



# Nourritures bibliques

***Pains et poissons multipliés, veau gras, festins... Les Ecritures regorgent de récits alléchants. Inventaire de ce qu'était la cuisine et les ingrédients de l'époque.***

**N**oël rappelle le nom de «Bethléem», autrement dit «la maison du pain». Le mot *lehem*, dans l'Ancien Testament, dépasse largement la notion de pain pour désigner la nourriture en général. Cependant, aux temps bibliques, la galette de pain forme l'essentiel du repas. En fait, le blé, le raisin et l'olive sont les trois produits indispensables à la vie sédentaire d'Israël (Ps 104,15). Frugale, la nourriture s'améliore avec la prospérité générale pour devenir parfois délicate et raffinée. La bonne chère des plus fortunés sera visée par la critique sociale des prophètes: *«Allongés sur des lits d'ivoire, vautés sur leurs divans, ils se régalent de jeunes béliers et de veaux choisis dans les étables... buvant du vin dans des coupes... (Am 6,4-5). Mais ceci n'est que l'envers du côté essentiellement positif: le repas demeure occasion de reconnaissance à Dieu, pratique de l'hospitalité, occasion de réconciliation (Gn 43,32 et s.). On distingue le repas ordinaire, auquel on «mange du pain» et le banquet durant lequel «on mange et on boit».*



**«A la table juive de Palestine, les mets impurs sont proscrits, notamment le porc et les animaux aquatiques dépourvus d'écaillés»**

De la culture des céréales dépend l'essentiel de la nourriture de l'homme. Le repas le plus frugal consiste en épis grillés. Puis viennent le pain et toutes sortes d'autres galettes et beignets (Lv 2,4-7). Différentes espèces de légumes sont cultivées: lentilles, fèves, concombre, melon, poireau, oignon, ail. La plupart des légumes sont salés pour assurer leur conservation. On y ajoute des aromates: cumin, fenouil, sénevé, menthe, safran, câpres. Les fruits sont également appréciés, parmi lesquels la figue et le raisin. Mais on connaît aussi le fruit du sycomore, la grenade, les noix, l'amande, la pistache, la datte, la pomme, le coing. Si la consommation de tous les végétaux est permise, celle de la viande fait l'objet de restrictions (Lv 11). Le plus souvent, la consommation de viande reste liée au festin. Pour le pauvre, le prix de la viande de chèvre demeure modique. Mais le mouton représente la viande la

# TRAITTEUR

plus consommée (1 S 25,2). L'agneau rôti constitue le repas pascal (Ex 12,5-11). Le bœuf est hors de prix. Coq et poules sont inconnus avant l'exil. La chasse et la pêche représentent une source commune de nourriture à toutes les époques. Le lait, la crème, le beurre, le fromage (1 S 17,18) sont appréciés.

Si l'eau est la boisson élémentaire, l'homme biblique sait déguster le vin. Ce dernier est apprécié pur, coupé d'eau (Es 1,22), ou aromatisé avec de la cannelle, du poivre, des câpres, de la myrrhe (Ct 8,2).

## Protocole

A la table juive de Palestine, les mets impurs sont proscrits, notamment le porc et les animaux aquatiques dépourvus d'écailles. Les bêtes sont égorgées pour éviter la consommation du sang. Mais la façon de manger, mises à part les prières rituelles, n'est guère différente de celle des autres pays de la Méditerranée. A l'époque de Jésus, elle est marquée par la civilisation gréco-romaine présente dans le pays depuis l'époque d'Alexandre.

La nourriture se prend en deux repas, dont le plus important est celui du soir,

## Pour la bonne bouche

Ruth Keenan, *La cuisine de la Bible*, Ed. de la Martinière. Avec la restriction suivante: «Tous les repas de ce livre sont inspirés des histoires qu'il relate. Je n'ai aucunement essayé de reconstituer de vrais repas bibliques» (p. 7).

quand toute la famille est réunie. A haute époque, les repas sont pris accroupi à terre, sur une natte ou une peau de bête. Le plat est commun et chacun se sert avec les doigts (Rt 2,14). Vers le VIII<sup>e</sup> siècle se répand la coutume (syrienne?) de s'étendre sur des divans, des trois côtés de la table. A basse époque, on note l'importance de l'ablution rituelle des mains (Mc 7,3-4), ce qui explique les jarres d'eau réservées à cet usage (cf. les «noces de Cana», Jn 2,6). Les mets sont apportés dans des plats de terre cuite, voire, chez les riches, de cuivre ou d'or. Le père de famille et les convives prononcent une bénédiction sur le repas (Mt 14,19). Le maître de maison distribue les parts et chacun reçoit la sienne sur le pain et la mange avec les doigts (cuillères et fourchettes sont inconnues). La sauce est dans un plat à part où chacun puise avec son pain.

Le repas est lieu de partage et les occasions en sont multipliées: naissances, mariages, funérailles, vendanges, récoltes, tontes. Lors des festins, on faisait venir des musiciens et des danseuses, souvent femmes de mauvaise vie. Les repas festifs n'ont pas fait l'objet de critique de la part de Jésus. Comparé à Jean-Baptiste, il passait même pour un gloton et un ivrogne (Mt 11,19; Lc 7,34). Néanmoins, les repas avec beuveries avaient mauvaise presse chez les Juifs observants. Comme quoi le festin est une réalité ambivalente: le banquet devient symbole de l'ère messianique et du bonheur de la vie future (Mt 8,11; Ap 19,9). ■



Photos: P. Bohrer

Dossier