

CORALIE SCHWECHLER

Les noms des pains en Égypte ancienne

Étude lexicologique



Beiheft 22

Buske

STUDIEN ZUR ALTÄGYPTISCHEN KULTUR BEIHEFTE

Herausgegeben von
Jochem Kahl und Nicole Kloth



Band 22

HELMUT BUSKE VERLAG
HAMBURG

CORALIE SCHWECHLER

Les noms des pains en Égypte ancienne

Étude lexicologique

HELMUT BUSKE VERLAG
HAMBURG

Die *Studien zur Altägyptischen Kultur* (SAK), gegründet 1974, erscheinen jährlich in ein bis zwei Bänden.

Die seit 1988 erscheinenden Beihefte sind Kongressakten und Monografien vorbehalten. Manuskripte erbeten an die Herausgeber oder an den Verlag:

Helmut Buske Verlag GmbH
Richardstraße 47
D-22081 Hamburg
SAK@buske.de

Herausgeber:

Prof. Dr. Jochem Kahl
Freie Universität Berlin
Ägyptologisches Seminar
Fabeckstr. 23-25, Raum 0.0056
D-14195 Berlin
jochem.kahl@fu-berlin.de

Dr. Nicole Kloth
Sondersammelgebiet Ägyptologie
Universitätsbibliothek
Plöck 107-109
D-69117 Heidelberg
Kloth@ub.uni-heidelberg.de

Beirat:

Prof. Dr. Hartwig Altenmüller (Hamburg)
Prof. Dr. Manfred Bietak (Wien)

Prof. Dr. Angelika Lohwasser (Münster)
Prof. Dr. Joachim Friedrich Quack (Heidelberg)

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet abrufbar über <http://portal.dnb.de>.

ISSN 0934-7879 (SAK. Beihefte)

ISBN 978-3-87548-989-7 (SAK Beiheft 22) · ISBN eBook 978-3-87548-992-7

© Helmut Buske Verlag GmbH, Hamburg 2020. Alle Rechte, auch die des auszugsweisen Nachdrucks, der fotomechanischen Wiedergabe und der Übersetzung, vorbehalten. Dies betrifft auch die Vervielfältigung und Übertragung einzelner Textabschnitte durch alle Verfahren wie Speicherung und Übertragung auf Papier, Filme, Bänder, Platten und andere Medien, soweit es nicht §§ 53 und 54 URG ausdrücklich gestatten. Druckvorstufe: Datagrafix GSP GmbH, Berlin. Druck und Bindung: Beltz, Bad Langensalza. Gedruckt auf säurefreiem, alterungsbeständigem Papier: alterungsbeständig nach ANSI-Norm resp. DIN-ISO 9706, hergestellt aus 100% chlorfrei gebleichtem Zellstoff. Printed in Germany. www.buske.de

Table des matières

Avant-propos	IX
Introduction	XI
Première partie : analyse des variétés de pains	1
1. Le pain <i>iwʒ.t</i>	1
2. Le pain <i>iwr</i>	3
3. Le pain <i>idʒ.t</i>	6
4. Le pain <i>whʒ.t</i>	13
5. Le pain <i>bi.t</i>	15
6. L'offrande <i>bisn</i>	24
7. Le pain <i>bhsw</i>	25
8. Le pain <i>bs.t</i>	26
9. Le pain <i>pʒ.t</i>	28
10. Le pain <i>pʒk</i>	38
11. Le pain <i>pʒd / pʒd</i>	42
12. Le pain <i>psn</i>	45
13. Le pain <i>npʒ.t</i>	63
14. Le pain <i>nhr</i>	65
15. Le pain <i>hny</i>	71
16. Le pain <i>hbnn.t</i>	73
17. Le pain <i>htʒ</i>	79
18. Le pain <i>hnfw</i>	89
19. Le pain <i>snw</i> et l'offrande <i>snw</i>	95
20. Le pain <i>st.t</i>	100
21. Le pain <i>ʒʒtt</i>	103
22. Le pain <i>ʒʒ.t / ʒʒy.t</i>	104
23. Le pain <i>ʒmdw</i>	117
24. Le pain <i>ʒns</i>	117
25. Le pain <i>kmhw-kmʒ</i>	124
26. Le pain <i>krʒt</i>	129
27. Le pain <i>ghs</i>	136
28. Le pain <i>t-ʒʒr</i>	138
29. Le pain <i>t-imy-tʒ</i>	144
30. Le pain <i>t-ʒʒ</i>	148
31. Le pain <i>t-wʒd</i>	150
32. Le pain <i>t-wʒb</i>	153
33. Le pain <i>t-wr</i>	158
34. Le pain <i>t-whm</i>	160
35. Le pain <i>t-wt</i>	161
36. Le pain <i>t-nbs</i>	165
37. Le pain <i>t-nfr</i>	170
38. Le pain <i>t-nhr</i>	173
39. Le pain <i>t-rth</i>	175
40. Le pain <i>t-n-hsb</i>	179
41. Le pain <i>t-hd</i>	183
42. Le pain <i>t-zif</i>	201

