



# Grands mythes

## Cosmogonies

### Un projet renouvelé

Depuis le numéro 35, chaque livraison de *Diasporiques* comprend un encart imprimé sur papier couché et en quadrichromie. Ce « quatre-pages », d'un ton plus léger que l'ensemble de la revue, donne un éclairage laïque sur des faits de culture – et notamment sur les fêtes traditionnelles, souvent considérées (à tort) comme relevant du seul domaine du culte. Il fournit ainsi des éléments d'information susceptibles d'aider parents ou grands-parents dans leurs fonctions de *passers* culturels d'une génération à l'autre. Il comprend des jeux pour les plus jeunes (*Diasporikids*) et aussi d'alléchantes recettes pour petits et grands (*Kuisinexkise*).

Comme annoncé dans le dernier numéro de *Diasporiques*, nous publions, à partir de la présente livraison, une nouvelle série de tels encarts. Après les saisons et fêtes associées, les sujets abordés sont inspirés par le regard que, dans le même esprit que précédemment, nous pouvons porter sur certains des *grands mythes fondateurs de l'humanité*. Un sujet qui devrait, lui aussi, contribuer à jeter des ponts interculturels, ces liens qui constituent pour nous le cœur même de toute l'aventure diasporique.

### La genèse, un mythe universel

Le mythe de la genèse est apparemment le seul mythe commun à toutes les grandes traditions. Tous les hommes constatent à leur corps défendant que, comme tout être et probablement toute chose, ils naissent et meurent, et sans doute leur est-il impossible de ne pas transposer cette loi d'airain à la représentation qu'ils se font de l'univers dans sa globalité.

« *Qu'est-ce qu'il y avait quand il n'y avait pas encore quelque chose, quand il n'y avait rien ?* »<sup>1</sup>. La voix chaude et fraternelle de Jean-Pierre Vernant résonne encore à nos oreilles, lui dont nous ne nous consolons pas qu'il ait disparu en ce début d'année 2007. Ce qui exista en premier, nous explique

<sup>1</sup> *L'univers, les dieux, les hommes*, Jean-Pierre Vernant, Le Seuil, Paris, 1999, p. 15.

<sup>2</sup> *Diasporiques* n°20, p. 6.

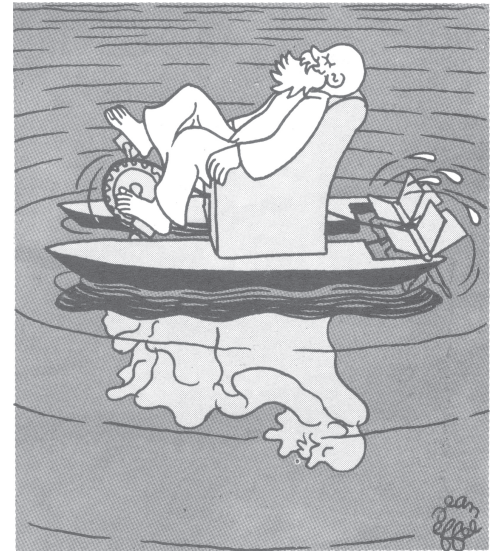
ce merveilleux conteur qu'il fut aussi, ce fut *Chaos*, un vide obscur où rien ne peut être distingué. Ensuite apparut *Gaïa*, la terre. Et puis *Eros*, « l'Amour primordial », qui, dans sa forme première, ne présidait pas aux amours sexuées mais exprimait simplement « une poussée » dans l'univers. *Gaïa* enfanta *Ouranos*, le ciel étoilé, et *Pontos*, la mer, et, selon les Grecs, tout put alors vraiment commencer...

« Au commencement, Dieu créa les cieux et la terre. La terre était informe et vide ; il y avait des ténèbres à la surface de l'abîme et l'esprit de Dieu se mouvait au-dessus des eaux », énonce de son côté la Bible. Singulières similitudes, mais aussi frappante différence : pour les Grecs, la naissance de la matière précède celle des dieux alors que, dans la Bible, c'est Dieu qui préexiste, depuis « toujours ». La rabbin Pauline Bèbe, à qui nous disions, lors de l'entretien qu'elle nous a accordé en décembre 2001, qu'il fallait peut-être se faire à l'idée « qu'il n'y avait pas eu de création, qu'il y avait seulement, derrière nous, l'infini du temps », avait eu beau jeu de nous répondre : « *Vous savez, le mot, en hébreu, pour dire Dieu, c'est éternité* »<sup>2</sup>...

### Des récits épiques fortement diversifiés

Sur une base générale commune, nombreuses sont les variantes. Le Dieu biblique est par essence un et éternel, son existence précède celle de la matière organisée et celle des hommes – dont il se différencie radicalement. Tel n'est pas le cas dans nombre d'autres cultures.

