



# ARCHAEOZOOLOGY OF THE NEAR EAST

## VIII

Actes des huitièmes Rencontres internationales  
d'Archéozoologie de l'Asie du Sud-Ouest et des régions adjacentes

Proceedings of the eighth international Symposium on the  
Archaeozoology of southwestern Asia and adjacent areas

### TOME I

edited by

Emmanuelle VILA, Lionel GOURICHON,

Alice M. CHOYKE, Hijklke BUITENHUIS

Aswa VIII

Lyon 28 juin-1<sup>er</sup> juillet 2006

Lyon, June 28th-July 1st, 2006

Ouvrage publié avec la participation de la Région Rhône-Alpes et de l'UMR 5133,  
Archéorient, Maison de l'Orient et de la Méditerranée

# SOMMAIRE

## Tome I

Emmanuelle VILA, Lionel GOURICHON	
Avant-Propos .....	13
Preface .....	17
François POPLIN	
<i>Prologue anthropozoologique – Animal vrai, sacrifice et domestication laitière</i> .....	21
<i>Anthropozoological prologue—True animal, sacrifice and the domestication of dairy animals</i> .....	33
Liora KOLSKA HORWITZ, Hitomi HONGO	
<i>Putting the meat back on old bones. A reassessment of Middle Palaeolithic fauna from Amud Cave (Israel)</i> .....	45
Hervé MONCHOT	
<i>Des hyènes tachetées au Pléistocène supérieur dans le Zagros (grotte Wezmeh, Iran)</i> .....	65
Anne BOUTEAUX, Anne-Marie MOIGNE, Kasman SETIAGAMA	
<i>Études archéozoologiques de sites javanais du Pléistocène : les sites de plein air du dôme de Sangiran (Java central) et le site en grotte de Song Terus (Java est)</i> .....	79
Anne BRIDAULT, Rivka RABINOVICH, Tal SIMMONS	
<i>Human activities, site location and taphonomic process: a relevant combination for understanding the fauna of Eynan (Ain Mallaha), level Ib (final Natufian, Israel)</i> .....	99
Daniel HELMER, Lionel GOURICHON	
<i>Premières données sur les modalités de subsistance à Tell Aswad (Syrie, PPNB moyen et récent, Néolithique céramique ancien) – Fouilles 2001-2005</i> .....	119
Maria SAÑA, Carlos TORNERO	
<i>Consumption of animal resources at the sites of Akarçay Tepe and Tell Halula (Middle Euphrates Valley, 8th-6th millennia cal. BC)</i> .....	153
Daniel HELMER	
<i>Révision de la faune de Cafer Höyük (Malatya, Turquie) : apports des méthodes de l'analyse des mélanges et de l'analyse de Kernel à la mise en évidence de la domestication</i> .....	169
Gisela GRUPE, Joris PETERS	
<i>Feeding humans and animals at Pre-Pottery Neolithic Nevalı Çori (SE-Anatolia) as evidenced by stable isotope analysis</i> .....	197

Francoise LE MORT, Jean-Denis VIGNE, Simon J.M. DAVIS, Jean GUILAINE, Alain LE BRUN <i>Man-animal relationships in the Pre-pottery burials at Shillourokambos and Khirokitia (Cyprus, 8th and 7th millennia cal. BC)</i> . . . . .	219
Melinda A. ZEDER <i>Animal Domestication in the Zagros: an Update and Directions for Future Research</i> . . . . .	243
Jean CANTUEL, Armelle GARDEISEN, Josette RENARD <i>L'exploitation de la faune durant le Néolithique dans le bassin égéen</i> . . . . .	279
Hijlke BUITENHUIS <i>Ilipinar: The faunal remains from the late Neolithic and early Chalcolithic levels</i> . . . . .	299
Chiara CAVALLO, Tijmen MOESKER <i>Faunal remains from the Neolithic levels of Tell Sabi Abyad (Syria)</i> . . . . .	323

## PROLOGUE ANTHROPOZOOLOGIQUE

### ANIMAL VRAI, SACRIFICE ET DOMESTICATION LAITIÈRE

François POPLIN <sup>1</sup>

Dans l'immense histoire de l'homme et de l'animal – immense aussi au sens originel grec d'*historia* : enquête –, un grand moment s'est produit lorsque l'homme s'est rapproché des êtres descendant avec lui des poissons crossoptérygiens, êtres de chair et de sang comme lui, respirant comme lui, partageant avec lui une même confraternité de nature, ces êtres que j'ai choisi d'appeler animaux vrais. Il a cessé d'y voir des proies, il est entré en familiarité avec eux. Il ne s'est plus agi seulement de vivre d'eux, mais aussi avec eux.

Ce rapprochement, ce phénomène de familiarisation au sens de mise en famille, qui s'accompagne, bien sûr, de la domestication, mais avec laquelle il est un peu dans le rapport de l'esprit à la chose, s'est développé pour beaucoup par anthropomorphisme de similarité, qui est producteur de correspondance – l'autre y a du répondant –, ainsi que par anthropomorphisme de complémentarité quand l'animal apportait le prolongement d'une faculté, permettant à l'homme de se développer à travers cet autre, comme avec le chien et le cheval qui apportent de l'olfaction et de la vitesse. Il s'agit là d'aspects qui parlent aux sens, olfactif et kinesthésique en l'occurrence, du domaine du retentissement en soi plus que de l'avantage matériel. Se sentir bien avec les bêtes, se sentir en famille avec elles, voilà le principe.

Mais de ce rapprochement si sensible est né une difficulté majeure : la mise à mort est devenue un meurtre. Il suffit de penser à l'audition des cris et râles de l'agonie, à la vue du sang, pour comprendre là la force de la similarité – nous avons moins l'occasion de voir notre chair, cela nous permet sans doute de consommer celle des animaux. Ce sentiment de crime, qui est étranger aux chasseurs, ce que les non-chasseurs ne parviennent pas à comprendre, est invivable, et pour s'en défaire il n'est guère qu'une solution, se faire pardonner, et, pour cela, se tourner vers une instance supérieure, à qui l'on dédiera même la victime. Ça a été l'invention du sacrifice et de Dieu.

C'est ce que je suis venu dire à Lyon, me décidant à l'exprimer quelques années après l'avoir réalisé, et un peu plus après avoir écrit : « Il n'y a pas de religion sans animal ».

Où commence et finit le meurtre ? C'est une question à laquelle il est aisé de répondre, en première instance, ainsi : là où commence et finit l'animal vrai, loi générale que viendront compléter les décrets

---

1. Muséum national d'Histoire naturelle, Paris, e-mail : poplin@mnhn.fr

d'application particuliers, et je voudrais faire constater que le tabou du meurtre est plus compréhensif que celui, beaucoup plus en vue, de l'inceste. L'étude de celui-ci, par la nature même de son objet, se limite à l'homme, et si elle va chercher des éléments de comparaison dans d'autres espèces, cela reste autant d'expériences séparées, métaphoriques par rapport au genre humain, non en rapport direct avec lui, alors que la mise à mort est de même nature si la victime est un saint homme ou une fourmi. L'acte se produisant dans une plus grande échelle de diversité, son étude explore plus largement le champ des vivants. Certes, les sociétés humaines sont elles-mêmes très diverses et cela fait un champ d'étude en soi, mais l'Anthropologie n'est pas tout dans la Vie, elle resterait bien seule sans une Anthropozoologie.

La plus grande énigme de l'art paléolithique n'est pas celle de son origine ni de son fonctionnement, mais celle de sa disparition. Une telle entreprise ne pouvait périlcliter sans un profond changement. Il faut certes y voir la marque du passage de la chasse à la domestication, mais, outre que la logique de succession serait mieux assurée si Lascaux était au Proche-Orient, cela reste un peu court. Cela ne désigne que l'extérieur d'un phénomène, cela n'en donne pas le rouage. Il vaut mieux prendre un peu de recul, s'élever à plus de généralité, et commencer par dire que l'homme est passé à d'autres occupations et préoccupations.

Cet art est un déploiement somptueux de figures accompagnées de signes. Les figures restent « en soi », un peu comme des pièces d'échecs. Autant les bêtes sont dessinées avec netteté individuelle, autant la tendance n'est pas de passer à la scène, à des assemblages descriptifs ; c'est un art qui ne dépeint pas, qui ne fait pas de documentaire, dirait-on en termes de septième art. Le jeu des figures, comme il serait dit des acteurs, reste pour beaucoup dans la tête des acteurs véritables, ceux qui ont et font la représentation. Ces figures restent ainsi abstraites dans leur fonctionnement, mais une partie de la syntaxe est restituée par les signes, que cela ait été en complément, en contrepoint ou en réplique. De ces signes, bon nombre sont symétriques, ce qui les montre comme une projection de l'homme, les figurations humaines étant, de règle générale, symétriques, alors que l'animal est vu de profil – ce qui est presque définitoire de l'animal vrai. Et dans ce corpus de signes symétriques, bon nombre relèvent des parties génitales (jamais rendues de profil), avec un dégradé allant du réalisme le plus convaincant à l'abstraction schématique la plus poussée. L'homme est présent là-dedans, sans doute plus à titre de sujet que d'objet, et à la fois au titre du genre humain (*anthropos*) par la facialité, et d'homme et de femme (*aner*, *andros* ; *gynè*) par les signes sexuels, dont le principe s'étend au masculin et au féminin en général, où les espèces animales se trouvent rangées. Même sans savoir le sens précis, détaillé que pouvaient prendre ces signes, ils sont, ainsi, constitués, ils ont une organisation.

Or, il est une correspondance de toute époque et de tous lieux à laquelle j'ai rendu plus d'une fois visite dans mes écrits sans m'y arrêter, tant elle est de vérité d'évidence : la chasse est vécue de la même façon que la quête amoureuse. Leurs manifestations sont démonstrations voyantes, parades, déploiement, et il y a beaucoup de cela dans l'art du temps de la prédation. En termes de reproduction, cela reste sur le premier versant, celui de l'entreprise amoureuse, de la parade amoureuse, de la conquête de l'autre sexe, et non pas sur celui de la maternité.