43. Le pain <i>t-dw3</i>	205
44. Le pain <i>dp.t</i>	209
Deuxième partie : synthèses	213
Les hiérarchies existant au sein des produits panifiés	213
1. <i>P3.t, snw</i> et autres <i>t-nfr</i> : étude des dénominations génériques ayant trait aux pains et aux offrandes	214
2. De <i>bi.t 3.t</i> à <i>psn šri</i> : étude des sous-catégories de pains	216
2.1. Les variétés de pains formées au moyen d'un adjectif	216
2.2. Les variétés de pains formées au moyen d'un substantif	217
2.3. Autres variétés de pains associées à un complément qualifiant	218
3. Catégories et hiérarchies des produits panifiés : conclusions	220
Étude des déterminatifs de pains dans les documents de la période thinite et de l'Ancien Empire	223
1. Étude des déterminatifs : l'approche cognitive et l'approche paléographique	223
1.1. Méthodologie et choix du corpus à étudier	225
1.2. Les différents hiéroglyphes de pains d'après les listes de signes	225
2. Les déterminatifs représentant des pains	227
2.1. Les signes de forme conique	227
2.2. Les signes de forme ronde	233
2.3. Les signes de forme allongée	237
2.4. Les signes spéciaux	240
3. Conclusions	244
Évolution technique : la boulangerie égyptienne à travers la documentation archéologique, iconographique et textuelle	247
1. Les boulangeries : comparaison des sources archéologiques et iconographiques ...	247
1.1. Les boulangeries de l'Ancien Empire, à Heit el-Ghurab	248
1.2. Les moules <i>bedja</i> au Moyen Empire et les changements de méthode de production	249
2. L'apport des sources textuelles	251
Les réceptions accompagnant la présentation des offrandes	253
1. Les listes d'offrandes et leurs réceptions	253
2. La structure des réceptions	254
3. Les variations entre les différentes réceptions des listes d'offrandes	255
4. Les quantités mentionnées dans les listes d'offrandes à réceptions	256
5. L'interprétation du bol ∇	257
Étude des dénominations de pains dans les calendriers des fêtes : l'exemple de Medinet Habou	259
1. Le calendrier de Medinet Habou : emplacement et description	259
2. Les pains dans le calendrier de Medinet Habou	263
2.1. Les nouvelles listes instaurées par Ramsès III	263
2.2. Les anciennes listes du Ramesseum	265
2.3. Les oubliés du calendrier de Medinet Habou	267
3. L'élaboration du calendrier de Medinet Habou : essai de synthèse	267
4. Conclusion	268

Conclusions	271
Annexe I : liste des pains cités dans les sources égyptiennes	275
Annexe II : les listes d'offrandes	283
1. Les listes archaïques de la période thinite et de l'Ancien Empire (1 ^{re} –5 ^e dyn.)	283
2. Les listes d'offrandes de type A et A/B	288
3. Les listes d'offrandes de type C et variantes	305
4. Listes d'offrandes de type D	310
5. Listes d'offrandes de type E	311
6. Listes d'offrandes de type anormal	312
Bibliographie	315
Liste des figures	359
Index général	365
Index des noms de pains	366
Index des sources	370

Avant-propos

Le présent ouvrage est une version légèrement remaniée de ma thèse, soutenue le 11 novembre 2017, à l'Université de Genève. L'étude des pains en Égypte ancienne et de leur nomenclature m'avait été suggérée au détour d'une conversation par le Prof. Philippe Collombert, qui a par la suite accepté de devenir mon directeur de thèse. Je souhaite lui témoigner ici l'expression de ma plus sincère reconnaissance pour avoir suivi l'évolution de mes recherches sans faillir pendant plusieurs années, en faisant preuve d'une disponibilité et d'une bienveillance à toute épreuve.

Mon travail a aussi bénéficié des réflexions et des observations des membres de mon jury, qui ont, par leurs remarques pertinentes et éclairées, participé à son amélioration. J'ai le grand plaisir de pouvoir remercier les Prof. Joachim Fr. Quack, Pierre Tallet et Pascal Vernus. Je dois une gratitude toute particulière au Prof. Pierre Tallet qui n'a pas hésité à me transmettre plusieurs photographies des comptes du Ouadi el-Jarf encore inédites, avec l'autorisation de les employer dans ma démonstration.