Dans la mythologie grecque, les premières créatures divines ne se distinguent guère des hommes par leur comportement : elles se combattent, se blessent, cherchent à



« ... Il y avait des ténèbres à la surface de l'abîme, et l'esprit de Dieu se mouvait au-dessus des eaux. »



## Les grands mythes

s'anéantir comme le feraient ces hommes qu'elles côtoient, qui ne sont pas encore mortels, et avec lesquels il leur arrive même de festoyer. Zeus finit toutefois par faire régner sa loi à partir de l'Olympe : après avoir absorbé tout de go sa première épouse, Métis, et s'être ainsi approprié son intelligence rusée (sa *mé-tis*), il se débarrasse, armé de sa terrifiante foudre, de quelques dieux ou demi-dieux encombrants et renvoie les hommes à leurs nourritures terrestres et, corrélativement, à leur mortelle destinée.

À Babylone, c'est un autre grand conflit qui est générateur du monde et de l'humanité : le jeune dieu Mardouk défait et tue la déesse Tiamat, la mer primitive, et crée le ciel et la terre à partir de son corps pendant que sa mère, Ea, donne naissance aux hommes en immolant l'époux de ladite Tiamat...

Même violence encore dans les récits germaniques : le géant Ymir naît du choc entre le pays glacé des ténèbres, au Nord, et, au Sud, le pays de feu. Initialement nourri par une vache providentielle (animal bénéfique qu'on retrouvera, bien loin de là, dans les légendes peuls), il aura lui aussi un sort tragique puisqu'il mourra sous les coups d'une partie de sa descendance, emmenée par Odin. Mais – merveilleuse consolation ! – les diverses parties de son corps serviront de matériau pour construire l'univers que nous connaissons.

### Quand dire c'est faire

Certaines autres civilisations, notamment

orientales (Chine, Japon), n'accordent quant à elles qu'une place limitée à la création du monde en tant que telle, au profit de l'histoire (mythique) des hommes. Ce qui motive, semble-t-il, cet « oubli » est que tout récit, en bonne logique, implique *de facto* l'existence de son locuteur, donc la « création » préalable de ce dernier... Et c'est sans doute pour une raison de même nature que, dans le récit biblique, la parole divine a une telle importance. Tout *commence* en effet par le Verbe : « Que la lumière soit ». Dieu dit avant de faire et fait parce qu'il a dit. La difficulté évoquée est ainsi en quelque sorte court-circuitée : le récit a légitimement commencé avant que l'homme puisse en prendre formellement le relais.

Il faut donc nommer pour créer mais il faut aussi séparer et transformer pour aller de l'avant dans la création. Les forces créatrices, qu'elles soient implicitement ou explicitement d'ordre métaphysique, ont la capacité de séparer le ciel de la terre ou la lumière des ténèbres. Elles ont aussi le pouvoir de faire émerger des êtres à partir du chaos, de leur donner forme, de les différencier. Et aussi de les transformer radicalement : chez Ovide comme dans la Bible, c'est avec de la terre qu'est créé le premier homme ; dans les civilisations pré-islamiques d'Iran, c'est tout simplement de l'eau qui est le matériau fondateur de tous les êtres ; ailleurs (chez les Hindous ou les Peuls) le ferment sera le lait... À partir des éléments princeps, c'est le jeu des échanges, des transformations, des métamorphoses qui enrichit le monde.

### Nourritures des dieux et des hommes

À compter de la prochaine livraison de la revue, nous nous intéresserons spécifiquement à ce que l'on peut dire des *nourritures* célestes et terrestres – celles qu'on absorbe, celles qu'on refuse, celles qui font l'objet de sacrifices ou d'offrandes, le lait et le miel, les céréales et les viandes... Il nous semble en effet que c'est là un sujet particulièrement riche, par son contenu mythique à proprement parler, mais aussi par ses possibles développements ludiques et... gastronomiques. Rendez-vous donc pour ce faire au numéro 42 et aux suivants ! ■

P.L.



D.R.