Dans la définition de la domestication avec laquelle je vis depuis longtemps, il est question de reproduction. Je l'ai reçue à l'École vétérinaire de Lyon, et comme je n'en ai jamais rencontré de meilleure, je m'en contente, et n'ai pas éprouvé le besoin de la présenter comme une révélation dans le champ de l'Archéologie pour en tirer une originalité usurpée, ni d'en faire un quelconque oukase. Et si d'aventure des archéozoologues venaient à la désigner comme mienne, il faudrait qu'on se dise qu'elle ne l'est que par adoption ; mais elle a ma bénédiction.

Cette définition, la voici : *les animaux domestiques sont ceux qui vivent sous le contrôle de l'homme, reproduction comprise.*

Pendant longtemps, j'ai vu, dans la mention du contrôle de la reproduction, surtout l'avantage qu'elle pointait sur la production de morphotypes susceptibles d'être reconnus dans les vestiges osseux. Puis, peu à peu, s'est installée l'idée qu'à côté de la génétique, la reproduction, dans un sens plus généreux et plus juste, secrétait une autre sorte de parenté. Voici comment.

La reproduction ne comporte pas que l'engendrement, ni même que la fécondation, la gestation et la parturition. Il y a, chez les mammifères, c'est-à-dire les humains et la plus belle part des animaux

vrais, l'allaitement. Cette fonction essentielle, établie depuis plus de cinquante millions d'années, aux organes nobles, puisque de formation dermo-épidermique comme le tube neural, l'œil ou les dents, fait partie intégrante du renouvellement des êtres, auxquels elle apporte un liant fondamental, génération après génération : ils ne viennent plus seuls au monde comme la chenille ou le reptile sortant de l'œuf, ils naissent parmi ceux qui les ont précédés, et qui peuvent ajouter de l'acquis, du vécu en commun, à l'inné. Et puis le lait peut aller à d'autres bouches que celles prévues par la naissance et instituer, à côté et en plus de la famille innée, une famille acquise – et le liant s'étend de la parenté de sang à une para-parenté de lait.

Je voudrais fixer dans quelques mots la beauté et la puissance de ce phénomène biologique, dont il n'est pas assez parlé. La mère se tient immobile, le nourrisson, le « laiton » paraît dormir. Rien ne bouge, rien ne semble se passer. Puis un imperceptible mouvement se produit dans la région de la lèvre, de l'aile du nez ou du naseau. Et voici qu'un tout petit bruit renseigne : entre la mère et le petit, la vie continue de passer, comme au temps du placenta. Et ce depuis des millions d'années.

C'est donc une belle et grande histoire que celle de la lactation, sur laquelle nous n'avons pas les yeux assez ouverts. L'allaitement a la faculté de créer des liens dans et autour de la cellule de base de la société qu'est la famille, de jouer avec la parenté. Le cercle de famille est pour beaucoup celui du lait. Ouvrir celui-ci à l'animal, ou se glisser dans celui de l'animal, c'est créer, entre l'homme et l'animal, de la familiarité, soit dit en conservant au terme sa référence forte à la famille.

C'est dans cet esprit que je mettais en 1989, dans une analyse d'ouvrage pour la revue d'Anthropologie sociale *L'Homme* cette exclamation : « un ourson allaité avec un bambin est à l'évidence son frère de lait ». Leur relation est même de l'ordre de la gémellité, et cette question vient, près de vingt ans plus tard, de me décider à ouvrir *Les Structures élémentaires de la parenté* de C. Lévi-Strauss, dont un bien grand respect me tenait éloigné dans l'attente d'un jour où je m'en sentirais digne. L'absence de la para-parenté animalière par voie lactée m'a déçu, mais la raison n'en est que trop claire : cet à-côté n'avait pas à détourner l'auteur de son propos, qui est essentiellement la parenté de lit, non de lait, au départ, et le tabou de l'inceste à l'arrivée – il est le névraxe de son œuvre. Quant à mon besoin de savoir sur les croisements de la consommation lactée croisée avec d'autres espèces, il n'avait pas à aller jusque là.

Au demeurant, il donne la référence d'un article d'Hoernlé, paru en Afrique du Sud et aussi éclairant qu'il a été d'abord impossible à trouver en France. Mais Marion Abélès a fait l'impossible en dénichant une réédition, et je suis heureux de l'en remercier ici. Ce qu'il y a de particulièrement précieux dans ces pages, c'est la conscience aiguë et affirmée du manque d'études sur la parenté par le lait, et ce trait est partagé par tous les auteurs traitant bien du sujet. De même que la part de l'animal dans les écrits des sémiologues est d'une minceur désolante, de même il y a fort à faire pour rendre à l'allaitement sa dimension. Heureusement, les études commencent à se multiplier, et des historiens comme M.-F. Morel s'attachent au sujet.

De ce peu d'intérêt, de cette déconsidération, je voudrais donner deux exemples, venant non des études scientifiques, mais de notre quotidien et, en cela, exprimant peut-être mieux une attitude générale. Qui sait qu'à Paris existe, au cœur de la ville, une statue jouant avec l'image de Zeus enfant allaité par la chèvre Amalthée ? Quel guide touristique la mentionnerait ? Elle n'est pourtant pas perdue dans une cage d'escalier de petit musée obscur, elle se dresse, ignorée, au centre du très estimé jardin du Palais-Royal. Le Louvre n'est pas loin, et voici le deuxième exemple. Un jour que je passais par un de ses couloirs en sous-sol, je vis une jeune femme assise dans la pénombre, allaitant son enfant, à l'écart autant qu'elle le pouvait, c'est-à-dire bien près du flot des touristes. Cela me fit penser qu'il n'y avait pas, dans le tissu urbain, de lieux aménagés pour une telle halte. Et je me pris à rêver, dans un tel musée, qui voit passer des millions de visiteurs par an, d'un petit salon tranquille, garni de quelques chaises de nourrice et, à la cimaise, d'un tableau flamand à la Vierge à l'enfance consommant. Il y est bien moins pensé qu'aux défilés de mode.

Je n'ai pas ici sous la main, en Eubée, l'île aux beaux bœufs, toute la documentation ethnographique que j'ai pu réunir, notamment grâce à la générosité de Nicole Belmont. Je viens de découvrir grâce à la photocopie qu'elle m'a procurée, la belle étude d'E. Cosquin parue en 1908 dans la *Revue des questions historiques* sous le titre *Le lait de la mère et le coffre flottant*, très en avance sur son temps pour la méthode. Tout y est bien en place, il y a même (p. 259) un petit bestiaire de cinq espèces regroupées, dont la louve de Rémus et Romulus et les colombes de Vénus alias Derketo nourrissant (p. 225) Sémiramis enfant exposée au désert, d'abord de gouttes de lait, puis de parcelles de fromage. Ce trait de légende vient sûrement de ce rouage de la nature ignoré de l'auteur et que j'aurais aimé lui faire connaître : les oiseaux de cette sorte

nourrissent leurs petits de « lait de pigeon » secrété par le jabot. Cela donne un bel élément de correspondance entre mammifères et oiseaux et pourrait apporter au récit du Déluge un éclairage que je dirai plus loin, ainsi qu'à la colombe chrétienne.

Les textes que j'ai pu consulter (s'ajoutent aux noms d'auteurs déjà cités ceux de M. Dupire, M.H. Benkheira, P. Parkes) montrent que l'alliance par le lait est un phénomène récurrent et fort, et qu'elle peut passer par le lait des bêtes, dans les groupes humains qui sont en étroite contact avec celles-ci. C'est cette voie du lait que je vois à l'origine de la familiarisation envisagée dans ces pages, dans un mouvement d'ensemble dépassant cela. Il y a eu, à la sortie du Paléolithique, une tendance générale à la miniaturisation, à la maternisation, qui a fait aussi bien rétrécir l'outillage de silex que ramasser des coquillages, que briser les os menus dans la cuisine, que rechercher des animaux jeunes. La conjonction des petits animaux avec des petits des animaux est particulièrement importante, grave au sens antique, lourde de conséquence, signalant un changement d'attitude mentale. L'histoire étymologique du lapin à partir du nom du petit du lièvre aide à comprendre cela, ainsi que la si belle étude de Benveniste sur les noms des suidés dont j'ai parlé récemment dans « Le cochon, perle d'Orient : un tabou né de la domestication laitière »<sup>2</sup>. Il semble que les espèces animales étaient pensées en fonction d'une répartition sexuelle au temps de la prédation, et par âges ensuite, avec une prédilection pour les petits. De la grande chasse, où, par le jeu métaphorique qui a été dit, l'humanité vivait sous un régime où la femme apparaît comme l'amoureuse, il a été passé à un régime où féminité coïncide avec maternité. La domestication lactée est protagoniste de cette grande mutation qui a mis l'homme en société avec les animaux.

« Amoureuse » et « mère de famille » est un couple de désignations utilisé à propos d'hormones, bien commode pour fixer les idées des étudiants sur la folliculine et la progestérone, mais les choses vont plus loin, notamment par le regard posé par la société, qui amplifie la distinction, qui la recherche, la cultive. Nos compagnes vivent un tiraillement, qui peut devenir dramatique, entre deux voies à suivre, celle de la belle jeune fille et celle de la bonne maman, et ce choix est d'autant plus contraignant qu'il recouvre celui, bien plus important encore et dont on ne parle guère, du destin individuel et du destin de lignée.

La première voie est emblématisée par la femme mannequin, attirante, active, disponible, entreprenante, séduisante, dégagée de tout souci ménager, et pour laquelle on redoute qu'une grossesse la déforme, et qu'un bambin encombrerait. La seconde voie est celle d'un dépassement de soi tourné vers l'avenir et la générosité, celle d'un accomplissement que rien ne peut remplacer : donner le jour à un nouvel être, devenir celle par qui le développement de la lignée, de la famille, du groupe, de l'espèce et, enfin, de la Vie, est passé.

