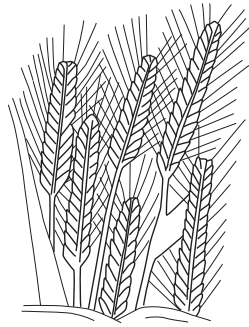


LES CÉRÉALES DANS LE MONDE ANTIQUE

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



ÉDITÉ PAR
ADELINE BATS

ACTES DU COLLOQUE « LES CÉRÉALES DANS LE MONDE ANTIQUE »

ORGANISÉ PAR PIERRE TALLET ET ADELIN BATS

UNIVERSITÉ PARIS-SORBONNE
5 – 6 NOVEMBRE 2015

La revue *Nehet* est éditée par

Laurent BAVAY

Nathalie FAVRY

Claire SOMAGLINO

Pierre TALLET

Comité scientifique

Florence ALBERT (Ifao)

Laurent BAVAY (ULB)

Sylvain DHENNIN (Ifao)

Sylvie DONNAT (Université de Strasbourg)

Nathalie FAVRY (Université Paris-Sorbonne)

Hanane GABER (Collège de France)

Wolfram GRAJETZKI (UCL)

Dimitri LABOURY (ULg – F.R.S.-FNRS)

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

Juan-Carlos MORENO GARCIA (CNRS-UMR 8167)

Frédéric PAYRAUDEAU (Université Paris-Sorbonne)

Tanja POMMERENING (Université de Mayence)

Lilian POSTEL (Université Lyon 2)

Chloé RAGAZZOLI (Université Paris-Sorbonne)

Isabelle RÉGEN (Université Montpellier 3)

Claire SOMAGLINO (Université Paris-Sorbonne)

Pierre TALLET (Université Paris-Sorbonne)

Herbert VERRETH (KULeuven)

Ghislaine WIDMER (Université Lille 3)

ISSN 2427-9080

Contact : revue.nehet@gmail.com

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

Mise en page : Adeline BATS et Nathalie FAVRY.

| | |
|-------------------------------------|------------|
| Pierre TALLET Préface | I – II |
| Adeline BATS Introduction | III – XIV |
| Abréviations | XV – XVIII |

SOCIÉTÉS ANTIQUES ET ÉCONOMIES AGRAIRES

| | |
|---|---------|
| Juan Carlos MORENO-GARCIA Les céréales et le rôle des plantes <i>sm</i> et <i>w3d</i> . Une rotation des cultures ? | 3 – 18 |
| Xavier FAIVRE Céréales dans l’Orient ancien : accumulation, transformation, consommation (III ^e -II ^e millénaires av. J.-C.). | 19 – 47 |
| Julie MASQUELIER-LOORIUS Les dispositifs de stockage des céréales au Nouvel Empire d’après l’iconographie. | 49 – 69 |
| Damien AGUT-LABORDERE Prélèvement et redistribution du blé à ‘Ayn Manâwir. | 71 – 79 |
| Francis JOANNES Céréales et divination en babylonie au I ^{er} millénaire av. J.-C. | 81 – 95 |

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

| | |
|--|-----------|
| Pierre TALLET Du pain et des céréales pour les équipes royales : le grand papyrus comptable du ouadi el-Jarf (papyrus H). | 99 – 117 |
| Aurore CIAVATTI Les circuits de redistribution des temples funéraires royaux à la fin de la V ^e dynastie : les produits céréaliers. | 119 – 139 |
| Leslie Anne WARDEN Grain as Wealth in Egypt: field – silos – bread and beer. | 141 – 156 |
| Adeline BATS Le stockage des céréales dans l’Égypte pharaonique. Aspects techniques et stratégies économiques. | 157 – 177 |

Julien ZURBACH

Le stockage des céréales en Grèce de l'âge du Bronze récent à l'époque archaïque. 179 – 189

Hussein MADINA

Étude préliminaire des restes archéobotaniques de Tell Keila, Hébron, Cisjordanie (Palestine). 191 – 196

Séverine MARCHI

Entre arrière-pays et capitale, l'approvisionnement et le stockage des céréales dans le royaume de Kerma (Soudan). 197 – 216

Guillaume HUITOREL

Stocker les céréales dans les établissements ruraux du nord de la Gaule à l'époque romaine. Essai d'identification des modes de stockage entre le I^{er} et le IV^e siècle ap. J.-C. 217 – 238

UNE VISION SOCIALE DES PRATIQUES ALIMENTAIRES

Antoine PIETROBELLI

La ptisane des Grecs : transformation des céréales et représentations physiologiques. 241 – 250

Florence BOURBON

Orge et blé – farine et son – dans les remèdes de la Collection hippocratique. 251 – 264

Nicolas MONTEIX

Consommation de céréales et distinction sociale à Pompéi au prisme des établissements commerciaux. 265 – 276

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

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

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

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

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

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

Pierre TALLET

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

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

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

CÉRÉALIERS : MÉTHODOLOGIE, APPROCHES ET THÉORIES

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

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

1 FOXHALL 2007.

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

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

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

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

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

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

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

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

7 GUILAINE 1991 ; LEVAU, SILLIÈRES & VALLAT 1993.

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

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

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

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

8 TREMENT 2018, p. 18.

9 MARINVAL 1999, p. 106-107.

10 GARNEY 1996.

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

12 BATS 1988.

13 MAUNÉ, MONTEIX & POUX 2013.

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

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

14 MORENO GARCIA 2002 ; MORENO GARCIA 2014b.

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

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

17 STONE 2007.

18 LIVERANI 1996 ; WILKINSON 2003.

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

20 Par exemple, VANDIER 1978.

21 MORENO GARCIA 2003.

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

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

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

Sociétés antiques et économies agraires

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

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

23 ROUGEMONT 2012.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Une vision sociale des pratiques alimentaires

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

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

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

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

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

Adeline BATS

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

BIBLIOGRAPHIE

AMOURETTI & COMET 2002

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

ARCHIBALD, DAVIES & GABRIELSEN 2011

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

BATS 2017

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

BATS 1988

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

BUDKA & PENZER 2017

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

CLANCIER, JOANNÈS, ROUILLARD & TENU 2004

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

CURTIS 2001

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

DERU & GONZLEZ VILLAESCUSA 2014

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

EDWARDS 2003

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

FOXHALL 2007

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

GARNEY 1996

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

GUILAINE 1991

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

HALSTEAD 2014

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

HALSTEAD & O'SHEA 1989

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

LEVAU, SILLIÈRES & VALLAT 1993

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

LION 2005

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

LIVERANI 1996

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

LIVERANI 2014

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

MARCHAND 2017

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

MARINVAL 1999

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

MAUNÉ, MONTEIX & POUX 2013

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

MAZOYER & ROUDART 1997

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

MEEKS & GARCIA 1997

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

MICHEL 2009

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

MILANO 2014

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

MORENO GARCIA 2002

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

MORENO GARCIA 2003

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

MORENO GARCIA 2014a

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

MORENO GARCIA 2014b

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

MORENO GARCIA 2011

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

MOELLER 2015

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

ROUX 2016

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

RAYNAUD 2003

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

ROUGEMONT 2012

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

RZEUSKA 2013

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

OLESON 2008

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

STONE 2007

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

TESTART 1982

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

TRÉMENT 2018

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

VANDIER 1978

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

WILKINSON 2003

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

WILSON & FLOHR 2016

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

ZACCAGNINI 1994

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

ZURBACH 2017

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

LISTE DES ABRÉVIATIONS

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

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

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

BdE : Bibliothèque d'Étude (Le Caire).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

EgUit : Egyptologische Uitgaven (Leyde).

