notamment. En Mésoamérique et dans l'aire andine, c'était souvent le sel et le piment dont on s'abstenait lors des jeûnes partiels, comme le montre Pauline Mancina.

En Inde, hindous et jains pratiquent des jeûnes partiels, mais la composition du repas des jours de jeûne repose sur des choix bien différents, comme le montre Marie-Claude Mahias. Celui des hindous est constitué de fruits sauvages, crus ou cuits, de racines et de lait ; celui des jains de riz et lentilles bouillies, chacun ayant exclu en priorité ce que l'autre retient. Car ces interdits alimentaires imposés aux jains s'enracinent dans l'opposition aux rituels brahmaniques et en particulier aux offrandes aux ancêtres.

Si ces pratiques et ces interdits se définissent les uns par rapport aux autres, ils évoluent aussi dans le temps, bien entendu. Carroll Davila le montre concernant la Sierra Norte zapotèque d'Oaxaca : des pratiques qui prennent leurs racines dans l'époque précolombienne connaissent ensuite des modifications importantes, que ce soit sur l'accommodation à la religion catholique puis évangélique ou sur l'adoption d'aliments nouveaux (boissons sucrées...) : « Les conséquences sont incommensurables en termes de brèches identitaires, de ruptures générationnelles, mais également de renouvellements identitaires et de création de nouvelles dynamiques de cohésion sociale. » Les immigrations et diasporas vont mettre des groupes religieux en positions minoritaires face à diverses sociétés d'accueil, ce qui mène à une réaffirmation ou modification des pratiques alimentaires comme marqueurs culturels, y compris dans leur dimension religieuse. Marie-Claude Mahias le montre pour ce qui concerne la diaspora indienne (hindoue et jain). Le concept de « *halāl* » est aussi le fruit de l'immigration musulmane dans les sociétés européennes. Le *halāl*, qui n'est pas une catégorie opérative dans le droit islamique classique, devient auprès de la diaspora musulmane en Europe et en Amérique du Nord un marqueur identitaire important³.

De fait, cette fonction de marqueur identitaire serait l'une des fonctions principales des restrictions alimentaires, à en croire David Freidenreich, qui a mené une étude des textes religieux et légaux à ce propos dans le judaïsme, le christianisme et l'islam dans l'Antiquité et au Moyen Âge⁴. Pour Freidenreich, les interdits et exigences complexes de la *cacherout* visent moins finalement à contrôler ce qu'on mange qu'*avec qui* on mange. Ces règles rendent quasi impossible la commensalité. Le juif qui respecte ces règles ne peut guère manger chez les *goyim* et sera donc moins susceptible d'avoir des relations sociales, sexuelles et maritales avec eux. C'est un puissant moteur pour la conservation du groupe.

³ Rachid Id YASSINE, « The eclectic usage of halal and conflicts of authority », dans Nilüfer GÖLE (éd.), *Islam and Public Controversy in Europe*, Surrey, Ashgate, 2014, p. 173-186.

⁴ David FREIDENREICH, *Foreigners and their food constructing otherness in Jewish, Christian, and Islamic law*, Berkeley, University of California Press, 2015.

Au milieu des mutations importantes, on cherche dans les rites et dans les traditions alimentaires des axes rassurants de communauté et de continuité. Au moment où j'écris ces lignes, lors de la crise sanitaire mondiale provoquée par la Covid-19, nos traditions se voient fortement perturbées : le Séder de Pessaḥ, les repas et chasses d'œufs pascaux, l'*iftār* du ramadan n'ont pas pu se réaliser dans la convivialité habituelle. Mais on adapte les rites aux exigences nouvelles, et on en invente d'autres. Partout dans un monde confiné, on fait du pain pour se réconforter (et souvent on en partage les photos sur les réseaux sociaux). Autant de nouveaux rites qui se créent et attendent les ethnographes du futur.