Voici une notation trouvée dans un dictionnaire de la vie pratique de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> s. : « Une bonne nourrice doit avoir les mamelles détachées de la poitrine pour ne pas nuire à l'accroissement du nez de son nourrisson. D'ailleurs, un sein trop ferme retient difficilement le lait. ». Le sein de marbre, le sein si dur que chantent Prévert et Kosma, contre lequel on peut écraser une puce, est celui de Vénus/Aphrodite et de Canova, il est en lutte avec celui de l'allaitante généreuse, dans une guerre dont la femme est le champ de bataille et qui la met dans une situation cornélienne entre la beauté de la jeunesse éternelle et celle de la maternité, qui pourra reproduire chaque fois dans les générations suivantes la fleur de beauté.

Dans ce moment précis de la reproduction qu'est l'allaitement, qui scelle pour la femme le renoncement à soi ou le dépassement de soi, selon le point de vue, il y a l'acceptation d'un autrui futuriste et le futur est déjà là dans ce petit être avec lequel la mère va parler à l'avenir, dans une familiarité que la langue et les usages vont meubler. Cette même générosité à travers le temps et suivant la lignée – selon la chaîne, dirait un tisserand – peut, par adoption lactée, s'étendre latéralement – selon la trame – dans la solidarité du groupe, de l'espèce, et même, à ce stade premier du développement où les petits des hommes et les petits des animaux sont au plus fort de la similarité, amener à franchir les frontières interspécifiques, aussi bien dans un sens que dans l'autre. Et le fait que, dans l'allaitement d'un bébé humain par une femelle animale, la descente du lait se produise mieux quand le jeune animal est présent, est pour beaucoup dans le rapprochement homme-animal, dans la familiarisation, de même que pour la concorde et la paix : le frère

2. in C. Michel et B. Lion (éds), *De la domestication au tabou : le cas des suidés au Proche-Orient ancien*, Éditions De Boccard, Paris 2006, p. 325-331.

animal n'a pas été tué, contrairement à ce qu'il en a été d'Abel, l'un des deux n'a pas éliminé l'autre, il est là pour jouer, et le futur adulte humain peut apprendre l'animal en même temps que sa langue maternelle.

Dans la dualité de la femme séduisante et de la mère excellente, l'une comme l'autre peut être conçue jusqu'à l'extrême. Prenons le cas d'un état de maternité purifié, que nulle manifestation sexuelle choquante ne serait venu troubler. Cet être féminin serait pure mère, débarrassée de tout acte érotique. C'est ce qui se dessine dans la perspective chrétienne, avec la Vierge Marie, mère exemplaire dans la lactation, mirée dans le lis, approchée par une colombe, maman d'un petit à forme humaine métaphorisé dans l'agneau – et non pas un bélier, un adulte. C'est l'image de cet enfanton, le fruit de ses entrailles qui demeure en elle au pied de la croix. C'est la suite et l'extrait purifié de la maternisation et miniaturisation commencée avec l'élevage, et c'est le moment de faire retentir cette constatation : il n'y a pas une seule scène d'allaitement dans tout l'art paléolithique.

Ces questions de blancheur, de chair, de lait, de pureté, de féminité, sont sensibles dans les ivoires. Toutes ces dimensions s'inscrivent ou sont inscrites dans cette matière, comme si l'outil de l'ivoirier n'avait qu'à les libérer, et force est de convenir, au vu du nombre des œuvres, qu'elle convient particulièrement aux représentations de la Vierge, notamment tenant l'enfant, ainsi que de son fils en croix, qui « a pris chair de la Vierge Marie » : il me semble que tout est dit avec cette parole consacrée. Le lait fait passer de la chair et de la forme blanches de la mère représentée à celles de son fils, qui participe de l'adoption. Le Proche-Orient, dans les siècles et millénaires qui ont précédé, avait des scènes d'allaitement en ivoire, comme celles de vache et de veau de Nimroud et d'Arslan-Tash, de fonction ornementale élevée. C'est un repère dans l'histoire de la fonction laitière, montrant l'importance et la considération que les hommes pouvaient lui accorder.

La grande forme domestique qui vient d'être évoquée va me permettre de parler de protection, composante importante de l'animal dans la domestication laitière. Les bonnes bêtes, bien tenues, sont comme des piliers et des fontaines de la vie des humains, mais je voudrais introduire la vaccine, au rôle protecteur si précieux contre la variole humaine. Faut-il rappeler que cette affection bovine tire son nom de la vache et l'a, en quelque sorte, transmis à toutes les formes de vaccination ? Jenner a inventé, au XVIII<sup>e</sup> s., de donner à titre préventif aux humains cette maladie bénigne pour eux, sur la constatation que les vachères qui prenaient aux mains les pustules des pis des vaches qu'elles trayaient n'attrapaient pas l'autre mal, cet horrible maladie, qui, quand elle ne tue pas, tue la beauté. Il me semble que cette observation a pu être faite bien avant cette époque, car la similitude des pustules de la vaccine sur les pis, les mains, et de celles de la variole ne saurait guère échapper, d'autant que cette ressemblance exacerbe l'attention avec une intensité dramatique, les premiers temps de l'éruption, dans l'ambiguïté et la terreur d'un simple « mal des vaches » ou de la fatale maladie. La bouche de l'enfant est au foyer de cette attention. Lorsque l'issue est favorable, l'esprit reste sensibilisé autant que le corps, et l'immunité acquise par celui-ci peut lui être révélée lors d'une attaque ultérieure de variole dans la population. Alors, le prestige de la vache sera du niveau de celui de Pasteur, d'un dieu ou d'un saint guérisseur. J'ai cherché s'il n'y avait pas de cela dans le culte de sainte Brigitte, mais n'ai rien trouvé. L'investigation serait à pousser dans les temps historiques, où la variole est difficile à repérer. Il faudrait la doubler d'une recherche sur les affinités des différents virus responsables des différentes varioles (*poxes* dans la langue de Jenner). Le plus curieux serait d'arriver à ce qu'elles se soient développées avec l'élevage, qu'elles soient un peu un produit de l'action de l'homme sur l'animal, une interaction, et que le jeu de la vaccine et de la variole ait été préparé de longue date, des millénaires plus tôt, par la domestication laitière.

Je voudrais aborder maintenant une question d'écriture en évoquant des pages que j'ai données sur l'origine de la production laitière il y a un peu plus de vingt-cinq ans. Elles m'avaient été demandées non pour les archéologues, mais pour agrémenter le journal d'une conférence internationale sur la laiterie au Palais des Congrès à Paris. Un de mes étudiants gagnait un peu sa vie dans l'équipe de relations publiques ; il m'a demandé cela, je n'ai pas voulu refuser. Ces pages devaient donc renoncer à la technicité archéologique et s'adresser en pleine responsabilité à un ensemble mondial de professionnels, de chercheurs et d'enseignants de la production laitière. Une comparaison chérie va m'aider à me faire comprendre. Lorsqu'un archéozoologue donne l'âge individuel d'un animal d'après sa denture, la légèreté n'est pas sanctionnée, personne n'est plus là pour dire le vrai ; lorsque le propriétaire de l'animal tient la bride ou la laisse, c'est une tout autre affaire. J'étais en quelque sorte investi de la responsabilité d'« historiser » pour

ses représentants actuels tout un corps de métier à la longue, très longue tradition, qui n'en n'avaient pas trop conscience, mais qui étaient en droit direct de me demander des comptes.

Deux choses sont à signaler au cœur de ces pages encore vivantes en moi : une faisselle d'écorce et de fil trouvée dans un lac suisse, et le vin. La faisselle, vieille de plusieurs millénaires, si miraculeusement conservée au regard de l'Archéologie courante, ouvrait grand une perspective chronologique longue – comme fera, vingt ans plus tard, la vision de ces lances de bois vieilles de 400 000 ans trouvées en Allemagne du nord. Et cela se trouvait renforcé par la notion de forte tradition fromagère de l'élevage suisse ou jurassien. La production pouvait remonter très loin. Dans l'édition qui a suivi, en 1980, dans *Initiation à l'Archéologie et à la Préhistoire*, cette tendance à prendre les choses de très haut dans le temps s'est trouvée encouragée par l'aide apportée en ce sens par le comité éditeur, avec, par exemple, en première de couverture : « Des laiteries vieilles de 10 000 ans ». Je me rappelle avoir été choqué par cet effet d'annonce ; j'en souris aujourd'hui avec tendresse et reconnaissance, car c'est ce que je portais au fond de moi. Et comme je me souviens d'avoir écrit ces pages au calme, avec application mais en toute liberté, je suis heureux d'en retrouver l'atmosphère aujourd'hui.

Dans cette liberté d'écriture, j'avais laissé parler la vigne et le vin, que je retrouve en association plus consciente, cette fois, après avoir accru les connaissances, élargi le champ de vision, et appris à mieux fouiller *ce qui vient à l'esprit*.

« La culture est ce qui reste quand on a tout oublié ». Un grand Lyonnais, le président Herriot, a légué cette maxime à la langue française. Buffon nous dit bien qu'il faut fermer tous les livres avant de prendre la plume, et Gaston Roupnel, dans sa chaire d'Histoire de Dijon, n'était jamais si intéressant, disait mon père, que lorsqu'il avait oublié ses notes. Il est un moment où, après un long travail, une pensée d'ensemble se dégage, comme une enveloppe du tout, et résume l'essentiel dans une maxime bien faite. Tout est décanté et s'est mis en place. Le grand et bon livre de Roger Dion sur l'histoire de la vigne en France commence ainsi, en dégageant la personnalité du vin : « Hautement réparateur et bienfaisant lorsqu'il est loyal et qu'on le boit avec mesure (...), ce serait mal servir son prestige que de le mettre au rang des substances nourricières fondamentales telles que le lait, la viande, les grains, les fruits. » À la fois, il le place à un rang supérieur, allant jusqu'à dire dans la phrase suivante qu'il était sacré dans l'Antiquité (« Il y avait, dans le culte que lui vouaient les Anciens, une ferveur particulière »), et juste devant le lait, en union à joint vif avec lui. Je jure que je n'avais pas ouvert ce livre à l'époque ; je ne l'ai découvert que plus tard, en m'intéressant à Eustache Deschamps, dont la poésie fourmille d'animaux et nous renseigne bien sur le vignoble français du XIV<sup>e</sup> s.