ENIM : Égypte nilotique et méditerranéenne (Montpellier).

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

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

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

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

HdO : Handbuch der Orientalistik (Leyde, Cologne).

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

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

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

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

JEA : *Journal of Egyptian Archaeology* (Londres).

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

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

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

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

MÄS : *Münchner ägyptologische Studien* (Berlin, Munich).

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

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

MET : *Mond Excavation at Thebes* (Londres).

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

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

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

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

MOI : *Mitteilungen des Instituts für Orientforschung* (Berlin).

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

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

OIP : *Oriental Institute Publications* (Chicago, Illinois).

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

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

OLA : *Orientalia Lovaniensia Analecta* (Louvain).

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

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

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

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

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

RAPH : *Recherches d'archéologie, de philologie et d'histoire*. Institut français d'archéologie orientale (Le Caire).

RIA : *Reallexikon der Assyriologie und Vorderasiatischen Archäologie* (Berlin, Boston).

PMMA : *Publications of the Metropolitan Museum of Art. Dept. of Eg. Art, Metropol. Mus.* (New York).

PNAS : *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* (Washington).

RIDA : *Revue internationale des droits de l'Antiquité* (Bruxelles).

RdE : *Revue d'Égyptologie* (Paris).

SAK : *Studien zur altägyptischen Kultur* (Hambourg).

SAOC : *Studies in Ancient Oriental Civilizations* (Chicago, Illinois).

SDAIK : *Sonderschrift des deutschen archäologischen Instituts, Abteilung Kairo* (Mayence).

Syria : *Syria. Rev. d'art orient. et d'archéol.* (Paris)

TAVO : *Tübinger Atlas des Vorderen Orients, Reihe B (Geisteswiss.), n° I, Beihefte* (Wiesbaden).

THEBEN : *Theben* (Mayence).

TTS : *Theban Tombs Series* (Londres).

Urk. : *Urkunden des ägyptischen Altertums* (Leipzig – Berlin).

USE : *Uppsala Studies in Egyptology. Depart. of Archaeol. and Ancient Hist. Uppsala Univ.* (Uppsala).

VarAeg : *Varia aegyptiaca* (San Antonio, Texas).

Wb : *Wörterbuch der ägyptischen Sprache* (Leipzig).

WVDOG : *Wissenschaftliche Veröffentlichungen der deutschen Orient-Gesellschaft* (Berlin, Leipzig).

WZKM : *Wiener Zeitschrift für die Kunde des Morgenlandes. Verb. der wissenschaftl. Gesellsch. Österreichs* (Vienne, Autriche).

ZÄS : *Zeitschrift für ägyptische Sprache und Altertumskunde* (Leipzig – Berlin).

ZAVA : *Zeitschrift für Assyriologie und vorderasiatische Archäologie* (Berlin).

ORGE ET BLÉ – FARINE ET SON – DANS LES REMÈDES DE LA *COLLECTION HIPPOCRATIQUE*

Florence BOURBON *

Les plus anciens textes grecs médicaux de l'Antiquité ont été regroupés dans ce qu'il est convenu aujourd'hui d'appeler « la *Collection hippocratique* ». Ces traités ne sont pas tous attribués au « père de la médecine », Hippocrate (env. 460–370), et ne lui sont pas tous contemporains non plus. Ils ne sont pas davantage de même nature, mais, qu'il s'agisse de discours théoriques, de recueils de fiches individuelles de malades, de recueils d'exposés pathologiques ou de catalogues thérapeutiques, ils mentionnent souvent l'orge et le blé. Cette utilisation médicale, parce qu'elle regorge de détails, fournit de nombreuses informations sur la façon dont ces deux céréales étaient récoltées, transformées, conservées, préparées et consommées dans la Grèce des v^e et iv^e siècle avant notre ère¹. De plus, l'orge et le blé, loin d'être cantonnés à la partie alimentaire du régime médical, occupaient une place importante dans la médication.

Quelles vertus leur attribuaient donc les médecins hippocratiques ? Accordaient-ils une même valeur thérapeutique à l'orge et au blé, ou reconnaissaient-ils à chacune de ces deux céréales des propriétés spécifiques ?

Un retour aux textes qui les mentionnent s'impose, d'autant plus que les termes employés posent souvent des problèmes de traduction récurrents dans l'édition de référence, celle établie par Littré au xix^e siècle², qui persistent parfois dans les éditions contemporaines³.

DE L'ALIMENTATION AU RÉGIME

Parmi les traités théoriques, *Ancienne médecine* occupe une place importante dans la réflexion sur l'art médical, indissociable d'une réflexion sur l'alimentation. L'auteur, après avoir présenté l'effet bénéfique ou nuisible de certains aliments forts sur les gens bien portants, revient sur la préparation des céréales :

- 1 Une partie du travail de Marie-Claire Amouretti, auteur d'un ouvrage qui fait encore référence (AMOURETTI 1986) s'appuie d'ailleurs sur leur témoignage. Un doute qui subsistait dans cet ouvrage à propos du sens de κρήμων (p. 123) peut être levé grâce à certaines occurrences du terme dans la *Collection hippocratique* (voir note 7).
- 2 Cette édition est consultable en ligne sur le site de la BIUM (Bibliothèque Inter-Universitaire de Médecine) : <http://www.biusante.parisdescartes.fr/histoire/medica/hippocrate.php> (page consultée le 30.06.2017).
- 3 Par exemple, dans *Fistules* c. 9, ἄλευρον, qui désigne la farine de blé ou de toute autre céréale, est rendu par « gruau d'orge » dans l'édition de Littré (VI, 458, 18) et celle de la *Collection des Universités de France* éditée aux Belles lettres en 1978 (Joly 144, 14) ; en *Maladies II* c. 42, ἄλφιτον, qui désigne la farine d'orge grossière, est rendu simplement par « farine » dans l'édition Littré (VII, 60, 3) et par « gruau d'orge » dans l'édition des Belles Lettres de 1983 (Jouanna 174, 2). Dans le présent article, les éditions modernes sont référencées par le nom des éditeurs scientifiques (Bourbon, Joly, Jouanna).

« Dès lors, pressés par ce besoin, ces gens-là [ceux qui souffraient d'une alimentation trop forte], à mon avis, cherchèrent une nourriture adaptée à leur nature et découvrirent celle dont nous usons actuellement. Ainsi donc, **à partir des grains de blé** (ἐκ μὲν οὖν τῶν πυρῶν), après les avoir mouillés, mondés, moulus, tamisés, pétris et cuits, ils confectionnèrent **le pain** (ἄρτον), et **à partir des grains d'orge** (ἐκ δὲ γε τῶν κριθέων), **la maza** (μάζαν). Et procédant à bien d'autres opérations pour préparer cette nourriture, ils firent bouillir (ἤψησαν) et rôtir (ᾠπτῆσαν), mêlèrent et tempérèrent les substances fortes et intempérées à l'aide de substances plus faibles, façonnant tout en conformité avec la capacité naturelle de l'homme... »⁴.

