
SACRIFICE ET DÉCOUPE EN GRÈCE ANCIENNE

Jean-Louis DURAND*

Questions de bon usage

La découpe comme activité aboutissant à la mise en pièces d'un corps animal par ses prédateurs humains, est la résultante réglée d'un ensemble de contraintes précises déterminant le processus global où elle s'insère et dont on l'extrait pour les besoins de l'analyse. Un produit culturel donc qu'il est sage dès le départ de situer dans son contexte plus large. Corps animal et prédateur humain : la Grèce est de fait toute entière dans une formule pourtant bien générale. Là-bas, ni chair humaine bonne à manger, ni boucher impassible devant le sang qui coule. L'animal vif provenant d'espèces domestiques, ruminants et porcins essentiellement, et le corps-découpé-pour-être-mangé sont traités selon un système de règles et de catégories qui définissent rigoureusement le bon usage humain de la viande. Contourner les règles, violenter les catégories émises par la culture, ce serait nécessairement choisir la déviance avec les sanctions que l'ordre, divin, des choses ne pourrait manquer de susciter.

Appelons cet ensemble d'activités des hommes autour de la mort de leurs bêtes domestiques du mauvais mot de sacrifice, les Grecs disent *thusia*. Ici pas de terme adéquat qui isole le découpe en tant que telle de la séquence sacrificielle totale. La privilégier comme objet d'analyse supposera donc pour l'observateur moderne le repérage des niveaux de contraintes internes à la *thusia* dont elle n'est pas isolable, puis leur articulation. Moyennant quoi description et explication, propositions d'explication, deviennent envisageables. Techniques instrumentales et représentations sociales sont, bien entendu, dans cette perspective, considérées comme douées de la même efficacité matériellement contraignante.

Le sacrifice grâce auquel, avec la chasse, plus latérale, les Grecs se procurent l'essentiel de leur viande, la *thusia*, se présente pour eux comme une activité fondamentale où se joue l'essentiel. Un lieu où s'effectue la mise en place du rapport qu'entretiennent les uns avec les autres dieux, hommes et animaux, où s'articulent les rapports des hommes entre eux, où se redéfinit en permanence le statut de l'humanité. Les remarques nécessairement très générales présentées ici, se fondent sur les textes « littéraires », les règlements culturels gravés sur pierre et sur les représentations sacrificielles de l'imagerie céramique surtout, à partir de travaux de détail antérieurs. Les hypothèses proposées s'appuient sur une lecture du rite comme tout logique où s'expérimente concrètement dans l'activité matérielle, le système de valeurs ordonnant la culture, grecque en l'occurrence, archaïque et classique.

Gestes premiers

L'essentiel de la documentation focalise sur le traitement de l'animal à sacrifier, exclu de la chasse comme le gibier du sacrifice. Ainsi rien ou presque sur les apprêts de l'animal chassé dont l'important est peut-être qu'on le capture ou qu'on l'offre, pas qu'on le mange. La proximité de départ entre l'homme et l'animal domestique est rituellement exprimée en termes de contiguïté au cours de la procession, *pompe*, qui conduit hommes et bêtes côte à côte, au même rythme, vers l'autel, *bomos*, petit volume architecturé, terme de la marche solennelle. L'aire rituelle constituée par un parcours circulaire autour du *bomos*, l'animal est alors mis à mort. Une mort symboliquement acceptée par la victime et exclue des représentations : dont il n'y a rien – ou trop – à dire.

L'accord de la victime obtenu, le sang coule pour les seuls dieux et, sauf exception signifiante, rien n'en est distrait pour l'usage humain. Il coule et c'est tout, rupture définitive et muette

* E.R.A. 275 C.N.R.S.