La vigne tient de l'animal. J'en rappelle un symptôme : les outils et autres instruments reçoivent beaucoup de noms d'animaux, très peu de végétaux et de minéraux. La vigne constitue une exception majeure, puisqu'elle fournit non pas seulement une, mais trois de ces métaphores : la vrille, la vis et la râpe lui doivent leur appellation.

Dans le récit du Déluge, le premier geste de Noé reprenant contact avec la terre ferme est de la planter. Tout ce qui respire a été noyé, les végétaux n'ont pas eu à souffrir, puisque la colombe en rapporte un rameau. S'il faut planter la vigne, c'est ou bien que Noé la crée, mais il n'est tout de même pas Dieu le Père, ou bien qu'il faut la renouveler et qu'elle était dans l'Arche comme et avec les animaux et les Justes.

C'est ici qu'il faut reparler de la colombe qui nourrit l'enfant Sémiramis de lait et de fromage. Par la propriété de son jabot, elle est comme un satellite de la domestication lactée, elle appartient à son cycle, et il serait bon de se préoccuper de la fréquence de ses représentations confiées à l'ivoire, ainsi que de son jeu précis dans la Nativité. Dans le récit vétérotestamentaire, le corbeau envoyé d'abord ne revient pas. Qu'aurait-il pu rapporter ? Quelque animal, ou partie d'animal, ou produit d'animal, mais tous les animaux (vrais : « tout ce qui respire » dit l'Écriture) en dehors de l'Arche ont été noyés (ce dont les poissons n'ont pas lieu de se plaindre). Parmi les produits, il aurait pu y avoir, aux yeux des amoureux de La Fontaine et du Roman de Renart, du fromage. La légende de Sémiramis, ici, amènerait une autre solution : en raison de la physiologie de son jabot, ce serait à la colombe de le rapporter et, si elle ne le fait pas, c'est qu'il n'y a plus ni animaux pour donner du lait ni humains pour le traiter. En somme, le rameau d'olivier souligne que les êtres qui respirent ont été noyés.

Et c'est du lait, de la domestication laitière, que la colombe tire son image de paix, en même temps que de sa blancheur proverbiale. Les deux éléments se confortent, et j'ai mainte fois constaté que pour qu'un fait anthropozoologique apparaisse, il faut qu'il arrive par deux raisons, un peu comme il faut deux poupées

pour saisir la pièce sur le tour. Cela donne un axe, et nous saisissons de même entre le pouce et l'index, à deux mains, avec les deux yeux, ce qui produit un effet relief, à deux oreilles, à deux dans le dialogue, etc.

Je voudrais profiter du passage par le mont Ararat pour indiquer que j'ai toujours pensé que la domestication des animaux devait s'être enclenchée dans les montagnes, pour des raisons de fonctionnement commun avec les îles, depuis que je me suis intéressé à la Corse, qui est île et montagne, pour être allé en Nouvelle-Calédonie, où les langues sont si diversifiées d'une vallée à l'autre, et avoir entendu Peter Parkes parler de ses hommes de l'Hindou-Kouch à Oxford en novembre 1990.

La vigne, vivante ainsi qu'un animal, porte un fruit ainsi qu'un sein, qui donne un jus doux comme le lait, jouxtant le miel, autre produit dont on peut se demander s'il est végétal ou animal. Un essaim d'abeilles ressemble à une grappe de raisin, certaines langues l'expriment dans leur vocabulaire, et la grappe est semblable aux fruits en régime du palmier dattier, ainsi qu'au plastron d'Artémis d'Éphèse. Le raisin oriental sultanine qui, dans sa blondeur, rappelle tant le miel, a des grains allongés comme des dattes, dont on fait aussi du vin, et le mot vient de *dactylos*, mot grec signifiant « doigt ». Certains contes et légendes parlant d'allaitement remplacent le sein par les doigts. Et de l'Orient encore, cette donnée : le palmier est entré dans nos bestiaires médiévaux comme un animal et de la Casamance parvient l'écho qu'il est des hommes qui font du vin de palme. Après cette tournée éclair, revenons au raisin pour cet épisode nouveau : une fermentation survient, et voici que du doux est sorti le fort, vin dont il ne faut pas abuser. Mais pour ceux qui vivent dans des pays sans vigne et sans palmier ? Pour un missionnaire ayant épuisé sa provision de vin en Mongolie, comment dire la messe ?

Ce pays m'a posé longtemps une énigme : comment un peuple si cavalier peut-il pratiquer l'hippophagie ? J'ai découvert cela, éberlué, en regardant un documentaire qui ne craignait pas de dire les choses en image. Armés de fortes piques à hampe de bois robuste et pointe de fer épaisse, les hommes perçaient joyeusement – oui, en riant et plaisantant – les voûtes crâniennes par-dessus la rambarde d'une sorte de corral. Ainsi commençait le processus alimentaire.

Quand la domestication laitière a été bien installée au Proche-Orient avec les bêtes à cornes (et à pied fourchu), *qui sont les bêtes à lait*, l'expansion vers l'immense Asie ne rencontrait guère devant elle, sur les plaines et la steppe, de faune semblable, d'espèces similaires à domestiquer. Même les hauts plateaux de l'Himalaya, avec le yack, étaient mieux pourvus. Mais il y avait des chevaux, et les juments ont été mises à contribution. Et voici comment il existe dans ces pays une tendance à mettre des cornes aux équidés, comme on en rencontre dans les kourganés, et une tradition de production laitière équine. Au vu des dates et des lieux, il semble bien que « la plus noble conquête que l'homme ait jamais faite » (Buffon) l'a été d'abord pour donner du lait aux petits des humains.

Et, comme il advient des seins des femmes, les papas en ont profité pour leurs ébats dans le fort : de la Géorgie et du Caucase (avec le *kéfir*, *koumis* en turc) au fin fond de la Mongolie (avec l'*airag* ou *airak*), les hommes ont inventé une chose aussi incroyable pour un Bourguignon que de tuer ses chevaux pour les manger : du vin de lait de jument. Ils en tirent même, par distillation, un alcool, comme on fait du cognac à partir du vin de Cognac en France. Il aura fallu attendre, pour ce dernier perfectionnement, l'invention de l'alambic, dont le nom arabe dit bien la date récente à l'échelle des millénaires, mais le lait fermenté en alcool, lui, n'en a pas besoin ; il peut être ancien, et il n'est pas douteux que sa découverte aura beaucoup fait pour encourager la race chevaline. Ainsi, cette vaste histoire de transport intercontinental qui, du pays de Noé, a propagé la vigne jusqu'au Chili, s'est trouvée complétée de l'autre côté jusqu'en Chine par le cheval dans la voie lactée. Et ainsi se trouvent rapprochés, par leurs produits, deux sommets du vivant, si pleins de noblesse, le cheval au pied solide et la vigne dont les doigts en vrille attrapent les rossignols sous la plume de Colette. Des doigts et des vrilles qu'elle désigne aussi comme des cornes, et voici le lien qui fait volontiers de la vigne l'arbre de vie entre deux caprins dressés.

Je comprends maintenant pourquoi j'avais été tant marqué, dans les montagnes calcaires du nord de la Syrie, par le spectacle d'une jeune mère bédouine installant son bébé, un bambin qui ne marchait pas encore, sur un cheval sellé devant sa tente dressée parmi les ruines d'un village paléochrétien où le dessinateur topographe de l'équipe, mort depuis, faisait des relevés. Je n'avais rien à faire que d'observer, elle était belle dans ses voiles portant son enfant – je revois en écrivant cela la vierge d'ivoire de la Sainte-Chapelle que j'ai tenue dans mes mains au Louvre – et j'étais très intéressé par la position du cheval sur le plan au sol de la maison de toile, comme si j'étais encore à fouiller l'habitation numéro un de Pincevent :

juste devant la porte, c'est-à-dire qu'il était non pas ailleurs avec les moutons et les chèvres aux oreilles pendantes, mais très intégré à l'espace des humains, comme dans les scènes de banquet funéraire des bas-reliefs antiques. Dans sa maternité, dans son espace domestique, elle éduquait son enfant, en jouant, et, ce faisant, l'habituaît au cheval et réciproquement, faisant naître un nouveau cycle de la relation. Les grandes fêtes du cheval annuelles des Mongols sont de grandes courses jusqu'au bout de la steppe, collectives comme nos marathons des villes, dont les princes sont des enfants. C'est dans le creux de la relation de maternité que se tient le secret originel de la relation homme-cheval. Le 6/8 de la phrase de Buffon est l'écho du cœur maternel, et c'est ainsi qu'elle se termine : « est celle de ce fier et fougueux animal qui partage avec lui les fatigues de la guerre et la gloire des combats ».

Fondamentalement, les bêtes à lait familières de l'Ancien Monde sont des bovins, des ovins, des caprins. Trop longtemps, j'en suis resté à l'Anatomie, à l'équivalence taxonomique de leurs cornes et de leur pied fourchu. Je ne saisisais par qu'il fallait y voir les fournisseurs de lait. Sans doute mon esprit était-il bloqué dans cette conception par mon intérêt particulier pour l'astragale, qui, métonymique de l'extrémité digitée et métaphorique des cornes, réunit ces deux critères ; il était arrêté aussi par la présence des cervidés dans le groupe que ces mêmes critères délimitent. En réalité, si, au lieu d'en rester à la forme des extrémités de membres et céphalique, et même à la physiologie digestive, on pense ces espèces en termes de produits, si on les juge comme le pommier à ses pommes, alors tout s'éclaire, elles apparaissent comme les bêtes à lait, et l'on comprend que, par elles, le cycle des bêtes à cornes s'engrène dans le cercle de famille.