Le texte donne les étapes chronologiques de la préparation du pain, qui commence vraisemblablement par un trempage des épis pour les débarrasser de la balle (le battage étant une pratique plus tardive et les blés utilisés étant le plus souvent des blés nus). Le texte ne revient pas sur la préparation de l'orge ; d'abord parce que la céréale et sa préparation sont très anciennes tandis que la confection du blé est présentée ici comme une innovation ; ensuite parce que l'orge est considérée comme moins nourrissante que le blé⁵ et plus digeste, donc moins problématique pour les gens bien portants, dont il est question dans le passage. Peut-être enfin parce que la préparation de l'orge est trop diversifiée pour être résumée, comme celle du blé, en une formule lapidaire.

L'orge donne un grain vêtu dont on retire la glume en le grillant. Les grains d'orge sont ensuite humectés et séchés. Ils peuvent alors être moulus directement et donner une farine dite crue ou fraîche, difficile à conserver car elle a tendance à fermenter. La farine d'orge d'usage courant est plutôt obtenue après grillage dans une large poêle, ce qui lui assure une conservation de deux ou trois mois⁶. Le produit obtenu, *alphiton* au singulier ou *alphita* au pluriel, est donc un produit précuit et écrasé si grossièrement (les grains se sont durcis au feu) qu'il est possible d'en retirer d'assez grosses parcelles, celles qui formeront le gruau⁷. Le terme ἄλφιτον a même encore au v^e siècle avant notre ère simplement le sens de « farine grossière »⁸. Nous conserverons ici néanmoins la traduction conventionnelle de « farine d'orge » pour *alphiton*, même si elle ne rend pas vraiment compte de son aspect hétérogène. L'*alphiton* humidifié donne de la *maza*, au mieux traduit par « galette » dans les traductions existantes. En réalité, le mélange peut changer de consistance selon la quantité de liquide ajouté et donne une série de produits consommables qui vont de la pâte au gâteau sec⁹, comme pour la polenta à Rome.

4 *Ancienne médecine*, 3.4-5, Jouanna 122, 5-15 (= Littré I, 576-578).

5 Il est toujours délicat d'avancer une ration journalière précise pour chaque céréale, les critères des mesures ne nous étant pas parvenus, mais le cycle de l'orge est plus rapide que celui du blé, et le cycle du millet, la céréale la moins estimée, le plus rapide des trois (voir AUBERGER 2010, p. 38).

6 Voir AMOURETTI 1986, p. 123. Les grilloirs et les poêles pleines pour rôtir les épis étaient associés au rituel du mariage (voir AUBERGER 2010, p. 43).

7 Le gruau (κριθῖνον) désigne les fragments des grains que la première mouture n'a pas réduits en poudre, comme le met en évidence le passage suivant : « gros fragments de la farine d'orge », κριθῖνα ἀπ' ἀλφίτων ἀδρά, *Maladies des femmes II*, Littré VIII, 244, 9. Voir également *Maladies III*, Littré VII, 158, 10.

8 Voir AMOURETTI 1986, p. 123. Dans la *Collection hippocratique*, le terme a effectivement parfois ce sens et peut désigner la mouture grossière obtenue à partir des lentilles et des vesces (*Affections internes*, Littré VII, 226, 15) ou à partir du blé : ἄλφιτα πυρῶν, *Nature de la femme* 51.1, Bourbon 65, 15 (= Littré VII, 394) ; πύρινα ἄλφιτα, *Régime dans les maladies aiguës (Appendice)* Joly 92, 12 (= Littré II, 502, 2).

9 D'après *Régime dans les maladies aiguës*, Joly 51, 10-12 (= Littré VI, 300), la *maza* peut se manger sèche ou bien humide ou bien gluante.

Actuellement, le produit qui s'en approche le plus est une fine farine d'orge grillée, la *tsampa*, produit de base de l'alimentation tibétaine utilisé en boulettes et en bouillie.

Comme le précise l'auteur d'*Ancienne médecine*, le pain et la *maza* sont donc loin d'être les seuls produits finis du blé et de l'orge¹⁰. Le gruau et la farine se prêtent à différentes préparations et peuvent se cuire à sec (ὀπτᾶν, *optân*, « faire cuire » à la broche, à la poêle, au four, sous la cendre...¹¹) ou dans un liquide (ἔψειν, *hepsein*, « faire bouillir » dans de l'eau, du vin, du lait ou du miel). Ces modes de cuisson jouent sur la propriété des produits. Un ingrédient cru, par définition, est plus fort, et il faudra s'en souvenir dans certaines recettes pharmaceutiques.

L'orge et le blé appartiennent donc à l'alimentation quotidienne¹² et certains phénomènes liés à leur préparation n'ont pu échapper aux médecins de la *Collection hippocratique* : l'orge a tendance à fermenter, toute farine se dissout facilement dans un liquide et la pâte de blé est collante et lève à la cuisson. D'autre part, la confection des moutures et leur cuisson étant, à l'âge classique, toujours une préparation maison, et parfois de dernière minute, elles offraient toute latitude dans les prescriptions médicales.

La gamme de produits à base d'orge et de blé se retrouve dans certains régimes alimentaires indiqués par les médecins. Il faudrait citer ici les longs c. 39 à 42 du traité *Du régime*¹³ qui envisagent tous les types de préparation, ou le c. 52 du traité des *Affections*¹⁴, qui énumère les différentes sortes de pains, mais un bref extrait de *Maladies des femmes* suffira à en donner un juste aperçu :

« Si le sang coule abondamment, faire suivre, s'il n'y a pas de fièvre, un régime de céréales (σιτίοισι) ; mais si les patientes font de la fièvre, un régime de potages. Voici, parmi les potages (ρόφημάτων), les plus convenables : sétaire (ἔλυμος)¹⁵, lentille, bouillie de farine de blé de printemps (ἄλητον ἐφθὸν σιτάνιον), potage (ρόφητός) de semoule de blé (χόνδρος) bien cuite, d'épeautre bien cuit. Pour les boissons (ποτημάτων) : fleur de farine d'orge sur de l'eau (πάλη ἀλφίτου ἐφ' ὕδατι), ainsi que les rognures de pain (ἀπὸ τῶν ἄρτων) hachées ; et de la fine farine d'orge non mûre (ἄλφιτα προκόνια λεπτά), trempée dans de l'eau, à sucer (ἐλλείχειν), sans sel. Pour les céréales (σιτίων) : pain très cuit (ἄρτος ἔξοπτος) sous la cendre. En plat (ᾄψον)...»¹⁶.

En arrière plan, se dessinent les trois axes du repas grec antique: *sitos* ou *sitios*, le type de pain (pain de blé ou galette d'orge), *oinos*, le type de vin, et *opsos*, le type de plat (viande, poisson, légume, accommodement)¹⁷.

10 Dans l'alimentation quotidienne, ces produits peuvent se distinguer selon qu'ils sont préparés à base de grains non moulus, à base de gruau ou à base de farine. Voir AMOURETTI 1986, p. 122-127.

11 Sur le sens de ce verbe, voir TACCHINI 1997, p. 367.

12 Les céréales auraient représenté plus de deux tiers de l'alimentation journalière dans la Grèce antique (voir AMOURETTI 1993, p. 17). Sur leur consommation dans l'Antiquité, voir ANDRÉ 1981, p. 62-70.

13 *Du régime*, Joly 40-43 = Littré II, 534-543.

14 *Affections*, Littré VI, 260-263.

15 La plante est aussi appelée « millet des oiseaux ».

16 *Maladies des femmes II* c. 110, Littré VIII, 236, 9-14.