Plusieurs chercheurs ont contribué à mes recherches en mettant à ma disposition leurs archives, leurs travaux ou leur temps. Je tiens à remercier ici la générosité des Prof. Antoine Cavigneaux et Christian Leitz, ainsi que des Dr. Emmanuel Jambon, Dominique Lefèvre, Aurore Motte et Youri Volokhine.

J'adresse aussi mes chaleureux remerciements aux docteurs et doctorants de l'Unité d'Égyptologie de Genève qui ont échangé avec moi idées et remarques, et ont ainsi contribué à l'amélioration de mon travail. Je souhaite signaler plus particulièrement le soutien apporté par François Ghiringhelli, Amandine Grassart-Blésès, Matteo Lombardi, Serena Lopizzo, Pierre Meyrat, Noémie Monbaron et Aurélie Quirion. Ma reconnaissance va aussi à Marie Vandenbeusch qui m'a permis d'accéder aux richesses du British Museum, à Adeline Bats pour les renseignements qu'elle m'a transmis concernant la fabrication des pains, et à Marie Bagnoud, devenue *de facto* ma personne de référence pour tout problème lié au grec ancien.

Certaines des illustrations présentes dans cet ouvrage sont dues à la générosité de plusieurs personnes ou institutions qui m'ont autorisé à utiliser leur matériel à titre gracieux. Je tiens à remercier Susan Allison et Jacob Smith (Oriental Institute, Chicago), Dr. Mark Lehner et Dr. Wilma Wetterstrom (Ancient Egypt Research Associates), Stephanie Boonstra (Egypt Exploration Society) et Stefanie Schips (Schott Archives, Universität Trier).

Mes remerciements s'adressent également aux Prof. Jochem Kahl et Dr. Nicole Kloth qui ont accepté d'accueillir cette étude dans la collection *SAK Beihefte*, ainsi qu'aux collaborateurs des éditions Buske.

Enfin, je remercie mes parents pour leur présence, leur soutien et leur patience.

Introduction

Du pain, de la bière et toutes bonnes choses. C'est en substance ce que demande le défunt par l'intermédiaire des formules d'offrandes. Cette préoccupation pour la nourriture en général et le pain en particulier est une constante dans les sources funéraires des anciens Égyptiens. Elle reproduit une inquiétude qui trouve ses racines dans le monde des vivants, où la famine menace lorsque les céréales et le pain viennent à manquer. Car dans bon nombre de civilisations humaines, le pain est à la base de l'alimentation depuis des millénaires. Rares sont en effet les cultures qui n'ont pas développé une variation de cette denrée selon les ingrédients qu'elles avaient à disposition : céréales, manioc, châtaignes, pommes de terre, ignames, tout est bon pour préparer la précieuse victuaille¹.

L'importance que revêtait le pain pour les anciens Égyptiens est rapportée par plusieurs observateurs extérieurs à la vallée du Nil. Les auteurs grecs – Hérodote en tête – ont tôt fait de remarquer la valeur particulière qui était attribuée à cet aliment. Dans le livre II de ses *Enquêtes*, Hérodote aborde l'hygiène de vie des habitants de Haute Égypte. Après avoir fait quelques observations générales, l'historien poursuit sa description en commentant leurs habitudes alimentaires² :

Ils mangent en fait de pains (ἄρτοφαγέουσι) des pains qu'ils font avec de l'*olyra* et qu'ils appellent *kyllestis*.

Outre la mention de l'*olyra* – le nom que les Grecs donnaient au blé égyptien – et du *kyllestis*, cet extrait est particulièrement intéressant en raison du verbe qu'emploie Hérodote pour décrire les Égyptiens : ἄρτοφαγεῖν, qu'il nous est impossible de traduire sans recourir à une périphrase. Aux yeux d'Hérodote, les Égyptiens sont donc des mangeurs de pain.

L'adjectif issu de ce verbe, ἄρτοφάγος, est déjà utilisé par Hécatee de Milet, toujours en rapport avec les Égyptiens. L'ouvrage d'Hécatee est perdu, mais nous connaissons son existence par un passage des *Deipnosophistes* d'Athénée de Naucratis, qui rapporte cet extrait³ :

Hécatee, dans le livre II du *Tour*, rapporte que les Égyptiens sont des mangeurs de pain (ἄρτοφάγοι εἰσὶν) et poursuit : ils moulent de l'orge pour produire la substance qu'ils boivent.

Si l'on se fie aux sources grecques, les Égyptiens sont donc très attachés au pain, au point que les rédacteurs étrangers, frappés par cette caractéristique, utilisent pour les décrire des mots rares tels que ἄρτοφαγεῖν et ἄρτοφάγος.