du premier rapport de proximité. Ni observation de signes divinatoires, ni consommation crue ou cuite. L'hémorragie mortelle s'obtient par section des carotides avec lésion de la trachée, grâce au tranchant de la large lame d'égorgeoir *makhaira*. En grec, l'opération se désigne d'un mot unique : *sphazein*. On peut selon les cas, en particulier pour les bovidés, assommer préalablement l'animal avant l'égorgeage obligé. Le corps exsangue, il est difficile de préciser jusqu'à quel point, les stratégies de la découpe se développent. Il semble bien en effet, du point de vue défendu ici, que, selon les exigences intégrées à l'exécution du rituel, il soit possible de négocier les performances qu'il exige, donc les phases de la découpe proprement dite, les gestes du tueur-découpeur, *mageiros*, ses interventions sur le corps de la bête. Découpe au sens rituellement actif proposée ici comme objet plus particulièrement adéquat à l'analyse. Deux séries gestuelles seraient ainsi repérables sans qu'il soit possible de décider précisément de leur combinaison dans la temporalité rituelle, soumises chaque fois à renégociation suivant les conditions concrètes de la réalisation du rite. Le traitement de la carcasse du point de vue divin, le sacrifice côté dieu, et du point de vue humain, côté hommes. Les parts des uns et des autres devant être manipulées à des moments précis et pas nécessairement simultanés de la *thusia*.

Voies vers la carcasse

Et tout d'abord, comment obtenir la carcasse proprement dite ? La première exigence, symbolique, concerne le traitement ventral de la bête morte, pour des raisons en rapport avec l'idéologie égalitaire qui préside à la production des parts de viande. La bête est ainsi déposée sur le dos en rapport avec une table tripode, *trapeza*, liée aux valeurs du partage et dont le rôle persistera jusqu'à l'ultime temps de la séquence de découpe (Fig. 1). Ce traitement horizontal est, pour des raisons parallèles, effectué avec l'instrument même de la mort, la *makhaira* qui sera utilisée de même jusqu'à la fin du traitement des viandes, la mort devant être ainsi symboliquement déniée et remplacée par le festin de viandes, préparé avec le même instrument. (La *makhaira* ne semble pas exclure dans le détail concret, l'utilisation de lames à dresser dont on ne peut préciser exactement l'emploi).

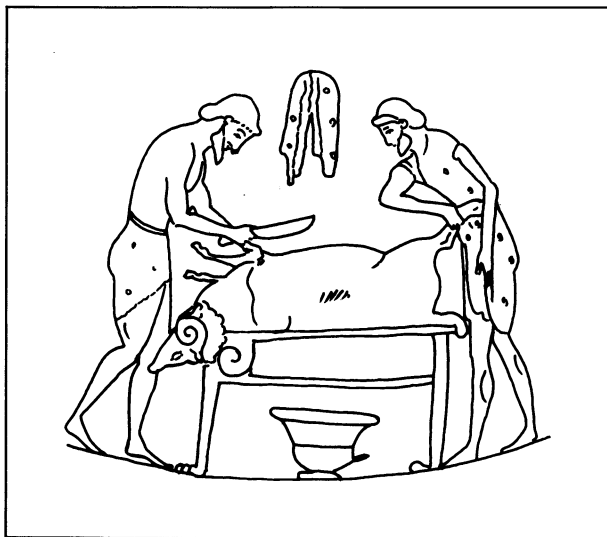


Figure 1 : Carcasse de mouton traitée sur la *trapeza* par un *mageiros* tenant la *makhaira* à gauche. L'acolyte de droite maintient les pattes arrières, faisant gonfler le volume abdominal intact, tandis que le thorax est ouvert et soulevé. L'intervention a lieu au niveau du diaphragme. A l'avant, le vase à recueillir le sang, *sphageion*. Péliké attique à figures noires, Paris, Fondation Custodia (Institut néerlandais), 3650.