17 Le pain est placé dans la main gauche et ce qu'on y ajoute est pris de la main droite (voir DAVIDSON 1996, p. 205).

Dans ce passage, comme fréquemment dans la *Collection hippocratique*, les médecins ajoutent un type d'alimentation intermédiaire entre le solide et le liquide, le potage, qui va du bouillon de cuisson liquide à la bouillie épaisse de gruau ou de farine. Le vin est supprimé et remplacé par un cycéon, breuvage élémentaire fait d'eau saupoudrée de farine, sur lequel nous allons revenir. Pour désaltérer la patiente, est ajoutée une autre forme d'absorption, récurrente elle aussi dans les textes médicaux, l'éclegme, ou électuaire, qui est une substance compacte à laisser fondre dans la bouche. Les grains broyés et gonflés d'eau peuvent ainsi apaiser la soif sans augmenter la consommation d'eau.

Les médecins jouent donc sur le sec et l'humide, le cru et le cuit, le pur et le mélangé, et de cette manière tempèrent ou accentuent les propriétés de chacune de ces deux céréales. L'éventail est d'autant plus large que l'effet thérapeutique des deux céréales dépend d'une série de paramètres :

- Type de céréale : orge, blé ;
- Variété : semé au printemps ou en hiver ;
- Degré de maturation : grain vert, grain mûr ;
- Traitement après récolte : trempage et séchage, grillage ;
- Traitement avant mouture : aucun, humidification, torréfaction ;
- Type de mouture : farine grossière, fine farine, fleur de farine ;
- Traitement après mouture : son, gruau, farine tamisée ;
- Durée de conservation : farine fraîche ou ancienne ;
- Mode de préparation : produit pur, mélangé, cru, bouilli, rôti ;
- Dosage : infime, proportionnel, majoritaire ;
- Mode d'administration : potion, potage, semoule, galette, pain, cataplasme...

Ainsi s'explique qu'une même céréale puisse avoir des vertus opposées. Par exemple, la farine d'orge ancienne¹⁸, donc grillée pour être conservée, sera moins relâchante que celle élaborée à partir de grains crus¹⁹. La farine de blé, elle, sera particulièrement desséchante si elle est grillée avant d'être consommée²⁰, tandis que le blé complet grillé, de par sa teneur en son, sera relâchant²¹. Pour la même raison, la lavure de farine (ἀλεύρου πλύμα), l'eau qui a servi à nettoyer la farine, est très purgative²². En raison des transformations successives qu'ils

18 Voir *Nature de la femme* 38.3, Bourbon 55 (= Littré VII, 382) ἀλφίτων ἐώλων.

19 Cette farine est désignée par ἄλφιτα ποταίνα, « farine fraîche », ἄλφιτα νέα, « farine récente », ou ὠμήλυσις, littéralement « farine crue » (sur l'étymologie du terme, voir JOUANNA 1979). Cette dernière est employée dans un remède contre l'inflammation de la matrice vraisemblablement pour son effet humidifiant et refroidissant (*Nature de la femme* c. 27, Bourbon 26 (= Littré VII, 344). La farine dénommée προκόνια ἄλφιτα, « farine d'orge non mûre » est probablement encore une farine non grillée. D'après Galien (*Glossaire*, Kühn XIX, 76, 8) *alphita prokonia* désigne ce qui vient de l'orge encore jeune et tendre. L'ambivalence de l'orge, à la fois desséchante et purgative, s'explique par la vertu purgative de la paille d'orge d'après l'auteur de *Régime* (c. 40, Joly 40, 17-18 = Littré VI, 536).

20 Voir *Maladies des femmes I*, Littré VIII, 100, 18.

21 Il est prescrit dans une recette pour expulser le fœtus mort en *Femmes stériles*, Littré VIII, 456, 8.

22 Elle se prescrit en potion (*Épidémies VII*, 96, 9-10 = Littré V, 436) ou en potage (*Régime dans les maladies aiguës. App.*, Joly 96, 8 = Littré II, 518, 10).

peuvent subir²³, le blé, par nature plutôt sec²⁴, resserrant et échauffant, et l'orge, par nature plutôt humide, relâchante et refroidissante, finissent parfois par présenter des propriétés identiques. Par exemple, dans certaines potions purgatives, la farine de blé de trois mois semble tout aussi efficace que la farine d'orge crue²⁵. Les médecins peuvent alors, en jouant sur le mode de préparation, se passer de la farine qui viendrait à manquer, ou bien, en associant les deux, tempérer leurs propriétés respectives pour doser parfaitement un médicament en fonction de l'effet visé.

Toutefois, leurs caractéristiques naturelles – humidité pour l'orge et sécheresse pour le blé – persistent dans deux grandes tendances thérapeutiques : la farine d'orge se prescrit plutôt en boisson, sous forme de cycéon, et la farine de blé plutôt en aliment semi-liquide, sous forme de bouillie.

DU RÉGIME À LA MÉDICATION : LE CYCÉON ET LA BOUILLIE

Ces deux préparations sont si courantes qu'elles se trouvent citées dans une démonstration théorique :

« Si on buvait **un cycéon** (κυκεῶνα) ou si on prenait en potage de **la farine bouillie** (ἄλιπον ἐφθόν), ou quelque chose de ce genre, et si cela allait au poumon, à mon avis, on n'y survivrait pas, même peu de temps. Car dès qu'une petite quantité de phlegme²⁶ arrive au poumon ou à la trachée, il se produit déjà une toux durable et forte, et du spasme »²⁷.

L'auteur s'attache à démontrer que la boisson ne passe pas par le poumon et, pour être convaincant, se réfère au quotidien de ses lecteurs et à deux préparations bien connues²⁸. Dans l'alimentation courante en effet, le cycéon sert de boisson à la fois rafraîchissante et nourrissante. Il s'obtient en saupoudrant de la farine sur un liquide (qui peut lui-même être aromatisé) et doit être remué avant d'être bu. Le cycéon, c'est donc la boisson à remuer (« remuer » se dit en grec κυκᾶν, *kykan*)²⁹. La bouillie est tout aussi courante, mais elle nécessite une cuisson et se consomme comme un potage. Elle s'obtient en faisant cuire de la farine dans un liquide bouillant jusqu'à obtention d'une substance homogène et pâteuse, plus ou moins épaisse.

23 Pour la liste des formes de l'orge et du blé prescrites dans la *Collection*, voir l'annexe en fin d'article.

24 Ainsi, dans un régime desséchant, le pain sera préféré aux préparations à base de farine d'orge, jugée plus humide (*Maladies des Femmes II*, Littré VIII, 250, 12).

25 Dans une série de potions contre un flux gynécologique pathologique appelé « écoulement rouge », une première recette, présentée comme radicale, comporte de la farine d'orge crue (ὀμήλυσις, *Maladies des femmes II*, Littré VIII, 370, 16), et une troisième, du blé de printemps (ἀλήτου σητανίου, *ib.* 372, 2), mentionné en tête des ingrédients, donc comme l'ingrédient capital, et associé avec d'autres substances collantes.

26 Le phlegme est l'humeur la plus épaisse du corps et se manifeste entre autres par des glaires.

27 *Maladies IV*, Joly 121, 4-10 = Littré VII, 608.

28 Dans un autre passage, le même auteur renvoie à la conservation de ces deux céréales : « le blé et l'orge, humides et entassés, sont plus chauds que s'ils étaient secs et gisants sans compression » ; *Nature de l'enfant*, = Joly 71,28-72,2 (= Littré VII, 520).

29 Sur des plaques votives du VI^e s. avant notre ère, sont représentés des vases avec un bâtonnet, dedans ou à côté (voir DELATTE 1955, p. 60 et pl. 4).