Cette relation singulière entre les hommes et le pain est aussi soulignée dans les sources égyptiennes. Dans une formule des *Textes des Sarcophages*, le dieu créateur Atoum définit une sorte de chaîne alimentaire au sein de sa création⁴ :

Les faucons vivent d'oiseaux, les chacals de maraude, les porcs du désert, les hippopotames des marais, les hommes de Népri, les crocodiles de poissons, les poissons d'eau qui est dans le fleuve, comme Atoum l'a ordonné.

¹ Il existe quelques régions du monde où le pain n'est que peu, voire pas connu : l'Arctique, l'Extrême-Orient, l'Afrique subsaharienne et l'Océanie. Voir H. Balfet, « Bread in Some Regions of the Mediterranean Area: A Contribution to the Studies on Eating Habits », dans : M. L. Arnott (dir.), *Gastronomy. The Anthropology of Food and Food Habits*, Paris, 1976, p. 305–314 ; H. Desmet-Grégoire, « Les objets concernant le pain dans les collections du Musée de l'Homme », *Objets et Mondes* 20 (1980), p. 33–44.

² Hdt. II 77 (trad. : Ph.-E. Legrand ; éd. Les Belles Lettres). Voir aussi *infra* sous *kršt*, p. 133.

³ Hecat. *Fr* 323 a. J. ; Ath. X 447 c. (trad. adaptée de S. D. Olson ; éd. Loeb).

⁴ Voir *CT* II, 42–43 (Sp 80). La traduction est adaptée de Barguet, *Textes des Sarcophages*, p. 473. Voir aussi D. Meeks, Chr. Favard-Meeks, *La vie quotidienne des dieux égyptiens*, Paris, 1993, p. 55.

Soumis à la volonté du démiurge, les hommes se nourrissent de Népri, la personnification des céréales, et de ce qu'il apporte, c'est-à-dire le pain et par extension la bière. Ce lien entre Népri et le pain est encore souligné dans une formule d'offrande à caractère funéraire apparue entre la fin de l'époque Hyksos et le début de la 18^e dynastie, et dont le succès alla croissant tout au long du Nouvel Empire⁵ :

C'est Hâpy qui te donnera de l'eau ; c'est Népri qui te donnera du pain ; c'est Hathor qui te donnera de la bière ; c'est Hesat-Hor qui te donnera du lait.

L'importance du pain dans la vie quotidienne n'est plus à prouver. Elle se répercute aussi dans la sphère funéraire. L'alimentation du défunt est un motif récurrent dans la conception égyptienne de l'au-delà. Certaines formules des textes funéraires sont spécifiquement destinées à assurer la survie alimentaire du mort, à endiguer la crainte de manquer de nourriture ou au contraire d'être forcé à manger quelque chose d'innommable. Les listes d'offrandes et les scènes de repas funéraires habituellement gravées dans les tombes depuis l'Ancien Empire participent de la même inquiétude. Elles permettent d'assurer l'alimentation du défunt même si les conditions matérielles qui devaient la soutenir – services funéraires et offrandes – ne sont plus réunies.

Le motif du repas funéraire est la plus ancienne représentation où le pain occupe une place centrale. Il apparaît pour la première fois sur des sceaux cylindres de la 1^{re} dynastie⁶. La figure interprétée comme étant le défunt est assise devant une table d'offrandes et tend la main vers les pains qui y sont posés. Depuis lors, ce motif n'a cessé de se développer et de se transformer, mais il reste toujours associé à la survie dans l'au-delà.

Ces différents aspects sont secondés par le caractère éminemment symbolique du pain. Car le pain est plus qu'un aliment du quotidien ou une offrande supposée permettre au défunt de se nourrir dans l'au-delà. Il charrie avec lui un modèle allégorique fort que l'on retrouve au sein d'autres cultures proches-orientales. Ainsi, dans l'épopée de Gilgamesh, Enkidu, futur compagnon du roi d'Uruk, est arraché à sa condition d'homme sauvage par une prostituée. Au début du récit, Enkidu est décrit comme un animal : il vit avec un troupeau de gazelles, mange de l'herbe et s'abreuve à un point d'eau. Il ne connaît ni le pain, ni la bière, et les considère donc avec méfiance lorsqu'on lui en présente pour la première fois. Ce n'est qu'après avoir mangé du pain et bu de la bière qu'Enkidu deviendra un homme de plein droit⁷.