Nicolai Abraham Abilgaard (1743-1809), Ymir

## La création du monde-kids

### Fabrique-toi un monde

Cette fois-ci, cher Diasporikid, nous te proposons de créer ton propre monde sous la forme d'un joli mobile. Pour ce faire, il te faudra :

- ◆ un morceau de carton
- ◆ une feuille de papier fin de la couleur de ton choix
- ◆ une feuille argentée biface (ou, à défaut, une feuille de Canson gris clair)
- ◆ des gommettes dorées et argentées en forme d'étoiles et de ronds
- ◆ deux ou trois filtres à café
- ◆ des colorants alimentaires de différentes couleurs
- ◆ des ciseaux et si possible une perforatrice (pour faire de jolis petits trous)
- ◆ du fil fin de nylon
- ◆ de la laine
- ◆ un feutre



Photo A-E. Lazar

#### D'abord tu crées le ciel et les étoiles...

Découpe un grand rond dans le carton, en t'aidant d'un saladier pour la forme. Ce sera la base du ciel. Si tu n'y arrives pas bien avec tes ciseaux, demande à un adulte de t'aider. Découpe deux ronds de même taille dans le papier de couleur et colle-les sur chacune des faces du carton. Ton rond de couleur du dessous peut être un peu plus grand que le carton : en le repliant autour des bords, tu les cacheras, ce sera plus joli encore ! Colle sur la face qu'on verra par dessous

des gommettes-étoiles.

Fais des petits trous vers le bord du carton avec un perforatrice si tu en as une (sinon demande là encore à un adulte de t'aider). Accroche quatre bouts de laine de 30 à 40 cm environ à ces trous et noue-les ensemble par dessus pour pouvoir suspendre ton mobile. Voilà, tu as créé ton ciel !

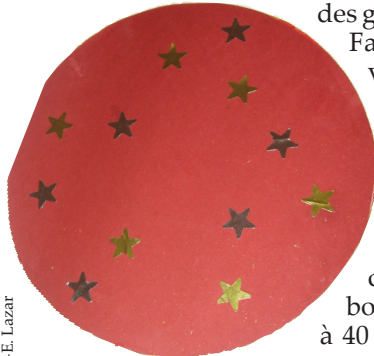


Photo A-E. Lazar

### Maintenant tu vas fabriquer les galaxies

Dans le papier argenté, dessine au feutre puis découpe cinq ou six ronds de différentes tailles, en t'aidant par exemple d'une tasse et d'un verre plus petit. Et puis découpe-les en spirales. Fais un trou à l'une des extrémités de chaque spirale avec la perforatrice. Noue un fil de nylon dans ce trou et colle l'autre extrémité du fil à ton ciel avec une gommette. Veille à ce que les fils soient de taille différente (entre 30 et 60 cm par exemple). Voilà, ton univers est peuplé de galaxies, c'est-à-dire d'amas d'étoiles...

#### Et puis les planètes !

Ouvre tes filtres à café en deux. Trace dessus cinq ou six ronds plus ou moins grands, comme tu as fait pour les galaxies. Découpe tes ronds.

Dans une assiette en plastique, pose un des ronds. Fais couler une ou deux gouttes de colorant alimentaire dessus, puis change de couleur. Tu verras, les couleurs vont se mélanger, c'est très joli. Tu peux imaginer des continents, des océans de toutes formes. C'est toi le créateur ! Continue avec chacun

des ronds que tu as préparés. Au fur et à mesure, pose-les sur une feuille de plastique pour qu'ils sèchent. Tu peux accélérer le processus avec un sèche-cheveux ! Perfore tes ronds en filtre à café comme tu l'as fait pour les ronds en papier argenté. Attache de la même façon sur chacun d'eux un bout de fil de nylon de longueur différente et colle l'autre bout du fil sur ton ciel avec une gommette. Et voici que ton univers s'est rempli de planètes...

#### Et puis tu mets tout ton monde en mouvement !

Demande à un adulte d'accrocher ton univers au plafond ou à un lustre. Souffle fort sur lui pour qu'il s'anime... et admire ta création ! ■

Anne-Emmanuelle Lazar



Photo A-E. Lazar





## Recettes mésopotamiennes

C'est à la lumière du passionnant livre de Jean Bottéro *La plus vieille cuisine du monde*<sup>1</sup> que je vous livre quelques idées culinaires

mésopotamiennes (!). L'auteur a traduit une quarantaine de recettes couchées sur trois tablettes cunéiformes datant d'environ -1700 à -1600<sup>2</sup>.

Jean Bottéro nous donne ainsi une idée de ce qui pouvait constituer les « repas apprêtés » pour la table des Grands et des Dieux de l'antique Babylone (Mésopotamie du Sud).

La description n'étant pas très précise (les documents retrouvés n'étaient pas en parfait état...) mes recettes ne le seront pas non plus ! Je livre donc à votre imagination et à votre don d'improvisation la liberté de combiner à votre choix les ingrédients cités ci-dessous pour fabriquer vous-même votre repas sur le mode *akkadien* ou *sumérien*, sur le principe de l'interpénétration et de l'enrichissement mutuel des cultures.

<sup>1</sup> Ed. Louis Audibert, Point Histoire n° H366, 2002.

<sup>2</sup> Babylonian Collection de l'Université de Yale.