Toutefois, comme l'auteur s'inscrit dans une polémique sur l'anatomie du corps humain (à une époque où la dissection n'est pas encore pratiquée) et qu'il destine vraisemblablement sa démonstration à des médecins expérimentés, il est fort probable qu'il se réfère à deux prescriptions thérapeutiques fréquentes. Car le nombre de cycéons est impressionnant dans la pharmacopée hippocratique, et les bouillies souvent prescrites.

Le cycéon

Le grand nombre de cycéons dans la pharmacopée hippocratique s'explique en partie par un héritage culturel³⁰ et une tradition religieuse³¹. Aux yeux du médecin, il présente en outre l'avantage d'être confectionnable rapidement et adaptable indéfiniment. Car les ingrédients sont peu onéreux, même dans les recettes les plus élaborées, et préparés séparément pour être jetés au dernier moment sur l'excipient (eau, vin ou lait, selon les circonstances et l'effet visé). Comme ces mélanges ne sont pas tous du goût des patients, le médecin doit parfois veiller à ce que la saveur en reste acceptable³². Mais il lui reste toujours la possibilité d'en prescrire la formule la plus simple qui soit : de la farine d'orge jetée sur de l'eau³³. La préparation, abordable et instantanée, peut se prescrire plusieurs fois par jour et en toutes circonstances.

Le cycéon offre ainsi aux malades les plus faibles une alimentation minimale et sans danger. Il permet de désaltérer un patient³⁴ – la farine d'orge s'utilise alors sans adjonction de sel – ou de le sustenter s'il est sans appétit³⁵, s'il lui est défendu de manger³⁶ ou s'il est pris de vomissements³⁷. Inversement, le cycéon sera déconseillé au profit d'une alimentation solide et grasse³⁸.

30 Le cycéon est déjà mentionné dans l'*Illiade*, où il est servi à Machaon après un combat, pour lui faire bon accueil et lui redonner des forces (chant XI, v. 637). Dans l'*Odyssée*, c'est le breuvage préparé par Circé aux compagnons d'Ulysse (chant X, 234). Sur les textes témoignant des diverses compositions d'un cycéon, voir DELATTE 1955, p. 24-30.

31 Le cycéon est lié au culte de Déméter et mentionné dans une formule des mystères d'Éleusis. Voir DELATTE 1955, p. 3.

32 Ainsi le cycéon à base d'eau et de farine d'orge aromatisé à l'origan et au pouliot (une sorte de menthe) est noté comme l'un des plus appréciés par les patientes (*Maladies des femmes II*, Littré VIII, 244, 9-10). Cette remarque indique que certains cycéons étaient difficilement acceptés des patientes.

33 Voir par exemple *Épidémies V*, Jouanna 7, 5 (= Littré V, 210, 10). Cette pratique a même donné lieu à une expression elliptique : πῶν ἄλφιτον, « ayant bu de la farine » *Épidémies V*, Jouanna 3, 1 (= Littré V, 204, 12).

34 Comme en *Maladies II*, Jouanna 174, 2 (= Littré VII, 60, 3), farine d'orge sur de l'eau.

35 Comme en *Affections internes*, Littré VII, 170, 21 : ἄλιφα ἄναλτα καθαρά λεπτά « fine farine, pure et sans sel ».

36 Comme en *Maladies des femmes I*, Littré VIII, 46, 15-19 (ἄναλτον, « sans sel », en début de grossesse) et 112, 3 (en cas de fièvre).

37 Ces vomissements peuvent être pathologiques, comme en *Épidémies II*, 2, 1 (Littré V, 84, 1-3) ou thérapeutiques, c'est-à-dire déclenchés pour obtenir une purgation, comme en *Maladies II*, Jouanna 149, 17 (= Littré VII, 28, 14). Dans un cas de vomissement de sang jugé très abondant, un médecin prescrit un cycéon avec de la farine de blé de printemps, ἄλιπον σητάκιον (*Maladies II*, Jouanna 155, 2 = Littré VII, 34, 18).

38 Voir *Maladies II*, Jouanna 187, 20 (= Littré VII, 78, 7).

Dans la *Collection hippocratique*, cette vertu désaltérante et nutritive se double d'une vertu apaisante ou purgative³⁹. Le cycéon apparaît alors comme un antalgique de base⁴⁰ ou se décline, comme dans le catalogue 32 de *Nature de la femme*, en une série de recettes purgatives :

« **47** Autres potions et applications qui purgent : sumac rouge et pépins de raisin, que vous aurez fait cuire dans de l'eau ; versez sur l'eau de la **farine de blé de printemps** (τοῦ σιτανίου) et donnez à boire. **48** Autre : de la **farine de blé** (ἄλητον) ; versez sur de l'eau et donnez à boire. **49** Autre : mûres de ronce, que vous aurez fait sécher, finement broyées et mélangées avec de la **farine d'orge fraîche** (ἄλφιτα ποταίνια), en proportion d'un oxybaphe⁴¹ de chaque, dans du vin odorant et étendu d'eau ; qu'elle boive. **50** Autre : la terre noire de Samos, dont vous aurez broyé la valeur d'un osselet ; donnez à boire avec de l'eau. **51** Autre : du cytinet, dans du vin ; donner à boire. **52** Autre : grenades vineuses, que vous aurez pressées, et **farine d'orge** (ἄλφιτα), que vous aurez pétrée avec leur jus ; faites sécher ; puis après avoir finement broyé, donnez à boire dans du vin. **53** Autre : la graine des baies de myrte noires, que vous aurez broyée et délayée dans de l'eau ; versez dessus de la **farine d'orge** (ἄλφιτον) et donnez à boire. **54** Autre : une grenade douce, que vous aurez fait rôtir et dont vous aurez broyé une drachme⁴², dans du vin ; donnez à boire. **55** Autre : **blé** (πύρους) et **orge sèche** (κάχρυας), que vous aurez broyés, fait rôtir et réduits en farine (ἄλητα), dans du vin noir ; donnez à boire »⁴³.

Une telle série repose sur un principe hippocratique, le tâtonnement expérimental⁴⁴ : le médicament est testé, et, s'il s'avère efficace, maintenu dans le traitement. Son effet dépend de la réaction du patient, doté d'une constitution propre, et il ne serait pas envisageable de prescrire un seul et même médicament à plusieurs patients atteints de la même affection. La variété des compositions répond à ce principe et même parfois aux contraintes matérielles, car il peut arriver qu'un produit manque. Ainsi, en 32.**48**, la recette la plus simple du cycéon peut se lire comme une recette de substitution de la précédente, qui comprend de la farine de blé de printemps. Cette farine n'est pas toujours disponible, car le blé de printemps donne moins de farine que le blé d'hiver et se conserve moins bien.

Il est plus difficile d'y définir une quelconque gradation dans l'effet purgatif des deux céréales, la présence d'autres ingrédients ne permettant pas de comparaison sûre. On notera seulement que la farine d'orge pétrée puis séchée (32.**52**) est sans doute plus sèche et moins relâchante⁴⁵ que la farine d'orge simple (32.**53**) et d'autre part que la farine d'orge obtenue à partir des épis grillés (32.**55**), très riche en son et donc relâchante, est tempérée par l'addition de farine de blé.