Le pain est donc un élément civilisateur, une capacité qui découle elle-même de la production des céréales : le pain est culture, mais il est aussi *agriculture*. En conséquence, les dieux qui apportent l'agriculture aux hommes sont souvent perçus comme des divinités civilisatrices. Selon Plutarque et Diodore, c'est Osiris qui libère les Égyptiens de la sauvagerie en introduisant dans le pays la culture des céréales et les lois⁸.

Le pain est un riche et vaste sujet. Il n'a donc pas manqué d'attirer l'attention des chercheurs : dès qu'il s'agit d'aborder l'alimentation des anciens Égyptiens, il est incontournable. On lui accorde volontiers un chapitre entier dans les ouvrages généraux, où le propos se concentre sur sa fabrication, sa composition ou sa place dans la société⁹. Ces publications se concentrent sur le

⁵ Assmann, Bommas, *Totenliturgien* II, p. 147–224. Le texte traduit ici est celui de la tombe du secrétaire royal Tjay, sous le règne de Merenptah (KR IV, p. 110).

⁶ Kaplony, *IÄF* III, pl. 105–106.

⁷ J. Bottéro, *L'Épopée de Gilgamesh. Le grand homme qui ne voulait pas mourir*, Paris, 1992, p. 224–225.

⁸ Plutarque, *De Iside et Osiride*, 13 ; Diodore de Sicile, *Bibliothèque historique* I, 14. Concernant cet aspect particulier d'Osiris, voir B. Mathieu, « Quand Osiris régnait sur terre... », *Égypte Afrique et Orient* 10 (1998), p. 11.

⁹ M. Währen, *Brot und Gebäck im Leben und Glauben der alten Ägypter*, Bern, 1963 ; J. Vandier, *Manuel d'archéologie égyptienne IV. Bas-reliefs et peintures. Scènes de la vie quotidienne*, Paris, 1964, p. 272–318 ; W. J. Darby, P. Ghaloungui, L. Grivetti, *Food: The Gift of Osiris*, vol. 2, Londres / New York / San Francisco, 1977, p. 501–527 ; H. Wilson,

pain de manière générale et n'abordent que peu ses différentes variétés. Elles sont parfois examinées lorsqu'elles apparaissent dans les contextes étudiés : les pains *psn* et *ḥḥ* sont par exemple fréquemment évoqués en lien avec les scènes de boulangerie.

Les techniques de panification antique ont souvent bénéficié d'un traitement approfondi. Elles ont en effet l'avantage de permettre des comparaisons entre différents axes de recherche, comme l'iconographie, l'archéologie ou les analyses scientifiques. On peut, comme l'a fait D. Faltings, croiser les renseignements fournis par les scènes de boulangerie et les céramiques destinées à la production¹⁰. D. Samuel s'est, de son côté, souvent intéressée à la réalité matérielle des pains et aux informations qu'elle pouvait apporter sur leur composition ou leur fabrication¹¹.

Le hasard des fouilles archéologiques a en effet permis de découvrir un nombre considérable de pains, provenant de tombes ou de dépôts de fondation¹². Ces pains n'ont pas tous été systématiquement étudiés, mais certains ont bénéficié d'analyses plus poussées pour déterminer leur composition et leur mode de production¹³. Par ailleurs, l'archéologie expérimentale s'est aussi révélée être un moyen privilégié pour comprendre les méthodes de fabrication antique en tentant de les reproduire. Plusieurs expériences de ce type ont été réalisées à Giza, Amarna, Mersa Gawasis et Ayn Soukhna¹⁴.

Certains travaux accordent plus d'importance aux variétés et aux noms des pains, mais ils sont souvent limités à un type de sources ou à une période et n'ont donc pas pour ambition d'étudier un pain dans son intégralité. S. Hassan examine par exemple les pains qui appartiennent à la tradition des listes d'offrandes de l'Ancien Empire, mais il n'envisage pas d'étoffer ses résultats en élargissant sa documentation à d'autres témoignages contemporains ni d'étendre ses recherches aux listes plus récentes¹⁵. P. Kaplony consacre quelques pages de son volume sur les inscriptions

Egyptian Food and Drink (ShirEgypt 9), Aylesbury, 1988, p. 11–19 ; P. Tallet, *La Cuisine des pharaons*, Paris, 2003, p. 39–49 ; M. Peters-Destéract, *Pain, bière et toutes bonnes choses... L'alimentation dans l'Égypte ancienne*, Monaco, 2005, p. 119–148 ; D. Farout, « Manger en Égypte : multiples témoins », *DHA Suppl.* 7 (2012), p. 47–72.

¹⁰ D. Faltings, *Die Keramik der Lebensmittelproduktion im Alten Reich. Ikonographie und Archäologie eines Gebrauchsartikels* (SAGA 14), Heidelberg, 1998.