Une première incision ventrale de la bête doit permettre ainsi de fendre la peau et d'obtenir les premiers éléments carnés dont le rituel, côté hommes, ait besoin, les *splankhna*. Le terme désigne en grec l'ensemble poumons-cœur, foie, auquel s'ajoutent la rate et les rognons. En fonction de l'exigence technique principale du rituel de découpe, exigence esthétique en fait du « bien découpé », c'est-à-dire découpé « selon les articulations naturelles », *arthra*, il semble que l'on ouvre la poitrine jusqu'à hauteur des côtes flottantes le long du sternum (dont on ne sait rien du point de vue sacrificiel), soit en partant de la blessure du cou, soit en partant du diaphragme. La trachée dégagée à partir de la zone de la première entaille mortelle, une simple traction permet de récupérer l'ensemble poumons-cœur, et, après incision du diaphragme, le foie solidarisé avec les deux viscères par les portes et les autres vaisseaux. Il est possible aussi de

pratiquer d'autre façon et d'extraire prioritairement le foie en incisant sous le diaphragme comme cela semble être parfois le cas selon les circonstances. Ou bien, récupérer le principal de l'ensemble splankhnique ou bien repérer dans l'ordre anatomique du foie la mise en place réussie ou manquée de l'espace sacrificiel dont sa topologie est le témoin. On peut alors, pour poursuivre, récupérer la rate et les rognons qui manquent à la liste. Ce qui rend désormais nécessaire à ce stade d'avoir fendu la peau sur toute la longueur. Il est possible jusque là de laisser la masse intestinale sous sa protection. Recueillir la rate suppose de mettre au jour l'estomac, et les rognons, de vider la totalité de la carcasse en dégageant l'oesophage et le muscle rectal. (Le volume digestif très important chez les ruminants est probablement laissé solide, réservé en vue d'un traitement ultérieur après nettoyage en bonne et due forme et prévu comme tel).

On est ainsi parvenu à un moment décisif : les *splankhna* sont pour les Grecs comme des clous qui, ôtés, permettent de défaire le reste du corps en chairs à débiter. Par ailleurs, les contraintes du procès rituel produisent là un temps fort de cette temporalité nodale caractéristique du rite. Ici, tous les participants authentiques de l'action se doivent de prier et de manger ensemble les *splankhna* grillés directement à la flamme du feu sur le *bomos* (Fig. 2). Il est même loisible de réserver quelques morceaux pour faire participer les retardataires à cet acte collectif en quoi réside à proprement parler l'essentiel de la *thusia*. Seul acte qui vaille comme participation à l'ensemble des opérations.

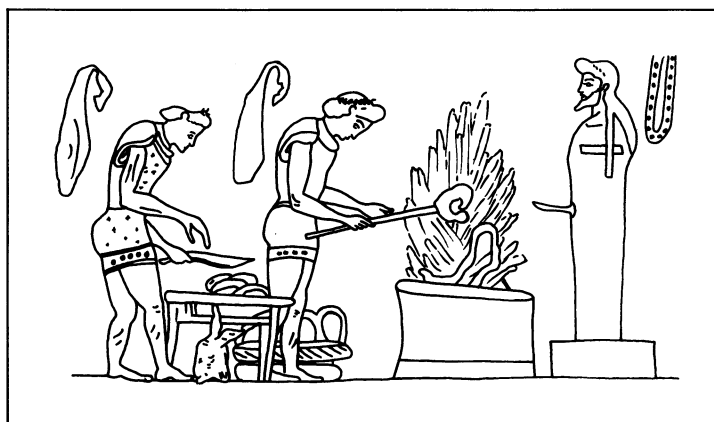


Figure 2 : Devant un hermès à droite, le *bomos* allumé sur lequel se tord dans les flammes le long *osphus* (sacrum plus vertèbres). Un premier officiant grille à la pointe de la broche, *obelos*, un bloc de *splankhna*, viscères nobles.

A terre derrière lui, un panier sacrificiel, *kanoun*. Après lui sur la gauche, un *mageiros* traite à la *makhaira* des morceaux de viande déposés sur la *trapeza*. Par terre une tête de caprin coupée, en haut de l'image, deux cuisses désossées suspendues par le sabot. Cratère attique à figures noires, Londres, British Museum, B 362.

