

# LA BIÈRE EN EGYPTE PHARAONIQUE

---

Dès le début de l'histoire de l'Égypte, la bière révèle son importance sur les stèles funéraires. Avant toute chose le mort souhaitait avoir du pain et de la bière pour sa vie dans l'au-delà. Il comptait sur ses descendants pour lui apporter régulièrement sa nourriture. Mais il prévoyait aussi l'oubli et c'est là où la stèle funéraire jouait son rôle. Ce qui était écrit, lu ou prononcé devant la tombe devenait par magie réalité. Ainsi la survie était-elle garantie.

Le pain et la bière étaient toujours nommés en premier lieu, mais on ajoutait bien d'autres aliments et boissons. Si Hérodote dit que les Égyptiens étaient des buveurs de bière et ne connaissaient pas le vin, il a tort. Il y avait des vignobles dans les oasis et dans le delta et le vin était fort apprécié. Il était cependant une boisson de luxe pour les riches, les nobles et les hauts fonctionnaires;

Les toutes premières stèles mentionnent plusieurs sortes de bière, dont nous ne connaissons pas toujours la composition exacte. Mais à partir de la IV<sup>e</sup> Dynastie (vers 2500 avant J.C.), on trouve de plus en plus le mot *heneket* qui va remplacer tous les autres. Nous traduisons ce mot par : bière; pourtant sa signification exacte n'est que «liquide». Nous savons que le *heneket* est un liquide plus ou moins alcoolisé qu'on obtient à partir d'un mélange de pain et d'eau, éventuellement parfumé par un jus extrait de datte ou d'autre produit sucré.

Entre les objets funéraires se trouvent quelquefois des cruches de bière qui sont assez grandes, à fond hémisphérique, avec une large ouverture sans bord. Elles sont très différentes des récipients à vin. La bière était très périssable et il fallait la faire tous les jours. Aussi préférait-on donner au mort les ingrédients et les recettes de fabrication. Nous sommes donc très bien informés sur celles-ci.

Dans plusieurs tombeaux de l'Ancien Empire nous avons la fabrication expliquée par les images et les textes. Une des plus belles représentations se trouve dans le tombeau de Ti à Saqqara. Ti était coiffeur royal pendant la cinquième Dynastie et avait ainsi droit à une somptueuse sépulture. La première image des reliefs qui cou-

rent en bande dessinée sur les parois, montre comment on prélève dans les magasins une certaine quantité de céréales (fig. 1). Cette céréale était appelée «*besha*» et on pense aujourd'hui qu'il s'agit de grains d'orge légèrement germés. On sait que dans les temps néolithiques, on mangeait des soupes à base d'orge germée. C'est seulement beaucoup plus tard que l'on utilisa le pain cuit à base d'autres céréales. C'est peut-être dans ces recettes primitives qu'il faut chercher l'origine de la bière.

Nous retournons chez Ti où l'orge germée est d'abord écrasée dans des récipients à fond plat à l'aide d'un mortier; les grains sont ensuite lancés en l'air pour être débarrassés des impuretés (étape qui ne figure pas chez Ti). Les morceaux restants sont plusieurs fois moulus et passés dans des tamis de plus en plus fins (ces grands cercles dans les mains des artisans). On mesure ensuite une quantité exacte de cette farine et on ajoute une autre quantité de farine de blé. De ce mélange, mouillé avec de l'eau, on confectionne une pâte et on façonne des petits pains. Après un temps de repos on ajoute à nouveau de l'eau et on presse ces pains à travers une espèce de grande passoire. Cette dernière quantité d'eau ajoutée conditionne la force de la bière future. Cette masse est longtemps pétrie jusqu'à ce qu'un jus coule, recueilli dans des cruches dans lesquelles la bière va fermenter. La fermentation terminée, on transvase la bière dans des vases qu'on ferme soigneusement. Tel est le procédé décrit chez Ti et dans d'autres tombeaux de l'Ancien Empire, dans un ordre parfois un peu fantaisiste.

Au Nouvel Empire, on trouve de légères modifications dans la composition des ingrédients mais le principe reste le même.

Encore aujourd'hui on confectionne en Nubie une bière qui s'appelle «*buza*» et au Soudan la «*merissa*» exactement d'après la même recette et le même procédé.

Nous savons par beaucoup de documents que pain et bière étaient la nourriture de base d'un Egyptien. Nous connaissons la quantité journalière que la reine consommait, ainsi que celle des princesses, celle des prêtres, celle des ouvriers, variant suivant le rang de chacun dans la hiérarchie sociale ou ecclésiastique. Nous savons qu'un ambassadeur d'un pays étranger puissant avait plus de bière par jour que celui d'un petit pays. Nous connaissons même

la quantité de bière bue par un ouvrier dans une mine d'or située loin de la Vallée du Nil. Pour une expédition dans le désert, on emmenait, outre le boulanger, un brasseur, afin que chaque personne ait sa bière journalière. Il fallait acheminer bien sûr tous les ingrédients, les outils et les récipients nécessaires à sa fabrication.

Pain et bière étaient aussi la partie principale du salaire d'un ouvrier ou d'un artisan. Cette bière ainsi fabriquée ne se gardait pas longtemps; il fallait donc la boire vite. Il est probable que chaque maison faisait sa bière comme elle cuisait son pain, d'autant plus que les procédés de fabrication du pain et de la bière sont identiques au début. Mais il existait aussi de grandes brasseries afin de pourvoir le palais royal et les temples.