39 Sur ce point, le cycéon est comparable aux breuvages rafraichissants dont l'auteur de *Maladies III* (c. 17, Littré VI, 156, 4-8) précise les multiples propriétés : « Les uns sont diurétiques, les autres purgatifs, certains sont l'un et l'autre, certains ne sont ni l'un ni l'autre, et rafraichissent seulement comme quand on verse de l'eau froide sur un vase plein d'eau bouillante ou qu'on expose ce vase à l'air frais. ». Seul un médecin averti savait décoder les formules en fonction de la composition, car leur effet thérapeutique n'est pas toujours indiqué.

40 C'est l'un des traitements de base contre la douleur en *Épidémies VI*, Littré V, 324, 5.

41 Un oxybaphe équivaut à 7 cl.

42 Une drachme équivaut à 6 gr.

43 *Nature de la femme* c. 32, Bourbon 34-35 (= Littré VII, 354-356).

44 Ce principe n'est pas spécifique aux traités gynécologiques, et si ces derniers l'emportent sur le nombre de catalogues, c'est plutôt que les écrits traitant des maladies communes aux hommes et aux femmes ont perdu les leurs. La fin de *Maladies III* en témoigne, avec une énumération de potions rafraichissantes en cas de fièvre, qui ont « beaucoup de propriétés » (πολλά δὲ ἀπεργάζεται, Littré VI, 156, 3).

45 Ce principe vaut pour la préparation des pains d'orge. Voir *Régime II*, Joly 41, 14-17 (= Littré VI, 538).

La série permet du moins de réinscrire le cycéon dans son contexte thérapeutique et de montrer comment il se prêtait à des variations dont la subtilité peut encore nous échapper.

La bouillie

Comme le cycéon, la bouillie permet de procurer au malade une alimentation minimale, mais cette fois semi-liquide. Ce type d'alimentation est nécessaire dans certaines affections difficiles, comme au début d'un cas de typhus qui se manifeste par de la fièvre et un vomissement de bile :

« Les choses étant ainsi, il faut, dans les premiers jours, donner en potage (ρόφημα) **de la farine de blé très cuite** (ἄλιπτον κάθεφθον), avec addition d'un miel peu épais. Il boira par petits coups un vin noir coupé comme il voudra. Point d'aliments jusqu'à ce que les jours (critiques) soient passés »⁴⁶.

La farine de blé, par sa nature nourrissante et par sa texture plus collante, se prête davantage à la bouillie qu'au cycéon, et nourrit de façon plus consistante un malade affaibli⁴⁷ ou dont l'alimentation est contrôlée⁴⁸. D'une texture molle et homogène, la bouillie épargne des douleurs supplémentaires à un malade qui souffre de la gorge⁴⁹; la farine de blé semble même dotée d'une vertu adoucissante et cicatrisante car elle est prise en éclegme après une intervention chirurgicale sur la lchette :

« Quand il présente ces symptômes, prenez la lchette avec le doigt, pressez-la en haut contre le palais et coupez-en l'extrémité. Donnez ensuite en gargarisme la préparation faite avec les feuilles ; le malade sucera (λείχειν) **de la farine de blé froide** (ἄλιπτον ψυχρόν) et boira par-dessus (ἐπιπίνειν) de l'eau ; il supprimera les bains »⁵⁰.

Les bouillies à base d'orge, plus légères et digestes, sont plus relâchantes⁵¹ et consommables par les enfants en bas âge⁵². Certaines semblent n'être qu'une forme cuite et épaissie du cycéon⁵³.

Enfin, les médecins avaient bien identifié l'intérêt de l'amidon de la farine et de la fécule des lentilles, qu'ils savaient récupérer :

46 *Affections internes* c. 40, Littré VII, 264, 24 – 266, 3.

47 Affaibli par la fièvre comme en *Épidémies II*, Littré V, 138, 15-16.

48 En *Hémorroïdes*, Joly 147, 23 (= Littré VI, 438, 17), « farine, millet ou préparation au son » (ἄλευρον ἢ κέγγρον ἢ τὸ ἀπὸ τῶν πιτύρων) **sont prescrits en potage pour faciliter la digestion et ne pas ruiner l'opération** du rectum. Le millet était une céréale peu prisée et surtout utilisée dans les temps de crise (voir COLLIN & BOUFFIER 2006 p. 89).

49 Elle est alors prescrite chaude (*Épidémies II*, Littré V, 134, 10).

50 *Maladies II* 29.3, Jouanna 165, 2-7 (= Littré VII, 46-48)

51 Comme en *Maladies des femmes I*, Littré VIII, 176, 12-14, où la bouillie de farine d'orge aromatisée d'érysimum accompagne un régime émoullent pour favoriser l'expulsion des lochies.

52 Contre la toux, en *Maladies des femmes I*, Littré VIII, 222, 1.

53 En *Nature de la femme*, l'érysimum et la farine d'orge sont bouillis et servis à une accouchée pour l'aider à se purger (32.29 Bourbon 32 = Littré VII, 352), tandis que les deux ingrédients, avec du sumac, sont prescrits en cycéon pour une simple purgation de l'utérus (32.42 Bourbon 34 = Littré VII, 354).

« Pour la lienterie : lentilles, **blé de printemps** (πυρούς σιτανίου), deux chénices⁵⁴, mouiller ; puis, lorsqu'ils sont mous sous la dent, les broyer très bien dans un mortier, verser six cotyles⁵⁵ d'eau, et remuer fortement ; puis mettre dans un vase ce qui se sépare, ajouter un peu de miel, et faire cuire ; quand cela est bien cuit, faire griller et en donner à manger (ἐσθίειν) ; si le sujet a soif, il boira un vin très vieux ; et il se servira de ce remède jusqu'à ce qu'il guérisse »⁵⁶.

La lienterie se caractérise par l'excrétion d'aliments à demi-digérés. La texture collante de l'amidon est donc destinée à resserrer les viscères tout en sustentant le malade. Cette « colle de farine » permet également d'envelopper des substances et de les faire ingérer au malade sous forme de pilule⁵⁷. La farine de blé, par son élasticité et sa malléabilité, permet finalement d'introduire dans le corps des remèdes qui vont agir de l'intérieur, comme le montre bien le passage suivant :

« Si une fièvre provient non de la bile, non de la pituite, mais de fatigue ou de toute autre cause, faire chauffer beaucoup d'eau, puis pratiquer des affusions sur la tête jusqu'à ce que les pieds soient en sueur ; faire cuire de **la farine** (ἄλητον) **aussi épaisse que possible**, puis, quand les pieds sont en sueur, faire manger la farine en quantité et très chaude, faire boire du vin pur, et, couvrant le malade de couvertures, le faire reposer à son aise ; ou bien qu'il mange deux ou trois têtes de narcisse par-dessus son dîner »⁵⁸.

Le patient est comme pris entre deux feux, celui de l'extérieur et celui de l'intérieur. Il est baigné d'eau chaude et réchauffé par la bouillie qui, consistante, se maintient dans le corps et agit durablement. Il s'agit d'une sorte de fomentation interne, la fomentation étant l'application d'un remède chaud sur le corps. Or la farine et le son, justement, jouent un rôle important dans l'élaboration de traitements externes.

CATAPLASMES ET AUTRES TRAITEMENTS EXTERNES

Comme toute farine mêlée à de l'eau donne une pâte malléable et plus ou moins collante, il n'est pas étonnant que dans plusieurs passages de la *Collection* l'orge et le blé soient présentés comme interchangeables pour la confection d'un cataplasme, qu'il soit antalgique⁵⁹ ou émoullit⁶⁰. La farine permet d'épaissir n'importe quelle préparation pharmaceutique liquide pour l'appliquer sur le corps⁶¹ et l'attention semble porter surtout sur la texture. Sans en préciser

54 Une chénice équivaut à ½ de litre.

55 Une cotyle équivaut à ¼ de litre.

56 *Maladies des femmes I* c. 107, Littré VIII, 230.