¹¹ D. Samuel, « Brewing and baking », dans : P. T. Nicholson, I. Shaw (dir.), *Ancient Egyptian Material and Technology*, Cambridge, 2000, p. 537–576 ; *id.*, « Bread in archaeology », dans : M. Mesnil, K. Fechner (dir.), *Pains, fours et foyers des temps passés* (Civilisations 49), Bruxelles, 2002, p. 27–36.

¹² B. Bruyère, *Rapport sur les fouilles de Deir el Médineh (1934–1935). La nécropole de l'est* (FIFAO 15), Le Caire, 1937, p. 106–107 ; J. M. Weinstein, *Foundation Deposits in Ancient Egypt*, Ann Arbor, 1973, p. viii ; J. Jacquet, « Fouilles de Karnak Nord. Neuvième et dixième campagne (1975–1977) », *BIFAO* 78 (1978), p. 52 ; D. Arnold, *The Temple of Mentuhotep at Deir el-Bahari* (MMAEE 21), New York, 1979, p. 51–58, pl. 30, 33–34 ; Dorman, *Senenmut*, p. 158, pl. 93 f ; C. H. Roehrig, « The Foundation Deposits of Hatshepsut's Mortuary Temple at Deir el-Bahari », dans : J. M. Galán, *et al.* (dir.), *Creativity and Innovation in the Reign of Hatshepsut* (SAOC 69), Chicago, 2014, p. 139–155.

¹³ L. Wittmack, « Altägyptisches Gerstenbrot », *Sitzungs-Bericht der Gesellschaft naturforschender Freunde zu Berlin* (1896), p. 70–75 ; L. Borchardt, « Ein Brot », *ZÄS* 68 (1932), p. 73–79 ; J. Grüss, « Untersuchung von Broten aus der Ägyptischen Sammlung der Staatlichen Museen zu Berlin », *ZÄS* 68 (1932), p. 79–80 ; D. Samuel, « Investigation of Ancient Egyptian Baking and Brewing Methods by Correlative Microscopy », *Science* 273 (1996), p. 488–490 ; Cl. Adrario, « Ta – Getreide und Brot im alten Ägypten. Ausstellung im Museum der Brotkultur Ulm vom 15.5–10.11.2002 », Mainz am Rhein, 2002 ; C. Cartwright, J. H. Taylor, « Ancient Egyptian funerary food: new insights », *British Museum Technical Research Bulletin* 9 (2015), p. 97–105. Je remercie Marie Vandenbeusch de m'avoir signalé l'existence de dernier article.

¹⁴ M. Lehner, « Pyramid Age Bakery Reconstructed: Experimental archaeology offers clues to ancient baking technology », *AERAGram* 1.1 (1996), p. 6–7 ; D. Roberts, « Rediscovering Egypt's Bread-Baking Technology », *National Geographic* 187/1 (1995), p. 32–35 ; D. Samuel, « Their staff of life: initial investigations on ancient Egyptian bread baking », dans : B. J. Kemp (dir.), *Amarna Reports V* (EES Occasional Publications 6), Londres, 1989, p. 253–290 ; K. Borojevic, S. Terry Childs, « Bread Baking Experiments », dans : K. A. Bard, R. Fattovich (dir.), *Seafaring Expeditions to Punt in the Middle Kingdom. Excavations at Mersa/Wadi Gawasis, Egypt* (CHANE 96), Leyde / Boston, 2018, p. 117–125 ; A. Bats, « Archéologie expérimentale à Ayn Soukhna : la production du pain », *AMERS*, 2017 (<http://amers.hypotheses.org/560> ; consulté le 1^{er} septembre 2019). Je remercie Adeline Bats de m'avoir signalé ces deux derniers articles.

¹⁵ S. Hassan, *Excavations at Giza VI.2. The Offering-List in the Old Kingdom*, 2 vol., Le Caire, 1948.

des premières dynasties aux pains qui y sont répertoriés¹⁶. P. Posener-Kriéger fait de même pour les archives d'Abousir¹⁷. Dans sa compilation des sources nécessaires à l'étude de l'histoire économique du Nouvel Empire, W. Helck établit une liste des pains attestés à cette époque¹⁸. Son travail est malheureusement entaché d'erreurs et d'inexactitudes¹⁹. Enfin, la publication de A. H. Gardiner sur les *onomastica* contient beaucoup d'indications précieuses²⁰.