Liste des auteurs

Paula Almeida Mendes est docteur en littérature portugaise de l'Université de Porto (2013), et chercheuse intégrée dans le CITCEM – Université de Porto. Elle a concentré ses études sur l'histoire et la littérature de la spiritualité et l'histoire du livre et de la lecture. Parmi ses publications, citons *Paradigmas de Papel: a edição de «Vidas» de santos e de «Vidas» devotas em Portugal (séculos XVI-XVIII)*, Porto, CITCEM, 2017 ; « Spiritual Experiences in Portuguese Hagiographies and Sacred Biographies in the Sixteenth to Eighteenth Centuries », in *Soul Travel. Spiritual Journeys in Late Medieval and Early Modern Europe* (Jennifer Hillman et Elizabeth Tingle, eds), Oxford, Peter Lang, 2019.

Christian Brouwer est professeur et directeur de la Bibliothèque des sciences humaines à l'Université libre de Bruxelles. Ses recherches s'inscrivent au croisement de la philosophie, de la littérature latine et du christianisme au Moyen Âge, notamment de la période XI^e-XIII^e siècle. Il est co-auteur d'une traduction de la *Première Question disputée sur la Vérité* de Thomas d'Aquin (2002) et co-éditeur d'*Hérésies. Une construction d'identités religieuses* (2015) et de *Liberté au Moyen Âge* (2017). Il est l'auteur de plusieurs études sur Anselme de Canterbury, le penseur auquel il a consacré sa thèse de doctorat, et d'autres auteurs des XI^e-XIII^e siècles, comme Bérenger de Tours, Pierre Damien, Bernard de Clairvaux, Robert Grosseteste et Thomas d'Aquin.

Caroll Davila a obtenu un doctorat à l'Université libre de Bruxelles (CIERL) ainsi qu'à l'Université de Leyde (département d'archéologie, section « Heritage and Rights of Indigenous Peoples »). Ses recherches, financées par le FNRS, portent sur le patrimoine des communautés zapotèques dans la Sierra Norte d'Oaxaca au Mexique. En s'appuyant sur une approche postcoloniale et herméneutique, elle y combine documentation ethnographique, prospections archéologiques et collaboration avec les

membres des communautés concernées. Elle entame un postdoctorat avec Rosemary Joyce au département d'anthropologie de l'Université de Berkeley en Californie dès le mois de janvier 2021, financé par la Belgian American Education Foundation (BAEF) pour lequel elle se consacrera en particulier à l'étude des discours rituels et cérémoniels zapotèques.

Arnaud Delhove est docteur en égyptologie de l'Université libre de Bruxelles. Collaborateur scientifique du CIERL et de Philixte (ULB), ses recherches portent principalement sur la langue littéraire et la narration en égyptien ainsi que sur la religion de la Basse Époque. Historien des religions, il s'intéresse également à la christologie dans la littérature patristique et les christianismes orientaux.

Stefania Ermidoro est titulaire d'un doctorat (2013) en histoire ancienne et archéologie (assyriologie) de l'Université Ca' Foscari de Venise (Italie). Après des séjours de recherche dans les Universités de Heidelberg (Allemagne) et d'Helsinki (Finlande), elle a été chercheuse postdoctorante à l'Université Ca' Foscari de Venise, à la Katholieke Universiteit de Leuven (Belgique) et à l'Université de Newcastle (Royaume-Uni). Ses intérêts de recherche spécifiques portent sur plusieurs aspects de l'histoire sociale et culturelle mésopotamienne du 1^{er} millénaire avant J.-C. : elle s'intéresse en particulier aux pratiques alimentaires et aux banquets de la période néo-assyrienne, aux interdictions et règles alimentaires et à la littérature mésopotamienne. Elle s'occupe aussi des thèmes liés à l'archéologie du Proche-Orient ancien et à l'histoire des études orientales.