57 En *Régime dans les maladies aiguës* c. 70, Joly 97 (= Littré II, 524), la colle de blé de printemps (ἀλήτου σιτανίου κόλλησις) enveloppe des parcelles de cuivre.

58 *Épidémies II*, 6, 31, Littré V, 138.

59 Comme en *Maladies des femmes II*, Littré VIII, 338, 12 (κρίθινον ἢ πύρινον ἄλητον). Comparer également, en *Fistules 7.2.3* (Joly 142 = Littré VI, 454) les deux recettes de cataplasme, l'une à la farine de blé, l'autre à la farine d'orge.

60 Dans un cataplasme pour traiter une induration du cou, la farine (ἀλεύρω) peut provenir du fenugrec, ou de l'orge, ou du blé (*Épidémies V*, Jouanna 31, 6 = Littré V, 244, 13).

61 Voir par exemple *Fistules 9.4* (Joly 144 = Littré VI, 458) et *Nature de la femme* c. 100 (Bourbon 83-84 = Littré VII, 416). Dans *Nature de la femme*, le mélange de feuilles de ronces broyées et de farine d'orge (102.2, Bourbon 84 = Littré VII, 416) est comme une version pâteuse du cycéon composé de mûres et de farine d'orge en 32.49 (Bourbon 32 = Littré VII, 356).

l'origine, les médecins recommandent parfois d'utiliser la plus belle farine possible⁶² ou la plus pure. Celle-ci est une farine débarrassée autant que possible du son ; on parlerait aujourd'hui de farine blutée, mais dans l'Antiquité, elle s'obtenait par tamisage ou par trempage. Elle a les mêmes qualités que l'amidon, qui peut la remplacer⁶³.

Du point de vue de la texture, la farine de blé donne une pâte nettement supérieure, si l'on en croit l'un des grands patrons de la chirurgie hippocratique :

« Quoi qu'il en soit, le meilleur traitement est le suivant : de la farine de blé de deux mois (τῷ ἀλήτῳ τῷ σιτανίῳ), lavée (τῷ πλυτῷ), visqueuse (γλίσχρῳ) et qu'on aura pétrie (πεφυρημένῳ) ; on en prendra un peu, et on l'appliquera en cataplasme (καταπλάσσειν) sur ces lésions. Si la farine (τὸ ἄλητον) est de bon grain (ἐξ ἀγαθῶν τῶν πυρῶν) et collante (εὐόλκιμον), on en usera dans tous les cas de ce genre ; si elle n'est pas bien collante, on délaiera dans de l'eau un peu de poudre d'encens, autant pulvérisé que possible, et on pétrira la farine avec cette eau, ou bien on mêlera à la farine, de cette manière, une très petite quantité de gomme »⁶⁴.

Le médecin cherche le pansement idéal pour soigner une contusion de la peau contre l'os au milieu du nez et apprécie la pâte faite avec de la farine de blé pour sa texture collante⁶⁵. Il propose également une recette de substitution au cas où ce type de farine viendrait à manquer. De la même manière, sans doute pour son aspect homogène et lisse, la farine de blé est particulièrement appréciée pour sa douceur, en application sur les yeux ou dans un onguent gynécologique⁶⁶.

Un médecin peut néanmoins rechercher délibérément une farine moins élastique. Dans ce cas, la farine de blé non lavée, c'est-à-dire non débarrassée du son, convient mieux⁶⁷, et surtout la farine d'orge, plus légère, qui permet des applications moelleuses sur le ventre⁶⁸ ou très souples sur la gorge ou sous le menton⁶⁹. Si un auteur emploie de la farine d'orge dans un cataplasme, c'est à dessein, parce qu'il souhaite une pâte peu collante, comme dans ce cas où le cataplasme doit recouvrir pendant cinq jours une plaie enduite de fleur de cuivre⁷⁰.

Toutefois les médecins ne considèrent jamais qu'un produit est neutre, même en usage externe, et l'orge et le blé ne se départissent pas de leurs vertus thérapeutiques dans ce type de traitement. L'orge reste le parfait remède à appliquer en cas d'inflammation, accessible en toutes circonstances :

62 La « farine la plus belle possible », ἄλευρον ὡς κάλλιστον, est recommandée en application sur un rectum enflammé (*Fistules*, Joly 144, 14-15 = Littré VI, 6, 458, 18).

63 Pour traiter un flux d'eau avec un tampon vaginal, un médecin prescrit d'appliquer dans de la laine « de la farine très pure (ἄλευρα ὡς καθαρῶτατα) ou de l'amidon (ἀμύλιον) », *Maladies des femmes II*, Littré VIII, 380, 21.

64 *Articulations* c. 36, Littré IV, 160,16 – 162,5.

65 L'auteur affirme plus loin que la farine collante (τὸ γλίσχρον ἄλητον) est la meilleure qui soit pour traiter les fractures de l'oreille (*Articulations*, Littré IV, 172, 12).

66 De la farine de blé (ἄλητον) parfumée est appliquée sur les yeux en *Épidémies II*, Littré V, 174, 7.

67 Ainsi, en *Nature de la femme*, la farine non débarrassée du son (ἄλητον ἄπλυτον, 32.35, Bourbon 33 = Littré VII, 354) est comparable à un mélange de farine d'ivraie et de son de blé (32.36).

68 Comme en *Nature de la femme* c. 27 (Bourbon 26 = Littré VII, 344).

69 *Maladies II* 30.1 et 31.2 (Jouanna 165-166 = Littré VII, 48).

70 *Fistules* c. 5 (Joly 141 = Littré VI, 452). Comparer avec *Plaies à la tête*, Littré III, 236, 3-5, où la fine farine d'orge, soit pétrie avec du vinaigre, soit cuite et bien gluante, doit recouvrir une plaie pansée.

« Si vous n'avez aucune de ces plantes ni aucun autre cataplasme, pétrissez de la farine d'orge (ἄλφιτον) avec de l'eau ou du vin, et appliquez-la »⁷¹.

Le son de blé, lui, conserve sa vertu relâchante. Comme il présente en outre l'avantage de s'utiliser en grandes quantités à moindre frais, c'est un ingrédient de premier choix pour les fomentations, ces applications destinées à réchauffer le corps pour calmer la douleur ou le détendre.

Le son se prépare alors en décoction et est versé dans un linge, lui-même appliqué sur une partie du corps⁷². Il est également possible d'en former des pains qui ne se mangeront pas mais se poseront sur le ventre des patientes pour soulager leur douleur⁷³.

CONCLUSION

La confrontation des recettes, pour les remèdes ingérés comme pour les remèdes externes, met donc en évidence les propriétés thérapeutiques de l'orge et du blé, qui, même dans les usages les plus proches, conservent la tendance qui leur est propre, respectivement humidité et sécheresse. Les recettes de substitutions sont particulièrement éclairantes et deux d'entre elles viennent souligner que les médecins appréciaient non seulement la texture des produits de l'orge et du blé, mais leur couleur blanche :

« Ou encore : prenez une demi-chénice de gros gruau d'orge (κρίμων κριθέων ἄδρῶν), versez un conge d'eau ; quand le gruau est déjà gonflé, broyez dans vos mains jusqu'à ce que l'eau devienne blanche, jetez une pincée d'adiante, exposez au serein de la nuit, et faites boire. Ou encore : battez le blanc de trois ou quatre œufs dans un conge d'eau, et faites boire ; cela rafraîchit beaucoup et lâche le ventre... »⁷⁴.