Les os divins

Pour la découpe, où vont se situer désormais les urgences sacrificielles ? La rationalité du rite et celle de la cuisine sont désormais superposables. Mais sont-elles véritablement différentes ? On a mangé les *splankhna* grillés, on mangera le reste bouilli. Mais avant de les débiter en morceaux, *krea*, il a fallu préalablement recueillir et traiter au moins deux éléments osseux essentiels à l'architecture générale du rituel, du côté dieux. Les os des cuisses, les fémurs, *meria* et le sacrum, *osphus*. L'ensemble des opérations de dégagement est totalement absent des images et les os brûlés à l'autel limités aux *meria*. A quel moment sont-ils dégagés ? Probablement après les *splankhna* et toujours par le même *mageiros*, secondé par tel ou tel acolyte, mais jamais dédoublé dans sa fonction. Selon les principes de la « belle découpe », l'opération pourrait être exécutée en une seule séquence. Extraire la tête du fémur après avoir détaché la cuisse suivant le pli de l'aîne, puis dégager jusqu'à la rotule le fémur de la tranche grasse (selon la terminologie de la coupe parisienne du bœuf) et l'extraire en le séparant du tibia (Fig. 3). Désosser ensuite la masse musculaire du coxal (mais comment exactement ?) après avoir fendu la symphyse pubienne et détaché l'ischium du sacrum. Il s'agit d'obtenir ce qui, dans le sacrifice, est pour les dieux immortels – qui donc ne mangent pas –, l'équivalent de la viande pour les hommes : des os à transformer en fumée en quoi réside l'hommage des humains condamnés à la diète

carnée et donc à la mortalité. Si le fémur ne fait pas problème (il s'agit bien des « os blancs », os longs des cuisses), il est difficile de savoir exactement en quoi consiste l'*osphus*. La longueur de cet élément sur l'image (Fig. 2) laisserait supposer qu'un certain nombre de vertèbres coccygiennes, quatre ou cinq environ, sont laissées attachées au sacrum. Difficile aussi de préciser de quelle façon le découpeur *mageiros* de qualité procède pour extraire *osphus* et *meria*. Mais on voit régulièrement figurer le premier en même temps que les *splankhna* rôtis à la pointe de la broche *obelos* : ces deux moments également essentiels de la découpe, puisqu'il produisent les parts vues comme simultanément présentes à l'autel, des mortels et des immortels, sont étroitement liés l'un à l'autre par le rite mis en images.

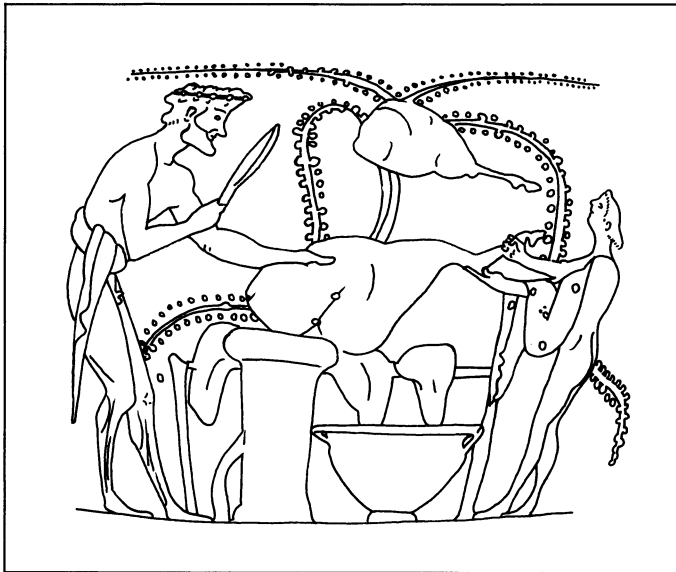


Figure 3 : Traitement de la jambe arrière sur la *trapeza* par un *mageiros* couronné tenant la *makhaira* à droite. Extraction des *meria*, os du fémur dont on a noté la double tête. Dans l'arbre un jarret suspendu après séparation de la tranche grasse. Sur la *trapeza* des morceaux issus du traitement. A l'avant, l'autel, *bomos* et à droite, le vase au sang *sphageion*. Œnoché attique à figures noires Boston, Museum of Fine Arts, 99527.