Plus rarement, certains auteurs ont consacré des articles ponctuels à un type de pain. A. B. Kamal propose ainsi une courte étude du pain *t-nbs*²¹. H. Wilson et B. Feierabend se concentrent sur le pain *š^c.t* et sa production²², alors que E. Stroot-Kiraly étudie l'offrande *škr t-ḥd*²³. J. J. Janssen, enfin, nous offre l'étude la plus complète des pains attestés dans les *ostraca* du Nouvel Empire²⁴.

Force est cependant de constater que, dans la recherche moderne, le pain et ses diverses variétés sont le plus souvent réduits à un paragraphe ou une note qui renvoie à la documentation antérieure.

Il manque donc aujourd'hui une étude lexicologique consacrée aux noms des pains en Égypte ancienne. L'intérêt d'une telle étude réside dans l'amplitude chronologique et documentaire du sujet. Les pains sont attestés depuis l'époque thinite jusqu'aux premiers siècles de notre ère, dans une grande variété de textes : funéraires, royales, documentaires ou religieuses, toutes les sources témoignent de l'importance du pain dans la culture égyptienne. Le sujet se prête donc particulièrement bien à une approche diachronique, qui aura l'avantage de mettre en évidence le développement et les modifications qui peuvent se produire tout au long de l'utilisation d'un lexème.

La période qui rassemble la plus grande diversité de sources est sans conteste celle comprise entre le début de l'Ancien Empire et la fin du Nouvel Empire. Cette période présente plusieurs avantages : elle couvre les premières attestations des principales variétés de pains égyptiens et est suffisamment longue pour permettre une analyse détaillée. Passé cet âge d'or documentaire, les témoignages perdent en hétérogénéité et les textes de la pratique disparaissent presque entièrement. Pour cette raison, la documentation des époques postérieures est convoquée au cas par cas, pour confirmer le maintien d'une variété de pain ou d'une graphie dans les traditions tardives.

Une consultation rapide du *TLA* et du *Wörterbuch* liste plus de 150 entrées répondant aux recherches « Brot », « Art Brot » ou « Kuchen »²⁵. Parmi ces résultats se trouvent un certain nombre de doublons et d'erreurs. Dans le *TLA* par exemple, les pains *id3.t* et *idn.t* ont chacun leur entrée alors qu'il s'agit des variantes graphiques d'un même substantif. R. Hannig distingue quant à lui les graphies *id3*, *id3.t* *ḥ3=k* et *idn.t*²⁶. Il se produit la même chose avec le pain *š^c.t* qui est enregistré, suivant ses graphies, sous *š^c.t*, *š^cw.t* ou *š^cy.t*²⁷. L'expression *ḥ3=k*, qui est normalement

¹⁶ Kaplony, *LÄF* I, p. 247–252.

¹⁷ Posener-Kriéger, *Néferirkarê-Kakaï* I, p. 231–239 ; Posener-Kriéger, *Raneferef Archive*, p. 387–388.

¹⁸ Helck, *Materialien* IV, p. 660–680.

¹⁹ J. J. Janssen, « The Daily Bread. A Contribution to the Study of the Ancient Egyptian Diet », *BES* 13 (1997), p. 16 (n. 5).

²⁰ A. H. Gardiner, *Ancient Egyptian Onomastica*, 3 vol., Londres, 1947.

²¹ A. B. Kamal, « Le pain de Nebaq des anciens Égyptiens », *ASAE* 12 (1912), p. 240–244.

²² H. Wilson, « A recipe for offering loaves? », *JEA* 74 (1988), p. 214–217 ; B. Feierabend, « Süßes für Mensch und Götter. Honiggebäck in Kult und „Küche“ des pharaonischen Ägypten », *ArchInf* 28 (2005), p. 27–34.

²³ E. Stroot-Kiraly, « L'offrande du pain blanc », *BSEG* 13 (1989), p. 157–160.

²⁴ J. J. Janssen, « The Daily Bread. A Contribution to the Study of the Ancient Egyptian Diet », *BES* 13 (1997), p. 15–38.

²⁵ Voir Annexe I ; *Wb* VI, 31 (Brot, Art Brot, Brotfladen), 93 (Kuchen). Voir aussi R. Hannig, P. Vomberg, *Wortschatz der Pharaonen in Sachgruppen (Kulturgeschichte der antiken Welt 72)*, Mainz am Rhein, 1999, p. 432–437.

²⁶ *HÄgWb* I, p. 241–244 ; *HÄgWb* II, p. 453 et 456.

²⁷ *HÄgWb* I, p. 1283–1286 ; *HÄgWb* II, p. 2427–2428.

apposée à *id3.t*, est référencée par erreur sous *h3k* dans le *Wörterbuch*²⁸. H. Junker avait corrigé cette lecture en 1944 déjà, mais *h3k* apparaît encore dans le *TLA* avec l'acception « Brot »²⁹.