« S'il n'y a pas de lait (de chèvre), laver de la farine de blé de printemps (σητάκιον ἄλευρον [V ἄλιτον θ deest M] ἐκπλύνας), ajouter miel et huile et injecter tiède en lavement »⁷⁵.

Les médecins hippocratiques, à force d'observer, toucher, malaxer, transformer et expérimenter, ont fait de la farine une substance médicamenteuse blanche qui aspire du liquide comme une éponge, qui donne une pâte plus ou moins élastique et qui nourrit et purge comme le lait. La farine de blé et la farine d'orge, par les transformations qu'elle permettent, ont offert de merveilleuses possibilités aux médecins hippocratiques et ont donné libre cours à leur ingéniosité.

* Florence BOURBON

ESPE de Paris-Sorbonne Université
florence.bourbon@espe-paris.fr

71 *Affections* c. 38, Littré VI, 248, 7. Il s'agit d'un cataplasme pour rafraîchir les parties enflammées.

72 Comme en *Maladies des femmes II*, Littré VIII, 376, 8, dans une série de fomentations contre les écoulements.

73 Les ingrédients et l'eau de pétrissage peuvent alors varier, comme en *Nature de la femme* 105.7.8.9 (Bourbon 87 = Littré VII, 420).

74 *Maladies III* c. 17, Littré VII, 158, 10-15. Il s'agit d'une préparation rafraichissante en cas de fièvre.

75 *Maladies des femmes I* c. 92, Littré VIII, 222, 6-7. Il s'agit d'un remède destiné à purger les enfants.

ANNEXES

Formes de l'orge

| | |
|---------------------------------|---|
| ἄλφιτον | farine d'orge |
| ἄλητον κριθινον | farine d'orge (fine mouture d'orge ?) |
| πάλη ἀλφίτων | fleur de farine d'orge |
| ἄλφιτον ἔωλον | farine d'orge ancienne |
| ἄλφιτα νέα | farine d'orge récente |
| ἄλφιτα ποταίνια | farine d'orge fraîche |
| ὠμήλυσις | farine d'orge crue |
| προκόνια ἄλφιτα | farine d'orge non mûre |
| κρῖμον | gruau |
| ποτὸν τὸ ἀπὸ κρίμνου | eau de gruau <i>Épid. VII, c. 80, 96, 7</i> (+ <i>Mal. II c. 65 l. 4</i>) |
| κρίμνη | orge |
| κριθή | orge |
| κάχρυς | orge sèche grillée |
| τῶν κυρηβίων τῶν ἀπὸ τῶν κριθῶν | son d'orge |
| πτισάνη | décoction/macération d'orge |

Formes du blé

| | |
|-----------------|---|
| ἄλευρον | farine |
| ἄλητον | farine (de blé) |
| πύρινον ἄλητον | farine de blé |
| πύρινα ἄλφιτα | grossière farine de blé |
| σεμίδαλις | fine farine de blé |
| ἄλητον σητάνιον | farine de blé de printemps (ou blé de trois mois) |
| προκωνίαι πύροι | grains de blé non mûrs |
| κρῖμα πύρινα | gruau de blé |
| χόνδρον | semoule de blé |
| πίτυρον πύρινον | son de blé |
| ἀλεύρου πλύμα | lavure de farine |

BIBLIOGRAPHIE

Traité de la Collection hippocratique cités :

Affections

LITTRÉ É. (éd.), *Œuvres complètes d'Hippocrate*, Paris, J.-B. Baillière, tome VI, 1849.

Affections internes

LITTRÉ É. (éd.), *Œuvres complètes d'Hippocrate*, Paris, J.-B. Baillière, tome VII, 1851.

Ancienne médecine

JOUANNA J. (éd.), CUF II (1), Paris, Les Belles Lettres, 1990.

Articulations

LITTRÉ É. (éd.), *Œuvres complètes d'Hippocrate*, tome IV, 1844.

Épidémies II

LITTRÉ É. (éd.), *Œuvres complètes d'Hippocrate*, Paris, J.-B. Baillière, tome V, 1846.

Épidémies V et VII

JOUANNA J. (éd.), CUF IV (3), Paris, Les Belles Lettres, 2000.

Femmes stériles

LITTRÉ É. (éd.), *Œuvres complètes d'Hippocrate*, Paris, J.-B. Baillière, tome VIII, 1853.

Fistules

JOLY R. (éd.), CUF XIII, Paris, Les Belles Lettres, 1978.

Hémorroïdes

JOLY R. (éd.), CUF XIII, Paris, Les Belles Lettres, 1978.

Maladies II

JOUANNA J. (éd.), CUF X (2), Paris, Les Belles Lettres, 1983.

Maladies III

LITTRÉ É. (éd.), *Œuvres complètes d'Hippocrate*, Paris, J.-B. Baillière, tome VII, 1851.

Maladies IV

JOLY R. (éd.), CUF XI, Paris, Les Belles Lettres, 1970.

Maladies des femmes I et II

LITTRÉ É. (éd.), *Œuvres complètes d'Hippocrate*, Paris, J.-B. Baillière, tome VIII, 1853.

Nature de l'enfant

JOLY R. (éd.), CUF XI, Paris, Les Belles Lettres, 1970.

Nature de la femme

BOURBON F. (éd.), CUF XII (1), Paris, Les Belles Lettres, 2008.

Plaies à la tête

LITTRÉ É. (éd.), *Œuvres complètes d'Hippocrate*, Paris, J.-B. Baillière, tome III, 1841.

Régime dans les maladies aiguës (Appendice)

JOLY R. (éd.), CUF VI, 2, Paris, Les Belles Lettres, 1972.

Études :

AMOURETTI 1986

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

AMOURETTI 1993

AMOURETTI M.-C., « Céréales et médecine dans les traités hippocratiques », dans J. L. Miège (éd.), *Les céréales en Méditerranée*, Paris, 1993, p. 17-23.

ANDRÉ 1981

ANDRÉ J., *L'alimentation à Rome*, Paris, 1981.

AUBERGER 2010

AUBERGER J., *Manger en Grèce classique*, Québec, 2010.

DAVIDSON 1996

DAVIDSON J., « *Opsophagia*. Revolutionary eating at Athens », dans J. Wilkins *et al.*, *Food in Antiquity*, Exeter, 1996. p. 204-213.

DELATTE 1955

DELATTE A., *Le cycéon. Breuvage rituel des mystères d'Éleusis*, Paris, 1955.

COLLIN BOUFFIER & SAUNIER 2006

COLLIN BOUFFIER S. & SAUNIER M. H., *Substitution de nourriture. Nourriture de substitution en Méditerranée*, Aix-en-Provence, 2006.

JOUANNA 1979

JOUANNA J., « Une forme étymologique retrouvée : ὠμήλεισις dans le *Glossaire hippocratique* de Galien et dans le traité hippocratique de *Maladies II*, c. 31 », *Revue de Philologie* 53, 1979, p. 260-263.

TACCHINI 1999

TACCHINI I., « La cottura nella terapeutica del Corpus hippocraticum. Analisi semantica e lessicale », dans I. Garofalo, A. Lami, D. Manetti & A. Roselli (éds.), *Aspetti della terapia nel Corpus Hippocraticum*, Actes du IX^e Colloque international hippocratique, Florence, 1999, p. 359-370.