Les viandes humaines

A ce stade, les exigences propres du rituel culinaire prennent définitivement le relai des contraintes du rituel religieux pour organiser la découpe définitive de la carcasse et aboutir aux portions égales *krea*. Une première solution consiste à traiter l'ensemble des viandes sur le même plan en respectant la découpe aux articulations, ici pour le Grec la séparation haut-bas. Le dos, *notos*, commence selon l'anatomie indigène là où le haut, le thorax, s'arrête. On peut ainsi admettre que le *notos* est séparé du thorax à hauteur de la première lombaire. Il est possible alors de lever le filet et le faux-filet (terminologie encore de la coupe parisienne), mais rien n'interdit de considérer que les vertèbres font elles-mêmes articulation et surtout chez les petits animaux, permettront les cotes du filet. Le bas de l'animal est totalement traité à ce stade à ceci près que l'on ne sait rien quasiment du sort grec des muscles abdominaux, soit bavette et flanchet. Le haut du corps, (point de vue indigène) est depuis la découpe préliminaire, fendu par l'avant le long du sternum, mais intact. Pour aller plus loin, le traitement de la jambe avant ne pose pas de problème selon les exigences de la belle découpe. Une simple incision permet de lever l'épaule et, le cas échéant, une manipulation simple de séparer selon les articulations le scapulum de l'humérus et/ou de désosser l'omoplate. Les jambes séparées, l'loyau désossé et débité, que faire de la cage thoracique fendue et de ce qui reste des vertèbres solidaires de la tête ? Les viandes déjà dégagées en masse ne posent pas vraiment problème. La cuisine sacrificielle ne tient en effet pas compte de la tendreté relative des morceaux, suivant en cela l'exigence centrale du rituel de consommation : la manducation collective de portions égalitaires. (On comprendra alors que la technique du bouilli est particulièrement adéquate à ce type de manger cuit qui fait cas globalement de la viande tendre ; le bouilli est, pour les Grecs, la forme la plus achevée de la cuisson). Les blocs de viande des pattes avant et de la partie inférieure sont facile à débiter en morceaux de volume grossièrement équivalents avec la *makhaira*. Le débitage s'effectue à la *trapeza*, la même que celle du traitement préliminaire de la carcasse, l'ébullition se pratique au chaudron sur place. En cas de réservation des chairs débitées pour un usage ultérieur, on utilise la broche *obelos* qui sert par ailleurs au rôtissage des *splankhna*. Mais il reste, dans la logique sacrificielle

qui s'impose au corps de la bête comme un espace projectif où se mettent en place les valeurs du groupe social, à régler le sort du reste. La tête se sépare sans difficulté du point de vue de la « belle découpe ». Mais le cou, mais les côtes? Que faire des viandes qui adhèrent à tous ces os? Du traitement de la partie haute, il est difficile de dire quelque chose. Pour une carcasse d'animal important, il est exclu de ne pas intervenir à la *makhaira* sur les côtes. Il est possible, pour de plus petites victimes, de prélever une moitié de la poitrine, un train de côtes, en lésant au minimum les vertèbres. Décharnait-on totalement les muscles dorsaux, par exemple, ou séparait-on vertèbre après vertèbre les dorsales? Rien ne permet de le dire avec un minimum de précision et le traitement du vocabulaire des inscriptions sacrificielles ne rend pas beaucoup de service, du fait de son caractère globalement répétitif et général à la fois. Comment le *mageiros* de qualité parvenait-il à se tirer de cette difficulté? Les solutions sont nombreuses et il faudrait autre chose que nos documents pour avancer un peu. En tout cas, il y avait dans la découpe des portions avec os. La contrainte globale du système suppose qu'il s'agissait de petits os permettant des portions suffisamment réduites pour entrer dans la logique du partage égalitaire ou bien que l'on décharnait une partie de la viande, une autre restant solidaire de l'os. Dans le cas de la consommation immédiate, il n'est pas non plus impensable de supposer un décharnement partiel de la portion crue, puis, une fois la viande cuite au bouillon, un désossage définitif et une redistribution de la chair cuite en portions de type égalitaire. Mais la logique de la découpe selon les articulations pouvait fort bien s'arrêter en chemin et la *makhaira* se transformer en couperet pour fendre les os des côtes et les pattes, du moins pour les carcasses de petite et de moyenne importance. Les morceaux avec os sont attestés dans la revente de portions après sacrifice.