Au final, on dénombre dans les sources égyptiennes une centaine de substantifs désignant un pain. Certaines variétés se démarquent aisément : elles sont attestées pendant une période très étendue dans plusieurs types de sources. Ces deux aspects sont idéaux pour analyser l'évolution des graphies et se faire une idée complète du pain dans tous les domaines où il est employé. Les variétés *bi.t*, *p3.t*, *psn*, *ht3*, *snw*, *šc.t* et *t-ḥd* répondent à ces critères. Il s'agit là de sept variétés sans lesquelles une recherche sur les pains en Égypte ne serait pas représentative.

Les pains attestés dans les listes d'offrandes sont aussi intéressants, malgré le caractère conservateur de ces documents. Même si ces pains sont peu mentionnés en dehors du domaine funéraire, la masse documentaire que représentent les listes est précieuse pour l'étude des graphies. Cette tradition textuelle est en effet continue depuis l'Ancien Empire jusqu'aux périodes tardives et elle forme une part non négligeable du *corpus*. Les variétés *iwr*, *p3k*, *p3d*, *np3.t*, *nhr*, *hbnn.t*, *hnfw*, *šns*, *kmḥw-km3*, *t-imy-t3*, *t-wr*, *t-wt*, *t-nbs*, *t-rth*, *t-zif* et *t-dw3* ont ainsi rejoint cette étude. Les autres lexèmes ont été intégrés au cas par cas pour des raisons propres à chacun.

Les sources ont été rassemblées au moyen de différents outils. Les recherches préliminaires ont été effectuées en compilant les résultats du *TLA*, du *Wörterbuch*, de plusieurs dictionnaires généraux et spécialisés³⁰, ainsi que des *Zettel* du *Wörterbuch*. Elles ont ensuite été affinées grâce à plusieurs ouvrages spécialisés³¹, ainsi qu'à la consultation des *Urkunden* ou des *Ramesside Inscriptions*. En outre, plusieurs collections spécialisées dans la publication de tombes et de sites ont été entièrement dépouillées, ainsi qu'un nombre important de catalogues de musées.

Les différentes variétés étudiées sont classées par ordre alphabétique dans la première partie de cet ouvrage. La seconde partie de l'analyse est composée de plusieurs synthèses consacrées à des thèmes précis : la hiérarchie au sein des produits panifiés, l'analyse des déterminatifs de pains, l'évolution technique dans la fabrication des pains et son influence sur le lexique, les citations liées aux listes d'offrandes et la structure du calendrier de Medinet Habou. Ce type de synthèses pourrait être étendu à d'autres aspects des produits panifiés.

Enfin, la conclusion revient sur les principaux développements abordés dans l'analyse, ainsi que les perspectives que l'on pourrait attendre d'une recherche future.

²⁸ Voir *Wb* III, 34.

²⁹ Junker, *Giza* VII, p. 168.

³⁰ R. Hannig, *Ägyptisches Wörterbuch I. Altes Reich und Erste Zwischenzeit (Kulturgeschichte der antiken Welt 98)*, Mainz am Rhein, 2003 ; *id.*, *Ägyptisches Wörterbuch II. Mittleres Reich und Zweite Zwischenzeit (Kulturgeschichte der antiken Welt 112)*, 2 vol., Mainz am Rhein, 2006 ; J. Kahl, *Frühägyptisches Wörterbuch*, 3 vol., Wiesbaden, 2002–2004 ; R. Van der Molen, *A Hieroglyphic Dictionary of Egyptian Coffin Texts (PdÄ 15)*, Leyde, 2000 ; L. H. Lesko, *A Dictionary of Late Egyptian*, 5 vol., Berkeley, 1982–1990 ; P. Wilson, *A Ptolemaic Lexikon. A Lexicographical Study of the Texts in the Temple of Edfu (OLA 78)*, Louvain, 1997 ; D. Meeks, *Année lexicographique. Égypte ancienne*, 3 vol., Paris, 1980–1982 (2^e éd. 1998).

³¹ P. Kaplony, *Die Inschriften der ägyptischen Frühzeit (ÄgAbh 8)*, 3 vol., Wiesbaden, 1963 ; I. Hofmann, *Indices zu W. Helck, Materialien zur Wirtschaftsgeschichte des Neuen Reiches (AAW Mainz 13)*, Wiesbaden, 1970 ; J. Kahl, *Das System der ägyptischen Hieroglyphenschrift in der 0.–3. Dynastie (GOF 29)*, Wiesbaden, 1994 ; S. D. Schweitzer, *Schrift und Sprache der 4. Dynastie (Menes 3)*, Wiesbaden, 2005.