Nous avons dit plus haut que la concentration de la bière dépendait de la quantité d'eau utilisée par rapport à la quantité de céréale. Quand l'Égyptien faisait sa bière chez lui, définir la concentration n'était pas important; il avait sa recette de famille. Par contre dans les grandes brasseries de l'état, on ne laissait pas ceci au hasard. On définissait un nombre appelé «*pesou*» qui permettait de caractériser la qualité de la bière. Un petit *pesou* correspondait à peu d'eau, donc à une bière forte, par contre un grand *pesou* indiquait une bière faible en concentration. Si le roi commandait une grande quantité de bière, célébrant par exemple une victoire pour une fête populaire, il demandait une bière faible; mais à l'intérieur du palais royal, on buvait de la bière bien concentrée.

Tous ces renseignements ont pu être relevés sur des papyrus administratifs tenus comme compte-rendus des brasseries d'état.

Dans les papyrus mathématiques on trouve de nombreux calculs savants au sujet de la concentration de la bière : par exemple le calcul du *pesou* après mélange de différentes bières ou le remplacement d'une bière par une autre.

Dans les brasseries d'état travaillait un personnel nombreux. Tout d'abord les meunières; c'était des femmes qui faisaient ce dur travail. Les boulangers étaient aussi des femmes au début de l'histoire de l'Égypte, mais elles furent remplacées plus tard par des hommes. Ensuite il y avait les travailleurs de dattes, les porteurs de cruches, les scribes et toute une hiérarchie de surveillants et de

responsables. L'échanson de la bière avait un poste très envié. En général c'était un jeune et bel asiatique qui pourvoyait cet office. Et plus d'une fois un échanson fit une grande carrière dans l'administration interne du palais.

Nous avons des récits de fêtes populaires où de grandes quantités de bière étaient bues. Mais ceci est vrai aussi lors des fêtes religieuses. Si Amon de Karnak, pendant la Fête de la Vallée, rendait visite à Hathor de l'autre côté du Nil, toute la population se rendait aux tombeaux de ses morts et passait avec eux une belle journée avec chants et danses et beaucoup de bière.

Osiris avait appris aux hommes à faire la bière; c'était donc un breuvage divin et l'ivresse rapprochait des dieux. Hathor n'était pas seulement la déesse de l'amour, de la musique et de la joie de vivre, elle était aussi la Dame de l'ivresse. Si on buvait au point de vomir, comme cela est représenté dans plusieurs tombeaux, ceci prouvait que la fête était réussie et que l'abondance régnait.

Fête religieuse et ivresse étaient une association établie depuis toujours et qui n'entraînait aucune mauvaise conscience. C'est bien plus tard, après la XVIII<sup>e</sup> Dynastie, au temps des Ramsès, que des moralistes mirent en garde contre l'ivresse et les maisons de la bière.

La bière est aussi fréquemment utilisée en médecine et la médecine égyptienne était célèbre dans l'antiquité. Des princes asiatiques faisaient le voyage difficile pour venir se faire guérir en Egypte; Pharaon prêtait aussi ses médecins aux autres cours royales. Très tôt on écrivit ces connaissances sur des papyrus dont une grande quantité nous est parvenue. Beaucoup des ingrédients de pharmacologie sont malheureusement mal connus, mais nous savons que la bière sous différentes sortes fut très utilisée dans ce domaine, soit comme support de médicament, soit contre les maux de ventre, la constipation, le ver solitaire, etc... Le dépôt dans le fond des cruches à bière était utilisé en dermatologie et en gynécologie et la mousse servait dans les maladies des yeux. L'action anesthésique de ce breuvage alcoolisé était sûrement utilisé lui aussi.

Fait curieux, on employait la bière contre les serpents qui se tournent, paraît-il, sur le dos quand ils sont ivres.

La bière joue aussi son rôle en mythologie et dans le culte. C'est à l'aide de ce liquide versé au sol comme un lac rafraîchissant que Rê sauve l'humanité quand Sekhmet veut la détruire. La déesse lionne s'enivre alors jusqu'à ce qu'elle oublie ses intentions belliqueuses et que son humeur devienne celle d'une chatte.

Une déesse du nom de Meneket est vénérée en tant que patronne de la bière. Elle protège et ouvre les cruches lors des fêtes et pour les offrandes. Dans les temples ptolémaïques, des reliefs montrent le pharaon présentant des offrandes variées : nourriture, bijoux, vêtements, objets symboliques — et la bière figure aussi en bonne place. Le roi souhaite grâce à elle apaiser la divinité.

L'Egyptien aimait prévoir l'avenir en interprétant les rêves et d'après les livres de rêves, celui concernant la bière était de très bon augure.

Dans les Textes des Pyramides déjà, à l'aube de la civilisation égyptienne, pain et bière permettaient aux défunts de survivre alors que la momification n'était pas encore employée comme gage d'éternité pour le commun des mortels. Le dieu ou son représentant sur terre, le pharaon, se portait garant pour des milliers de pains et des milliers de cruches de bière. Cette boisson représente donc, à côté du pain «quotidien», la survie matérielle dans l'au-delà, comme elle avait représenté, un élément majeur de la vie de l'Egyptien <sup>1</sup>.

Sylvia Couchoud

## NOTE

(1) On pourrait dire encore beaucoup sur la bière en Egypte, mais la place nous manque. Un petit livre, écrit en langue allemande, donne une multitude d'informations sur ce sujet. L'auteur en est Wolfgang Helck et le titre : *Das Bier im Alten Agypten*, Berlin, 1971.