Sylvio Hermann De Franceschi est né en 1972, ancien élève de l'École nationale des chartes, agrégé et docteur habilité à diriger des recherches en histoire, ancien membre de l'École française de Rome, il est directeur d'études à la V^e section (Sciences religieuses) de l'École pratique des Hautes Études (Université PSL), où il occupe la chaire « Religions, savoir et politique dans l'Europe moderne », et directeur du Laboratoire d'études sur les monothéismes (UMR 8584). Ses recherches portent sur l'histoire des idées politiques et religieuses de l'époque moderne. Il a notamment publié *La Crise théologico-politique du premier âge baroque*, Rome, 2009 ; *La Puissance et la Gloire. L'orthodoxie thomiste au péril du jansénisme (1663-1724)*, Paris, 2011 ; *Les Intermittences du temps. Lire Alphonse Dupront*, Paris, 2014 ; *Thomisme et théologie moderne. L'École de saint Thomas à l'épreuve de la querelle de la grâce (xvii^e-xviii^e siècles)*, Paris-Perpignan, 2018 ; et *Morales du Carême. Essai sur les doctrines du jeûne et de l'abstinence dans le catholicisme latin (xvii^e-xix^e siècle)*, Paris, 2018.

Marie-Claude Mahias, anthropologue, est directrice de recherche (honoraire) au CNRS et membre du Centre d'études de l'Inde et de l'Asie du Sud (EHESS-CNRS) à Paris. Ses recherches se sont déployées dans plusieurs domaines : la cuisine et l'alimentation, les techniques, les Kota des Nilgiri, les laïcs et les ascètes jains digambar. Toujours ancrées dans des enquêtes de terrain, elles l'ont conduite de l'Inde du Nord à l'Inde du Sud, des jains, communauté urbaine et marchande, aux villages multicastes du Haryana, aux tribus des Nilgiri et enfin aux ascètes jains digambar. Elle a publié

ou édité plusieurs ouvrages et de nombreux articles, parmi lesquels *Délivrance et Convivialité. Le système culinaire des Jaina*, Paris, MSH, 1985 ; « Inde », numéro spécial de *Techniques et culture*, 14, 1989 ; *Le Barattage du monde. Essais d'anthropologie des techniques en Inde*, Paris, MSH, 2002 ; *Construire les savoirs dans l'action. Apprentissages et enjeux sociaux en Asie du Sud*, Paris, EHESS (Purushârtha 29), 2011.

Pauline Mancina achève une thèse de doctorat intitulée *De la cuisine à l'offrande, symboliques alimentaires en Mésoamérique (1200 av. J.-C.-1521 ap. J.-C.)* auprès du Centre de recherche sur l'Amérique préhispanique (CeRAP), dans la continuité d'un parcours en archéologie préhispanique à Sorbonne-Université, ses travaux portent sur l'archéologie de la cuisine, les marqueurs identitaires alimentaires et leurs symboliques en Mésoamérique. Le principal objectif de cette recherche consiste à identifier les phénomènes de rupture et de continuité qui ont marqué l'histoire au fil des siècles grâce à la cartographie et à la contextualisation des pratiques culinaires ainsi que des concepts qu'elles véhiculent.

Elena Mazzetto est professeure à la faculté de philosophie et lettres de l'Universidad Nacional Autónoma de México (Mexique) et tuteure de master et doctorat pour le Posgrado de Estudios Mesoamericanos de la même institution. Docteure en histoire de l'Università Ca' Foscari de Venise et de l'Université de Paris I Panthéon-Sorbonne, elle est l'auteure de plusieurs articles scientifiques et du livre *Lieux de culte et parcours cérémoniels dans les fêtes des vingtaines à Mexico-Tenochtitlan*, publié en 2014 par le British Archaeological Reports (Oxford). Ses recherches portent sur la culture et la religion du Mexique aztèque préhispanique, en particulier sur les cérémonies de l'année solaire et les nourritures rituelles.

Philippe Swennen a étudié les langues indo-iraniennes anciennes à l'Université de Liège auprès de Jean Kellens. Il accomplit sa thèse de doctorat pour la recherche scientifique italienne et soutient en juillet 2000, à l'Istituto Universitario Orientale di Napoli, une thèse relative au *Rôle du cheval dans la mythologie indo-iranienne ancienne*. En 2000-2001, il bénéficie d'une bourse de la Fondation Fyssen, qui lui vaut d'être temporairement attaché au laboratoire d'anthropologie sociale du Collège de France. En octobre 2012, il devient titulaire de la chaire « Langues et religions du monde indo-iranien ancien » à l'Université de Liège, où il succède à Éric Pirart. Ses recherches portent principalement sur l'étude de la signification des cérémonies sacrificielles védiques décrites dans les traités brahmaniques en prose, notamment avec une intention comparatiste indo-iranienne.