Il ne reste plus, dès lors, qu'à saisir ceci, qui me paraît plus fondamental encore : ces espèces laitières sont aussi nos grandes espèces à viande et l'un ne va pas sans l'autre. « Tu bois mon lait, tu mangeras ma viande », telle est la loi, et, de façon plus anthropologique, en pointant sur l'homme : « qui boit leur lait mangera leur viande ».

Il est inscrit dans l'histoire que cela a été étendu aux équidés, aux camélidés. Pour cet autre qu'est le porc, non arrimé par cette loi profonde, en socle, la mort n'est pas si grave, au point que l'on va jusqu'à manger ses petits en forme reconnaissable, et l'oscillation des possibles est la plus grande, depuis une consommation totale où « tout est bon » et sous toutes sortes de formes (dont le cochon de lait, précisément), jusqu'à un rejet non moins absolu. Il est celui qui ne participe pas à l'alimentation lactée des humains (les rares notations à cet égard sont constamment non vérifiées et relèvent de la billevesée), notamment celle des tout petits, alors que ses mamelles ressemblent le plus aux seins des femmes, au point que même les singes supérieurs n'en ont pas de si beaux.

Mais il donne une sorte d'huile, à chaud, ce qui, à la fois, le rapproche non de la vigne, mais de l'olivier, et situe l'affaire dans le temps par le lien nécessaire avec la bassine à friture : il faut, pour recueillir le saindoux, faire fondre et ne pas perdre, et cela a dû attendre au moins les premiers vases de pierre. Cette branche de l'activité humaine, qui paraît peu de chose, est à examiner attentivement. Elle s'est développée, en y préluant, avec la métallurgie et les autres arts du feu ayant recours à la fonte, et les tablettes cunéiformes comptabilisent avec grand soin son produit. Aussi s'est-il imposé à moi de dire, au cours de deux réunions récentes, que le Mésolithique était la traversée de la graisse au saindoux.

Blanc comme lait, venant non des seins, mais du sein du porcin, et demandant sa mise à mort, le saindoux est comme un produit laitier qui aurait sauté le stade de l'allaitement, dont le producteur couvert de soies aurait oublié de se faire aimer dans cette voie de la familiarisation. Il est un *outlaw* de la loi présentée dans ces pages : il n'est pas concerné, comme les bêtes à cornes, par les notions de meurtre et de sacrifice. Cela n'empêche qu'il a des produits formés comme est le fromage (éponyme de la mise en forme). Ces produits élaborés sont même nombreux, à travers les diverses formes de la charcuterie, et très intériorisés, dans des réceptacles viscéraux (même le sang y parvient) ou dans la peau qui les recouvre encore, alors que les produits laitiers sont plus ouverts sur l'extérieur, plus à nu. Les produits du porc sont plus cachés, plus retenus dans les dépouilles de l'animal, moins offerts. En même temps, sa viande, préférée très cuite, c'est-à-dire masquée, n'a pas la classe de celle des bêtes à cornes, bœuf en tête, bien rouge et volontiers consommée comme telle, et ces mêmes espèces à viande vraie ne donnent, par réciproque inverse, pas tant lieu que lui à des produits de transformation. Leur chair est résolument plus à ciel ouvert. Celle du porc est plutôt proche de celle du poulet, de la volaille, qui, étant ovipare, n'a pas à suivre, elle non plus, la loi de la domestication laitière. À ce sujet, le pigeon et ses proches seraient à examiner de près, en raison de leur lait de jabot.

Ainsi se dessine une organisation où entrent en première ligne :

1 - le lait (naturel, dit cru) en parallèle avec la viande (crue, rouge) et, à leur suite et continuant le parallèle, les produits dérivés, principalement :

2 - lait traité, crème et beurre//saindoux, celui-ci ayant subi un chauffage ;

3 - autres produits laitiers, fermentés, surtout fromage//produits carnés (avec cuisson, salaison), dont le fromage de tête, pour le cochon, est exemplaire dans le parallélisme.

La chair du porc, qui n'est pas viande à figurer en première ligne, stagne à la troisième avec les produits carnés de l'espèce. Tous ces produits du porc connaissent la cuisson ou la salaison, laquelle apporte une « coction » comme, de son côté, la fermentation.

Le jus de raisin (moût) vient se ranger sur la première ligne, à côté du lait. Le vin et le lait fermenté en alcool se trouvent sur la troisième, à côté du fromage et sur le même pied que le porc. Cela aide à comprendre que les deux interdits soient en correspondance. Celui du porc est plus étendu, plus constant que celui du vin, ce qui est conforme à la hiérarchie alimentaire du manger et du boire, du solide et du liquide (et, finalement, dans la perspective chrétienne, de la première et de la seconde espèce de l'Eucharistie, présentées respectivement au début et à la fin de la Cène). Dans l'héritage de l'Ancien Testament, le porc souffre de ne pas être passé par la filière lactée ; il en va un peu de même du vin, que sa nature semi-animale peut faire ranger ou ne pas ranger avec les bêtes. En faisant l'assimilation, on en fait un animal hors circuit laitier, et, *ipso facto*, on provoque le rapprochement du vin et du suidé ; ce peut être dans l'opprobre, comme pour l'Islam, ce peut être autrement ailleurs, et les ventrées de cochonnaille vont bien de pair avec les boiveries en Occident traditionnel.

Dans cette conjonction des choses, il devient palpitant de savoir si les musulmans des steppes de l'Asie centrale peuvent boire le lait de jument fermenté, de façon licite. En effet, en faisant passer la filière de la production d'alcool de la vigne à la jument (et autres bêtes à lait), on la range dans le cycle des bêtes à lait, dans le domaine de la domestication laitière. Je me suis promis de m'en enquérir dès mon retour à Paris, et positive a été la réponse du jeune Nicolas Lescureux pour les Kirghizes, qui « bien que musulmans, boivent ouvertement le *kymyz* (...) et revendiquent cette boisson comme (...) nationale ». Il a même ajouté, sans que je lui demande rien : « Enfin, bien que musulmans, les Kirghizes mangent consomment également le cheval. » ; je laisse le presque doublon *mangent consomment* de son message électronique, où se lit le saut de l'image mentale de l'animal à celle de la viande. Les deux produits, chair et lait, sont bien liés, et un musulman qui en passe par la bête à lait qu'est devenue pour lui la jument en vient à accepter l'éthanol qu'il refuserait vraisemblablement de la vigne, et à consommer sa chair, qu'il refuserait du cochon, espèce non laitière et qui l'est restée.

Un autre documentaire sur les Mongols, il y a peu de temps, est venu m'apporter comme le mot de la fin, comme le signe que ma traversée du désert était finie, que j'étais arrivé à comprendre. C'est ce dicton : *quand le cheval est sellé, il faut le monter*. Nous avons, à l'autre bout de l'Eurasie, au pays des deux cents fromages : *quand le vin est tiré, il faut le boire*. Cela entre bien dans la logique de l'équivalence de l'espèce équine et de la vigne, mais il y a plus. Il s'agit bien du même élan, d'Alexandre ivre montant à cheval, de la vigne grimpeuse enlaçant l'arbre de ses bras amoureux, nous dit un Ancien qui doit être Pline si mon souvenir est bon, d'accepter ce qui va se produire et nous dépasse encore, mais va nous faire monter comme l'esquif sur la vague. Il s'agit de destin, de jeter son cœur par-dessus l'obstacle, disent les cavaliers. De cet émoi, de ce grand franchissement, la forme la plus achevée, sur terre, reste la rencontre du jeune homme et de la jeune fille et son grand moment où il faut y aller, et le passage à la génération suivante, à cette première vague du futur qui nous arrive, et que nous assumons parce qu'il s'agit de faire la nique à celle qui coupe court à tout et ne règle jamais rien, la mort.

Pour ne pas en rester à ce sinistre mot, je vais aborder un sujet des sommets, la langue, dont les mots sont des êtres vivants et qui est la grande enveloppe de toute culture. Il est, concernant son apprentissage, un thème récurrent et fort, celui du couplage avec l'allaitement, ainsi formulé : *apprendre sa langue en suçant le lait de sa nourrice*. Le dernier terme est à prendre au sens fort, un peu dépassé, de « celle qui nourrit de son lait », avant tout la mère, et non pas à celui d'une auxiliaire rémunérée, souvent sèche. Montaigne est cité en exemple à propos de cette formule, bien qu'il ne l'ait pas exactement produite ; mais on ne prête qu'aux riches et son cas vaut d'être rappelé pour sa curiosité même : il s'agissait non du français, mais du latin, dont il a été

nourri non par une nourrice mais par un précepteur, qui était non pas français mais allemand. Était-ce le mari de la nourrice ? *Ich weiss nicht*, mais le plus curieux est qu'il a ainsi appris comme une langue maternelle (*Muttersprache*) la langue mère (*Muttersprache* aussi) des langues romanes, ce qui est déjà tout un sujet de réflexion, et si le formateur lui a moindrement fait connaître des parallélismes tudesques (le fait, par exemple, que « sacrifice d'Abraham » se dit « *Isaakopfer* »), il était préparé à écrire en quelque sorte directement en grammaire comparative ; et ce grand nom de grammaire, dont Molière joue avec *grand'mère*, jeu qui trouve un plein de sens ici dans son tissu de parenté et d'éducation, tant les aïeux en ont à apprendre aux petits, ce nom, dis-je, me rappelle que la muse de la grammaire est, dans l'iconographie, une femme allaitante.