Viandes / os

Deuxième solution, solution mixte pour la découpe, utile à regarder de près eu égard aux techniques de la première, les pratiques pouvant parfaitement être les mêmes jusqu'à un certain stade. Dans cette « belle découpe » égalitaire, il faut faire la place à ceux qui sont plus égaux que d'autres dans le système, le prêtre étant au minimum l'un de ceux-là. Il est alors intéressant de faire le tour des parts qui lui reviennent et de celles qui, dans le même ordre, relèvent de la part d'honneur *geras*, distinguant tel ou tel des membres de la communauté sacrificante. Pour la découpe, il y a là de quoi raffiner un peu côté articulations et précision du coup de lame. Mais le problème est compliqué par les difficultés inhérentes à l'ethnolinguistique : de dialecte à dialecte, d'un usage local à l'autre, comment repérer les équivalences et les écarts? On ne peut ici qu'entrevoir le problème.

La part soustraite majoritairement au partage est la jambe *skelos*. La première découpe laisse solidaire l'ensemble des muscles du sabot à la colonne avec les seuls os du jarret comme il semble, ce qui explique dans l'image la longueur de cette part portée sur l'épaule (Fig. 4) ou à bout de bras. Le *skelos* proprement dit pourrait être soit l'ensemble, soit le jarret, la cuisse *kole*, tranche grasse arrêtée à la tête du fémur, l'*osphus*, masse de chair dégagée dans le tout premier temps autour du coxal et du sacrum. Là, les choses sont à peu près claires. Mais dans l'ordre



Figure 4: Transport dans l'aire sacrificielle (par un assistant couronné) de l'énorme part constituée par la jambe arrière désossée à partir des os du jarret et du sabot visibles à droite, avec à gauche la masse molle de la tranche grasse et du rumsteack laissés solidaires. Coupe attique à figures noires Salerne, Museo (sans n°).

Les dessins au trait ont été repris par François Lissarrague – que je remercie une fois encore –, sur les clichés originaux fournis par les musées et collections et conservés dans la photothèque du CID « Antropologie du Monde gréco-romain ».

du symbolique qui tend à faire se superposer le corps de la bête et l'ordonnance du groupe sacrificiant, les combinaisons sont infinies, et les subdivisions, dans la diversité des pratiques et des dénominations, incontrôlables. Le rumsteack de l'*osphus* peut à son tour être par exemple divisé en *osphus* propre, puis pointe *akriskidion* par exemple. Et la jambe arrière n'est pas la seule à être ainsi réservée, puis sous-traitée. (Le système digestif entre dans la confection des parts d'honneur et semblerait donc à traiter comme les viandes dont il est voisin pour l'anatomie indigène). La tête est, elle aussi, susceptible de division. La langue, toujours tranchée à part, peut elle-même fournir deux moitiés, et la cervelle constituer une part. Comment conciliait-on ici la découpe aux articulations et les opérations d'extraction ? Comment réalisait-on le bucrâne, comment isolait-on les cornes, parfois comptabilisées comme part d'honneur, ou présentait-on la peau ? La jambe avant peut se sous-traiter sans problèmes, de l'omoplate au pied proprement dit, mais selon les modalités à préciser toujours dans le détail.

On peut voir ainsi s'esquisser une logique distributive dont il serait éclairant de percevoir comment elle s'articule au rapport viande/os (logique en œuvre aussi bien lorsque la victime découpée n'est pas consommée, comme il arrive parfois). Un modèle plus général pourrait peut-être intégrer les opérations de découpe en fonction de ce rapport plus clairement élucidé entre les parts comestibles et leurs supports osseux, avec la mise en lumière des règles opératoires et des exceptions significatives dans l'intervention.

Une intéressante épreuve de commutation pourrait s'imaginer pour définir procédures et parts avec les rares espèces qui, comme les volailles, n'appartiennent pas au cheptel des quadrupèdes domestiques. Ou mieux encore qui, comme le thon, animal fusiforme exceptionnellement sacrificiable, posent des problèmes quasi insolubles dans le système vu de l'extérieur.