John Tolan, formé à Yale (BA en lettres classiques), à Chicago (master & PhD en histoire) puis à l'EHESS (HDR), est professeur d'histoire à l'Université de Nantes, membre de l'Academia Europæa et responsable du programme européen « The European Qur'an » (euqu.eu). Historien du monde méditerranéen médiéval, il est l'auteur de nombreux articles et ouvrages, dont *Les Sarrasins*, Paris, Flammarion/Aubier, 2003 ; *Le Saint chez le sultan*, Paris, Le Seuil, 2007 ; *L'Europe latine et le monde*

arabe au Moyen Âge, Presses universitaires de Rennes, 2009 ; et *Mahomet l'Européen : une histoire des représentations du Prophète en Occident*, Paris, Albin Michel, 2018.

Table des matières

Remerciements.....	7
Du miel au sel. Réflexions sur les distinctions alimentaires.....	9
□ Elena MAZZETTO	
Il ne mangera pas de poisson. Restrictions alimentaires dans la Mésopotamie ancienne.....	23
□ Stefania ERMIDORO	
« Il était pur et ne mangeait point de poisson » : sur les interdits (<i>bw.t</i>) alimentaires en Égypte pharaonique.....	37
□ Arnaud DELHOVE	
Créateurs et consommateurs du corps d'amarante et miel de Huitzilopochtli dans les fêtes religieuses des anciens Nahuas.....	55
□ Elena MAZZETTO	
Sans sel ni piment : étude comparative du jeûne en Mésoamérique et dans l'aire andine.....	75
□ Pauline MANCINA	

Structurer le monde : les restrictions alimentaires rituelles
dans la Sierra Norte zapotèque d'Oaxaca, Mexique 101

Caroll DAVILA

Alimentation et distinction sociale en Inde
Pluralité des végétarismes : interprétations et transformations..... 121

Marie-Claude MAHIAS

Pratiques alimentaires dans la vie religieuse portugaise
Réflexions sur les sources hagiographiques et biographiques édifiantes
(XVII^e-XVIII^e siècles)..... 137

Paula ALMEIDA MENDES

Aspects de la distinction eucharistique
Quelques commentaires médiévaux du *Psaume 22*..... 155

Christian BROUWER

Aux origines du vœu alimentaire dans le monde brahmanique
Une interprétation archaïque du *vrata*-, « védique »..... 167

Philippe SWENNEN

Ascétisme alimentaire et morale monastique à l'âge classique
La casuistique moderne et la discipline du jeûne et de
l'abstinence en milieu régulier (XVII^e-XVIII^e siècles) 173

Sylvio Hermann DE FRANCESCHI

Épilogue..... 193

John TOLAN

Liste des auteurs 199



ÉDITIONS DE L'UNIVERSITÉ DE BRUXELLES

Fondées en 1972, les Éditions de l'Université de Bruxelles sont un département de l'Université libre de Bruxelles (Belgique). Elles publient des ouvrages de recherche et des manuels universitaires d'auteurs issus de l'Union européenne.

Principales collections et directeurs de collection

- Architecture, urbanisme, paysagisme (Jean-Louis Genard)
- BSI series (Bussels Studies Institute)
- Commentaire J. Mégret (Comité de rédaction : Marianne Dony (directeur), Emmanuelle Bribosia, Claude Blumann, Jacques Bourgeois, Jean-Paul Jacqué, Mehdi Mezaguer, Arnaud Van Waeyenberg, Anne Weyembergh)
- Études européennes (Marianne Dony et François Foret)
- Genre(s) & Sexualité(s) (David Paternotte et Cécile Vanderpelen-Diagre)
- Histoire (Kenneth Bertrams, Aude Busine, Pieter Lagrou et Nicolas Schroeder)
- Journalisme et communication (ReSIC-ULB)
- Philosophie politique : généalogies et actualités (Thomas Berns)
- Religion, laïcité et société (Jean-Philippe Schreiber et Monique Weis)
- Science politique (Pascal Delwit)
- Sociologie et anthropologie (Mateo Alaluf et Pierre Desmarez)
- Territoires, environnement, sociétés (Jean-Michel Decroly, Christian Vandermotten)
- UBlire (Serge Jaumain)