Il y a donc un échange du mot et du lait, et qu'en dire à propos des animaux, qui ne parlent pas ? Simplement que la domestication laitière les rend comme s'ils parlaient. Aussi sont-ils dans les mythes et les contes d'insatiables bavards, surtout lorsque nous en parlons à nos petits. Je ne prendrai qu'un exemple, mais un bon, comme le tour du hérisson d'Archiloque de Thasos repéré par Buffon – rien ne les sépare : vingt-cinq siècles.

Le poète est à Rome et s'ennuie. Il a cette petite bête noire qu'on appelle le cafard depuis qu'un autre poète, Baudelaire, a donné ce sens au mot. Il s'exclame avec regret :

France, mère des arts, des armes et des lois,  
Tu m'as nourri longtemps du lait de ta mamelle :  
Ores, comme un agneau qui sa nourrice appelle,  
Je remplis de ton nom les antres et les bois.

(Du Bellay, 1522-1560)

Il y a échange du mot, du nom, base de la reconnaissance, et du lait. Et j'en viens à cette bonne vieille affaire : les vaches laitières portent un nom, non les bovins à viande, ceux qui sont promis à la boucherie sans détour (veaux, même de vaches laitières, bœufs d'embouche). Ils procèdent eux aussi de la domestication laitière, mais sont privés du lait vrai de leur mère, remplacé par des breuvages de substitution, « recomposés », et ils sont déjà viande, par destination, et traités nominalement comme telle, c'est-à-dire par l'anonymat.

Je me souviens d'avoir posé à des anthropologues intéressés par l'animal la question de la meilleure définition du bon berger : est-ce celui qui se sacrifie pour son troupeau, celui qui le laisse pour aller chercher la brebis égarée, celui qui appelle ses brebis par leur nom ? Pour répondre, il faut savoir selon quelle orientation, dans quel esprit. Dans celui de la domestication laitière, c'est la troisième solution qui s'applique. Je n'ai pas obtenu de réponse et pense que la religiosité inhérente au sujet avait effarouché. Mais quoi, la religion n'est-elle pas un beau sujet d'étude aussi ? Ce silence récolté il y a quinze ou vingt ans m'en rappelle un autre, tout récent : j'ai posé la question du missionnaire démuné de vin dans les steppes mongoles parmi les juments laitières, à savoir si l'on avait eu, si l'on pouvait, si l'on pourrait avoir recours à ce breuvage comme vicaire du vin. La réponse s'est fait maintenant suffisamment attendre pour conclure qu'elle ne viendra pas ; mais ne dit-on pas que qui ne dit mot consent ?

La métaphore de l'échange du lait et du langage chez le nourrisson, enfant au sens étymologique d'*infans* « qui ne parle pas (encore) », appelle une forme plus mature, avec cette forme plus affirmée de laitage qu'est le fromage et la langue achevée de l'adulte. Cela pourrait donner lieu à un beau conte, bien balancé, entre deux animaux tenant en réplique ces deux éléments éminemment culturels, comme un paradigme du triomphe de la forme sur la matière. Quelque chose comme :

Maître Corbeau, sur un arbre perché, tenait en son bec un fromage  
Maître Renard, par l'odeur alléché, lui tint à peu près ce langage

et nous voici, avec cette plus belle des fables pour enfant de La Fontaine, devant un des sommets anthropozoologiques de la langue française, si l'on veut bien la lire « à plus haut sens », selon l'exhortation de Maître François Rabelais, qui, dans sa Renaissance, a appris d'un Grec à jouer aux osselets, et nous invite à briser l'os à moelle pour trouver, avec mesure, la vérité qui est dans le vin.

*Ces pages sont dédiées à Marjane Mashkour et Emmanuelle Vila. Elles ont été commencées alors que la première attendait sa petite Mina, et j'ai presque vu naître la seconde. Leur rédaction a été faite quelques peu sous l'égide de l'École française d'Athènes, au temps des cerises de 2007, lors d'un voyage en Égée à la recherche de petits lions-sceaux en os, au cours duquel j'ai vu, d'un œil nouveau, qu'au flanc des autels ronds de marbre, les têtes de bovins du sacrifice alternaient en équivalence avec des grappes de raisin.*



## ANTHROPOZOOLOGICAL PROLOGUE

### TRUE ANIMAL, SACRIFICE AND THE DOMESTICATION OF DAIRY ANIMALS

François POPLIN

Throughout the immense history of man and animal, as immense as in its original Greek sense of *historia*: investigation—a great moment occurred when man brought himself closer to those beings descended together with him from *Crossopterygii* fish. These creatures were of flesh and blood like him, breathing like him and sharing with him that same confraternity of nature. I have chosen to call these beings “True Animals”. He ceased to see them as mere prey and entered into a familiarity with them. It was no longer a question simply to live *from* them, but also to live *with* them.

This notion of coming-together, this phenomenon of familiarisation—in the meaning of the creation of a family—, was accompanied of course by the process of domestication (with which, however, it has the same relationship as that between spirit and thing) and developed as a result of an anthropomorphism of similarity (which produces a certain correspondence, insofar as the Other can respond) and an anthropomorphism of complementarity. The latter occurred when an animal contributed an extension of a human skill, enabling mankind to develop through this Other, as when dogs or horses brought their gifts of higher olfaction and greater speed. It is the olfactive and kinesthetic aspects that are the most important here and that resonate within, not the materialistic advantages. To feel at home with these creatures, integrating them into the family, that is the principle.

But a major complication was born of this delicate coming-together: the act of putting to death became murder. It is sufficient to think of the cries and the groans of agony, the sight of blood, to understand the power of similarity—as humans we rarely see the sight of our own flesh, this allowing us no doubt to consume that of animals. This sentiment of having committed a crime, so foreign to hunters, is unbearable, and to rid oneself of the guilt, there is only one solution, to be pardoned, something that requires turning towards a higher entity, to whom we will even offer the victim. This we may consider as the conception of sacrifice and of God.

This is what I have come to say in Lyon, finally having decided to express my findings years after having concluded them and a short time after having written: “there exists no religion without animals”.

Where does murder begin and where does it end? It is a question easily and initially answered by the statement: there where the true animal begins and ends; this is a general rule that will be complemented by specific decrees bringing it into effect. I would like to state here that the taboo of murder is more all-embracing than that of incest, more often under the spotlight. The study of the latter, by the very nature of its subject, is limited to man, and if we do happen to search for comparative elements within other

species, these still remain separate and distinct events, metaphoric with regard to humankind and in no way in direct relation to man. The act of killing, on the other hand, is of the same nature whether it is the putting to death of a “saintly” man or of a “lowly” ant. Murder occurs on a bigger scale of diversity, its study therefore explores more widely the world of the living. Of course, human societies are themselves hugely heterogeneous, creating their own field of study. However, Anthropology is not the be all and end all in Life, it would indeed be a lonely figure without Anthropolozology.

Perhaps the greatest enigma surrounding Palaeolithic art concerns not its origin, nor its function, but rather its disappearance. Such an endeavour certainly could not have vanished without some profound change. The transition from hunting to domestication must have some bearing on this, but, apart from the fact that the logic of succession would be more credible if Lascaux was situated in the Near East, the statement remains rather brief. Moreover, it only covers the external aspect of this phenomenon, in no way does it explain its mechanism. It is better to take the role of an outside observer, to look at the information in a more general manner and to introduce the idea that man passed onto other preoccupations and professions.

This art form is a sumptuous parade of figures accompanied by signs. These figures retain individual features in a way similar to that of pieces on a chessboard. The higher the individual clarity of each drawn creature, the lower the tendency to create the scene or descriptive details surrounding that particular illustration. Palaeolithic art is not a depiction, nor is it a form of documentary, in its cinematic sense. The roles played by the figures (as in the case of actors) remain for the most part in the imagination of their real-life counterparts, those individuals having actually lived the performance. These figures therefore remain rather abstract in their functioning. However, a part of the structure is restored by the presence of the signs, whether it is in a complementary, contradictory or simply a replicating faculty. A great number of these signs are symmetrical, which shows that they are seen as a projection of mankind, since as a general rule representations of men are symmetrical, whereas animals are seen in profile, which is almost definitional of the True Animal. Amidst this corpus of symmetrical signs, many relate to genital parts (never drawn in profile), varying in degrees from extremely convincing and realistic to the most daring schematic abstraction. Man is certainly present amongst all this, although more as a subject than an object. He simultaneously represents humankind (*anthropos*) by his facial features and man and woman (*aner, -dros; gyne*) by sexual indicators whose principle extends to the masculine and feminine in general, within which animal species may be classified. Even without knowing the precise signification of these signs, it is evident that they possess a definite organisation.

There is, however, one correspondence found in every time period and every place; I have touched upon it in my writings, without ever really having paused to elaborate, as it is truly obvious: hunting is lived and experienced in the same way as the quest for love. These two elements manifest themselves as visual demonstrations, as parades and deployments, much of which is noticeable in the art produced when man was a predator. In terms of sexual reproduction, this remains the first stage, that of the amorous assault: the parade of love, the conquest of the opposite sex; it has not reached that of maternity.

Within the definition of domestication, with which I have lived for many years, there is the question of reproduction. I first encountered it at the Veterinary School at Lyon, and as I have never found a better definition, I find myself content with it. Therefore I do not feel the need to present it as a revelation in the archaeological domain, to pull it out as my trump card and usurp a title of originality. Nor do I want to make any kind of *diktat*, an authoritarian and arbitrary decision. If perchance archaeozoologists came to designate this definition as mine, it should be said that it is only by adoption; however, it has my blessing.

The definition is as follows: *domestic animals are those who live under the control of man, reproduction here included.*

For a long time the element concerning reproduction control appeared in my eyes mainly to relate to the advantage that this control had upon the production of specific morphotypes, susceptible to be recognised in the bone remains. Then, little by little, the idea emerged that beyond genetics, reproduction generated another type of kinship, in a more generous and appropriate sense. This is how.