Un tel approfondissement du code sacrificiel est jusqu'à présent inenvisageable. Mais pour finir pas impossible : les documents doivent exister. Un travail récent comme celui de F. HØJLUND, (1981) démontre que l'archéo-zoologie est en mesure d'apporter la contrepartie des propositions du ritologue. La finesse des analyses, la solidité des résultats sont là : l'archéo-ostéologie est en mesure de suivre les cheminements de la *makhaira* et de fournir les précisions qui font défaut aux modèles globaux présentée ici ou ailleurs, en mesure de les confirmer ou de les infirmer. Les restes osseux sont pour l'archéologie classique, elle aussi, un matériel de première importance et ce n'est peut-être pas un fait du hasard si le fouilleur danois est proto-historien de formation.

BIBLIOGRAPHIE

- BERARD C. édit. (1984) : *La cité des images*, Fernand Nathan-L.E.P. édit., Paris-Lausanne.
- CHAUDIEU G. (1975) : *Manuel pratique du boucher moderne et des techniques nouvelles*, Dunod édit., Paris (7^e édition).
- DETIENNE M. et VERNANT J.-P. (1979) : *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Gallimard édit., Paris.
- DURAND J.-L. (1986) : *Sacrifice et labour en Grèce ancienne : essai d'anthropologie religieuse*, La Découverte-École Française de Rome édit., Paris-Rome.
- HØJLUND F. (1981) : *The Maussoleion at Halikarnassos 1, The sacrificial deposit* (Jutland Archaeological Society Publications, XV:1, 1981), Copenhague.
- RUDHARDT J. (1958) : *Notions fondamentales de la pensée religieuse et actes constitutifs du culte dans la Grèce classique*, Droz édit., Genève.
-

DISCUSSIONS

C. OLIVE : On sait que dans la vie courante en Grèce antique, le rôle de la femme dans la cuisine est réservé aux préparations à partir de produits céréaliers. Elle ne touche pas à la viande. Est-ce que, dans le monde du sacrifice, son rôle est aussi discret ? A-t-elle accès au sacrifice et au partage du corps ?

J.-L. DURAND : Sur les images, il n'y a que des hommes. La cuisine sacrificielle est imaginée pour et par les hommes.

P. MENIEL : L'étude des sacrifices du point de vue de l'ostéologue pose des problèmes particuliers comme, par exemple, la mise en évidence du rituel vis-à-vis de la découpe domestique. D'autre part, les apports de l'ostéologie seront, comme ceux de l'iconographie, ponctuels et incomplet, et sont à intégrer à d'autres types de données. C'est dire l'importance de l'approche pluridisciplinaire dans ce domaine.

L'iconographie peut-elle reconstituer la séquence complète des gestes de découpe rituelle ?

J.L. DURAND : Non. Je ne sais pas, par exemple, comment les grecs ouvraient horizontalement (de bas en haut ou de haut en bas) la carcasse exsangue.

P. MENIEL : Dans toute cette séquence, vous avez souligné l'importance des viscères. Ici, l'ostéologie n'est d'aucun secours.

A. GRANT : Je veux ici faire l'état d'un rituel observé en Angleterre à l'Age du Fer. On trouve des squelettes complets d'animaux domestiques, sans trace de boucherie. Il est possible que les bêtes aient été éviscérées, mais on ne peut pas le savoir avec l'approche ostéologique. Il semble toutefois que la viande n'ait pas été consommée.

J.-L. DURAND : Tous les animaux sacrifiés n'étaient pas consommés. Mais qu'en faisait-on ? Peut-être étaient-ils brûlés après avoir été traités par la découpe.

J. DESSE : Dispose-t-on d'une liste complète des animaux sacrifiés ? En particulier, le poisson figure-t-il dans cette liste ?

J.-L. DURAND : La liste canonique comporte le Bœuf, le Mouton, la Chèvre et le Porc. Pour le Poisson on connaît deux cas, le Thon et l'Anguille.