Dans ces temps anciens les repas étaient composés de trois plats principaux : les viandes, les pains et les bouillies (*šipku*). Les viandes étaient issues de l'élevage ou de la chasse : agneau, chevreau, bœuf, gazelle, cerf, pigeons et autres oiseaux (le « francollin » est souvent cité). Elles étaient cuites dans un bouillon après avoir été éviscérées et partiellement flambées, puis largement lavées ; parfois, avant cuisson, elles étaient affermies par aspersion de vinaigre ou frottées d'ail. La composition du bouillon était la suivante : une base commune d'eau, quelquefois coupée de bière, additionnée de graisse de mouton et d'un hachis de poireaux et d'ail. À ce mélange pouvait s'ajouter de la betterave et un certain nombre, variable et combinable, d'épices (*halazzu*) et d'herbes (cf. lexique) ; le sel et d'autres épices (menthe par exemple) étaient réservés pour saupoudrer la viande après cuisson. Le bouillon était porté à ébullition, on rajoutait alors un peu d'eau claire et on y plongeait la viande. Il n'y a aucune mention des temps de cuisson !

Les viandes ainsi cuites étaient présentées comme une fausse tourte entre deux couches de pâte non soudées entre elles (les Anciens avaient un grand souci de l'esthétique) ; elles étaient accompagnées de petits pains non levés (*sebetu*), d'ail, de légumes verts crus (verdures... sans doute comme nos salades).

Les petits pains non levés, servis en décoration, étaient faits de farine fine (*šasku*) simplement humectée, pétrie et étalée comme des petites galettes, sans adjonction de ferment (nous n'avons rien inventé avec les matzot !!). Ils étaient cuits sur les parois latérales du four appelé *tinûru*.

La composition de la pâte sur laquelle reposait la viande était la même que celle des pains mais celle-ci était cuite à plat, moulée sur un plat. Pour la confectionner on y ajoutait parfois un peu de gras du bouillon et du mélange poireaux-ail pilés. La pâte du dessus était, elle, faite de pain levé : on ajoutait à la préparation précédente un peu de bière ou un reste de soupe aigre (pour servir de levain). La pâte reposée et levée devenait à

ail : *hazanu*  
aneth : *šipittu*  
betterave : *tuh'u*  
cônes de cyprès : *surmênu*  
coriandre : *kisibirru*  
cumin : *kamû*  
cuscuta : *kasû*  
eau : *mû*  
graisse : *lipû*  
menthe : *ninû*  
miel : *dišpu*  
oignon : *šusikillu*  
orge grillé : *qualîtu*  
orge : *tappinu*  
poireau : *karšu*  
roquette : *egengeru*  
sel : *tâbtu*  
vinaigre : *tâbâtû*

la cuisson moelleuse à l'intérieur et dure et craquante sur le dessus.

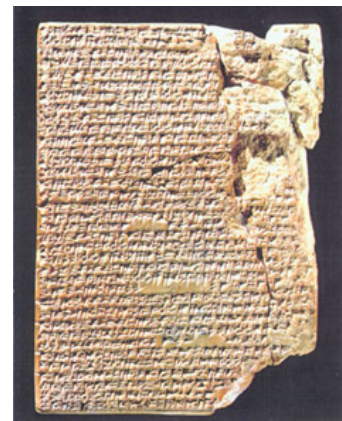
Que buvait-on avec ces plats recherchés et gastronomiques ? essentiellement de l'eau. Il n'y avait pas de source en Mésopotamie mais une nappe phréatique immense. L'eau était sortie des puits, claire (*zakû*) et fraîche (*kasû*) et conservée à l'endroit le plus frais de la maison dans des vases poreux dans lesquels elle se décantait. Elle était parfois parfumée de jus de fruits (grenades, raisins, dattes). L'abon-

dance des céréales permettait également de fabriquer toutes sortes de bières, appelées *kaš* en sumérien et *šikaru* (liquide enivrant ou euphorisant) en akkadien. Le breuvage était « doux ou trouble », de l'année ou vieilli, blanc, rouge, brun ou noir. Bottéro mentionne l'existence de chansons à boire... On ne parle pas de vin, qui sera introduit beaucoup plus tardivement.

La nourriture offerte aux Dieux était identique mais plus abondante et enrichie de douceurs : dattes, miel et sésame. « L'entretien des Dieux était le premier devoir des Hommes », aussi une table leur était offerte chaque jour.

Voici un aperçu rapide de cette cuisine raffinée, où tous les sens sont en éveil. J'y adjoins un petit lexique pour votre première leçon de « Mésopotamien sans peine » ! ■

Sylvie Kuisinexkise  
(alias Kuczynski)



Tablette de Yale avec « recette »