Reproduction is not only a question of engenderment, nor fecundation, gestation or parturition. Amongst mammals, notably humans and the best part of True Animals, there exists the phenomenon of

breast-feeding (for humans) and suckling (for animals). Throughout this paper, I shall refer generally to “suckling” when mentioning the subject. This essential function has been present for 50 million years, with those “noble organs”, the breasts/teats providing the accessibility. They are “noble” because they are of dermo-epidermic formation, like that of the neural tube, the eyes and teeth. This function is an integral part of the renewal of beings, to whom it contributes a fundamental link, generation after generation. These beings no longer arrive alone into the world, like a caterpillar or a reptile from its egg. No, they are born amongst those who preceded them, those who can add to their innate knowledge by contributing acquired knowledge and communal living. Taking it a step further, the mother’s milk can feed mouths other than those prescribed by birth and with this action instigate the creation of a family by acquisition, side by side with the innate family. We therefore see the extension of the familial bond from a blood relationship to a para-relationship through milk.

In a few words, I would like to describe the beauty and the power of this biological wonder, of which we do not speak enough. The mother stays motionless, the infant appears to be sleeping. Nothing moves, nothing extraordinary appears to be happening. Then, there is an imperceptible movement in the area of the lip, the nostril or the nose. A soft murmur: between a mother and her offspring, life continues to pass in the same way as it did through the placenta, as it has done for millions of years.

The epic of lactation is thus a grand and beautiful story, a story still read through half-opened eyes. Suckling has the ability to create bonds within and around that basic cell of society which is the family, the capability to play and juggle with kinship. Milk plays an important role in the formation of the family circle. Opening this circle to the animal, or slipping into the animal’s circle, is to create, between man and animal, familiarity—referring to the strong connotations of family within that term.

It was therefore in this frame of mind that in 1989 I wrote, during a review for the social anthropology journal *“L’Homme”*: “a bear cub, suckled alongside a human baby, is in all evidence his ‘milk-brother’”. Their relationship could even be described as a type of “twinning”. Nearly 20 years later, this matter has finally encouraged me to open *“Les structures élémentaires de la parenté”* by C. Lévi-Strauss. I say finally because a great respect kept me from his work until the day I felt worthy enough. Nevertheless, I was disappointed by the lack of any concrete mention of an animal para-relationship through milk. The reason for this omission is only too clear. This side-line was in no way permitted to distract the author from his main purpose, which was to start with those kinships “by the bed” (blood relations)—and not the kinships “by milk”—and to conclude with the taboo of incest. This latter is the core of his œuvre. As for my need for knowledge concerning the intriguing cross-over of milk consumption between different species, it did not have to go in that particular direction.

In his book, however, Lévi-Strauss does make reference to an article written by Hoernlé, originally published in South Africa and as enlightening as it was impossible initially to find in France. But Marion Abélès accomplished the impossible in tracking down a re-edition and I am delighted to have the opportunity to thank her here. What is so absolutely precious in the pages of this article is the stated and acute awareness of the lack of competent studies dealing with suckling relationships, an opinion shared by all those individuals working on the subject. Just as the information concerning the role of animals in the articles of semiologists is meagre at best, so too is there much to be done to give the issue of suckling its deserved recognition. Fortunately, the studies are beginning to multiply and historians like M.-F. Morel are beginning to become attached to the subject.

I would like to give two examples of this absence of interest, of this lack of consideration, not from scientific studies, but rather from our daily lives, making it easier to understand the general attitude. Who is aware that in the heart of Paris, there stands a statue playing with Zeus as an infant, suckling from the goat Amalthea? In which guide book could one find this piece of information? This statue is, however, not hidden or lost behind a staircase in some small obscure museum, but is in fact situated—though for the most part ignored—at the centre of the highly-regarded Jardin du Palais-Royal, not far from the Louvre. Which brings me to my second example. I was ambling through one of the Louvre’s basement corridors when I saw, seated in the half-light, trying to escape the throngs of tourists, a young woman breastfeeding her baby. It occurred to me then and there that in our current urban fabric, there exists no area specially catering for a pause of this nature. I started to imagine, perhaps to dream, that in a museum such as this, which sees millions of tourists each year, one could find a small peaceful chamber, furnished with a few nursing chairs

and perhaps on the wall a Flemish portrait of the Virgin breastfeeding her child. Unfortunately, one could say that this idea crosses the mind much less often than that of accommodating a fashion show.

While I write these words, I am on the Greek island of Euboea; renowned for its beautiful oxen. I do not have with me all the ethnographic documentation that I have been able to collect over the years, most especially due to Nicole Belmont's generosity. Thanks to a photocopy that she managed to acquire for me, I have recently discovered the wonderful study of E. Cosquin, published in 1908 in "*La revue des questions historiques*" under the title of "*Le lait de la mère et le coffre flottant*", the methodology of which was certainly very ahead of its time. In his writing, everything finds a place. There is even a small bestiary dedicated to five species grouped together. We find Romulus and Remus's foster wolf mother (p. 259), as well as the doves of Venus (alias Derketo, Goddess of Syria), feeding drops of milk then crumbs of cheese to the infant Semiramis whilst she was abandoned in the desert (p. 225). This particular part of the legend is surely born from a natural phenomenon, of which the author is unaware and about which I would have liked to enlighten him. Doves and their close cousins actually feed their young with a type of "pigeon milk" secreted from their crop, an oesophageal pouch in which food is held for later digestion or regurgitation for nestlings. This provides a perfect element of correspondence between mammals and birds that could perhaps contribute to a better comprehension of the narration of the Great Flood (which I will discuss later) as well as of the Christian dove.

Those texts that I was readily able to consult (M. Dupire, M.H. Benkheira, P. Parkes as well as the authors already cited) revealed that the alliance forged by milk is strong and recurring, and that it is able to pass from animals via their milk to the human groups associated with them. It is indeed this passage through milk that I consider at the origin of the phenomenon of familiarisation that is being considered in these pages, within a general movement that goes beyond it. At the end of the Palaeolithic Age, there was a general tendency towards miniaturisation as well as the adaptation of daily life from a more maternal point of view. These changes affected all aspects, be it the shrinking of stone tools, the gathering of molluscs, the breaking of bones into small pieces when cooking or even the search for young animals. The juxtaposition of small animals with the young of other animals is particularly important, heavy with consequences and signalling a change in mental attitude. The etymological origin of the French word for rabbit, "*lapin*" from the French word for the hare's young, helps us to understand this concurrence. Another source to help one grasp the issue is the marvellous study by Benveniste of all the appellations of *suidae*, a work I recently referred to in "*Le cochon, perle de l'Orient: un tabou né de la domestication laitière*".<sup>3</sup> During man's era as a predator (pre-domestication), it would seem that animal species were thought of in terms of sexual repartition; later on, it was by their age, with a predilection for the young. Throughout the period dominated by hunting, returning to our metaphor where hunting is also the quest for love, humanity lived under a regime where the woman was seen as the "amoureuse", a young girl constantly in search of love. This system eventually evolved into one where femininity coincided with maternity. The domestication of dairy animals can be seen as a protagonist within this great evolution that placed man in this forged society with animals.

"Woman in love" and "mother of family" are two designations used where hormones are concerned, very efficient when trying to fix FSH (follicle stimulating hormone) and progesterone into the heads of students. But these concepts can be taken even further, notably by society's attitude, which amplifies and encourages the distinctions between them. Women, our life companions, are living a veritable tug-of-war, potentially very dramatic, between two pathways: that of remaining a beautiful young woman, or that of becoming a good and loving mother. This choice is all the more constraining in that it also involves another choice, even more important but hardly considered: that of individual destiny and the destiny of lineage.

The first pathway is symbolised by the woman shaped like a model: attractive, active, available, enterprising, seductive, free from household worries, whom we would consider almost deformed by pregnancy, weighed down by an infant. The second pathway is one of going beyond oneself and focussing on generosity and the future, a feeling of accomplishment that nothing else can replace: the triumph of

---

3. "The pig, pearl of the Orient: a taboo born of the domestication of dairy animals".

giving life to a new being, becoming that individual by whom the propagation of the lineage, the family, the group, the species and above all, of Life, is achieved.

The following note is taken from a dictionary of practical life, published during the latter half of the 19th century: “A good wet-nurse should not have breasts too tightly attached to her bosom, so as not to stunt the development of the infant’s nose while suckling. Moreover, it is difficult to extract milk from too firm a breast”. The breast of marble, so praised in the verses of Prévert and Kosma (poet and composer respectively), against which one could crush a flea, is that of Venus/Aphrodite and Canova. This breast is in competition with that of the generous milk-giver, in a war where the woman is the battlefield, placing her in a dilemma worthy of Corneille, having to choose between the beauty of eternal youth and maternity. It should be said here that only maternity has the ability to engender this flower of beauty into the next generations.

In that precise moment of reproduction that is suckling—which, according to one’s point of view, either seals a woman’s total self-renunciation or her going beyond herself—there is an acceptance of a futuristic other, the knowledge that the future is already there in that little being, to whom the mother will speak in future, within a familiarity that both language and manners will help to develop. Over time, following the lineage, this maternal generosity—one could say almost like a tapestry being woven—may spread laterally by lacteal adoption, according to the weave. This affects the solidarity of the group, the species and even, at this first stage of development where man and animal are so similar, can lead to the breaking down of inter-species barriers, in both directions. In the suckling of a human baby from a female animal, the flow of milk is more efficient if the baby animal is also present. This is a key element in the creation of the human-animal bond, a familiarisation, as well as contributing to general peace and harmony. The animal brother has not been killed, contrary to what occurred between Cain and Abel. One has not eliminated the other, he is there to play: the future human adult can learn animal language at the same time as his mother tongue.