Elles éditent trois séries thématiques, les Problèmes d'histoire des religions (direction : Guillaume Dye et Sylvie Peperstraete), les Études sur le XVIII^e siècle (direction : Valérie André et Christophe Loir) et Sextant (direction : Amandine Lauro et Cécile Vanderpelen-Diagre).

Les ouvrages des Éditions de l'Université de Bruxelles sont soumis à une procédure de *referees* nationaux et internationaux.

Des ouvrages des Éditions de l'Université de Bruxelles figurent sur le site de la digithèque de l'ULB. Ils sont aussi accessibles via le site des Éditions.

Founded in 1972, Éditions de l'Université de Bruxelles is a department of the Université libre de Bruxelles (Belgium). It publishes textbooks, university level and research oriented books in law, political science, economics, sociology, history, philosophy, ...

Éditions de l'Université de Bruxelles, avenue Paul Héger 26 – CPI 163, 1000 Bruxelles, Belgique, EDITIONS@ulb.be, <http://www.editions-ulb.be>

Diffusion/distribution : Interforum Benelux (Belgique, Pays-Bas et grand-duché de Luxembourg) ; SODIS/ToThèmes (France) ; Servidis (Suisse) ; Somabec (Canada).

« Vous n'en mangerez point »

L'alimentation comme distinction religieuse

Elena MAZZETTO (dir.)

Anthropologues et historiens ont souvent souligné combien le régime alimentaire constitue un marqueur fondamental de chaque groupe humain. L'identité culturelle vient se greffer sur le binôme religion-alimentation, en établissant une correspondance entre la manière de s'alimenter et la manière de prier, qui font partie des éléments permettant de caractériser une culture déterminée vis-à-vis des autres. La distinction alimentaire permet de reconnaître l'appartenance d'un individu à un groupe, puisque son identité se construit – entre autres facteurs – sur la base des choix alimentaires et du culte professé aux êtres surnaturels. Ce volume étudie des pratiques comme le jeûne, la pénitence ou l'interdit alimentaire, en les plaçant dans la perspective de la distinction alimentaire. Autrement dit, il analyse comment tous ces phénomènes deviennent des marqueurs identitaires qui permettent de reconnaître une pratique religieuse. Distinguer c'est avant tout opérer une séparation entre les membres d'une communauté et le reste du « monde ». L'adoption de normes déterminées contribue à construire une identité religieuse distincte par rapport aux personnes qui ne suivent pas les mêmes règles. Cela dit, les techniques de préparation, le choix des aliments et des ingrédients, tout comme les modes de consommation adoptés représentent un champ d'action privilégié pour observer ce phénomène.

Cet ouvrage collectif, par une méthodologie multidisciplinaire, diachronique et comparative, entend ainsi montrer comment la distinction alimentaire permet de mieux comprendre le fonctionnement d'un système religieux.

Elena Mazzetto est historienne, spécialisée dans l'étude de la culture et la religion du Mexique préhispanique aztèque et professeure à la Faculté de philosophie et lettres de l'Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM). Ses axes de recherche sont les fêtes religieuses du calendrier de l'année solaire et les nourritures rituelles. Elle a réalisé plusieurs séjours de recherche et d'enseignement à l'ULB. Elle est l'auteure du livre Lieux de culte et parcours cérémoniels dans les fêtes des vingtaines à Mexico-Tenochtitlan, publié en 2014 (Oxford).

Prix : 24 €

ISBN 978-2-8004-1738-7



9 782800 417387

www.editions-ulb.be