In the duality of the seductive woman and the excellent mother, the one just as the other can be taken to the extreme. Let us consider the case of a purified state of maternity that no shocking sexual manifestation can taint. This human being is pure mother, stripped of all erotic activity. From a Christian perspective, this is the exact depiction of the Virgin Mary, exemplary in terms of breastfeeding, mirrored by the lily, approached by a dove and mother to a human infant. This babe is symbolised by a lamb, and not an adult ram. It is the image of this child, the fruit of her womb, that stays with her as she sits at the foot of his cross. This is the pure and simple continuation of that miniaturisation and adaptation of life to maternal activities we have already touched upon, initiated by the rearing of animals. It is perhaps now time to proclaim this observation: in all of Palaeolithic art, there is not one single representation of an infant suckling.

These questions of whiteness, of flesh, milk, purity and femininity all however find themselves well-represented in carvings in ivory. It is as if all these questions were already sketched within this material and were only waiting to be liberated by the tool of the ivory-sculptor himself. From the abundance of ivory sculptures, it is clear that this material is particularly suitable for representations of the Virgin, notably holding the infant, as well as of her dying son on the cross, who “partook of the flesh of the Virgin Mary”. It seems to me that all is encompassed in this sacred phrase. Milk flows from the flesh of the mother, passing from those white forms to the mouth of her son who participates in this adoption. During the centuries and millennia that preceded this scene, the Near East possessed representations of suckling depicted in ivory, some highly ornamented like those of the cow and the calf of Nimrod and Arslan-Tash. This is a landmark in the history of the development of dairy farming, revealing the importance it held within the society of men.

Evoking this great form of domestication allows me to touch upon the issue of protection, an important component of the animal during the process of dairy farming. Those healthy animals, well-cared for, are like pillars of strength and fountains of life for humans. I would therefore like to introduce the role of vaccine as protector against the various forms of human variola (smallpox). Should we have to be reminded that this bovine infection originally takes its name from the French word for cow: “*vache*” and that the same principle has been used in the development of all other vaccinations? In the 18th century, Jenner had the idea to inoculate humans, as a preventative measure, with bovine variola (cowpox) that was non-harmful to

humans. This was based on the observation that the milkmaids who milked their cows got hands covered with pustules, transferred from the cows' teats, but were apparently immune to the other form of pox, terrible disease which, when it does not kill, certainly destroys the face's beauty forever. As far as I am concerned, this observation could have been made a great deal sooner than Jenner's time, simply by the comparison of the visual similarity between those teat or hand pustules (vaccine) and the pox pustules. Their resemblance creates attention with astonishing intensity, especially at the time of their initial appearance, when the victim is faced with the excruciating uncertainty of being affected either by a simple "cow sickness", or by the fatal malady. A child's mouth is therefore the centre of a great deal of attention. When the outcome is favourable, the mind is just as receptive as the body, and the immunity acquired by the latter will reveal itself if the population is attacked by a later bout of smallpox. In those cases, the cow's prestige could be as high as that of Pasteur, a god or a saintly healer. I wondered if this opinion was evident within the cult of St. Birgitta. However, this research ended without result. Perhaps the most efficient method would be to search amongst those historic periods where the appearance of smallpox is difficult to pinpoint. To be even more effective, this investigation should be teamed with research on the affinities of various viruses responsible for the different forms of pox. It would certainly be most intriguing if the analysis found that these forms of pox had developed in parallel with the rearing of domestic animals, that they are perhaps the product of the intervention and interaction of man with these animals. If this were the case, one could say that the race between vaccine and pox had been mapped out millennia in advance by the development of dairy farming.

I would now like to discuss an issue of writing composition by referring to a paper concerning the origins of dairy farming which I wrote a little over 25 years ago. These pages were not in fact destined for archaeologists, but rather for the purpose of livening the journal of an international conference on dairy at le Palais de Congrès in Paris. One of my students at the time earned some of his living there by working as part of the public relations team. As a favour, he asked for my contribution to these pages and I found myself unable to refuse. These pages had therefore to abandon all archaeological technicalities and to address themselves in a responsible manner to an international assembly of professionals, researchers and teachers of dairy production. A favourite comparison of mine can help explain what I mean. When an archaeozoologist estimates the individual age of an animal from its teeth, an eventual error is not sanctioned, as those concerned are no longer present to prove it or say otherwise. However, when the owner of an animal holds its leash or bridle, that is another question altogether. In a way, I had the responsibility of placing in its historical context an activity, dairy production, whose traditions stretched far back in time; this to an audience of modern dairy producers who were not very aware of this long-standing tradition, but who had every right to ask me to justify what I said.

I should point out two items at the heart of these pages, which remain very vivid within me: first, a cheese strainer, made from bark and string, found at the bottom of a Swiss lake, whilst our second element is wine. The discovery of the cheese strainer; so miraculously preserved (in terms of current archaeology) after many thousands of years opened wide the perspective of a long chronology. This was also the case twenty years later, with the unearthing of 400,000 year-old wooden lances, found in Northern Germany. This perspective was reinforced by the effect of strong cheese-making traditions accompanying the rearing of animals in Switzerland and in the Jura region of France. Cheese production could date very far back. In the edition that followed these discoveries, published in 1980 in "*Initiation à l'Archéologie et à la Préhistoire*", this tendency to gaze back even further into the past was encouraged by the editorial committee when it chose to place the following title on the front cover: "*Des laiteries vieilles de 10 000 ans*".<sup>4</sup> I remember having been shocked by the furore of publicity that this little headline generated, but I smile today with gratitude, because it is exactly what I believed in my very core. As I remember having written those pages in an atmosphere of utter calm, freely but always very thoroughly, I am very happy to find the same atmosphere present today.

In that same freedom of expression, of writing, I allowed the vine and wine to speak for themselves. In this paper however, after having deepened my knowledge, broadened my vision, and learnt how to

---

4. "10,000 year-old dairy farms".

investigate further “that which comes to the spirit”, I have in fact found a more conscious association between these two elements.

A great native of Lyon, the President Herriot, bequeathed this motto to the French language: “When all else is long forgotten, culture is all that remains”. Buffon advised that before picking up the quill, one should close all books, and Gaston Roupnel, holder of the chair of History in Dijon, was never so interesting (or so my father said) than when he had forgotten his notes. There comes a time when, after a long session of work, all our reflections and ideas seem to coalesce into a single essential thought, summed up by a well-written maxim. Everything is decanted and finds its place. The magnificent work of Roger Dion on the history of the French vine seems to release all the personality of wine, by starting as follows: “Highly nourishing and good for the soul when it is loyal and drunk in moderation (...), it would be an insult to its prestige if we were to place it at the same level as those fundamentally nourishing substances such as milk, meat, cereals and fruits”. Dion succeeds in simultaneously placing wine on a superior level, going as far as to argue its sacredness during Antiquity—“there was a particular fervour in the cult dedicated to it by the peoples of Antiquity”—, whilst also placing it just in front of and in close union with milk. At the time, I had not opened Dion’s book; I only discovered it during my period of fascination for Eustache Deschamps, whose poetry teeming with animals taught us much about the 14th century French vineyard.

The vine has some animal-like features. I may provide an element of proof to this statement: tools and other instruments are often given the names of animals but much more rarely those of vegetal organisms or minerals. The vine is a major exception to this rule, providing the French word for not one, but three such metaphorical names of everyday objects. From the French word for vine, “*vigne*”, and all its components, we have “*vrille*” (utensil = bore, coming from the French for *tendril*), “*vis*” (utensil = screw) and “*râpe*” (utensil = grater/shredder).

In the epic of the Great Flood, Noah’s first gesture when reinitiating contact with solid earth is to plant a vine. Everything that could breathe had drowned, but vegetation did not suffer, since the dove was able to bring a twig. If the vine had to be planted, did Noah then create it after the flood? No, he is not God, which only leaves the possibility that he had secured a specimen in the Ark along with the animals and the righteous.

It seems an opportune time to speak again of the dove nourishing the infant Semiramis on milk and cheese. By the characteristic of its crop, the dove is like a satellite of the domestication of dairy animals, it too belongs to the cycle. It would be good to speak of how often the modest dove is represented in works of ivory art, as well as its precise role in the Nativity. In the narration of the Old Testament, the raven initially sent by Noah to find land never returns. What would it have brought back if it had? Some animal, animal part or animal product? However, all animals (true animals: everything that breathed, according to the Bible) outside of the Ark had drowned (except the fish of course, who had nothing to complain about!). Amongst those animal products, there could well have been the presence of cheese (especially in the eyes of the lovers of the fables of La Fontaine and the *Roman de Renart*—where the crow is associated with cheese). The legend of Semiramis could indeed propose another hypothesis: with the ability and the physiology of its crop, it would be the dove’s responsibility to bring back milk or cheese to the Ark. If it does not, it is perhaps an indication that there are no more dairy animals, nor humans to milk them. In other words, the bringing back of the olive branch could be considered a distinctive sign that all breathing creatures had drowned.

In addition to its proverbial whiteness, it is from milk, from the domestication of dairy animals, that the dove gets its image of peace. These two elements comfort each other, reinforce each other, white upon white. Countless times have I observed that to reach an anthropozoological fact, one must arrive there by two reasons, just as one needs two sticks to catch a spinning coin. This creates an axis; in the same way, we can seize things between index finger and thumb, with two hands, with both eyes (which creates a three-dimensional effect), with two ears, in a dialogue of two persons etc.

I would like to take advantage of this evocation of Mount Ararat to indicate that I have always firmly believed that the domestication of animals must have taken its first steps in the mountains. I have held this conviction ever since my interest was caught by islands, those landmasses so functionally similar to mountains. It all began when my curiosity was piqued by the island of Corsica, which itself is an isle and a mountain, or when I visited New Caledonia, where the languages vary from one valley to another, or

indeed again in Oxford, November 1990, when I heard Peter Parkes speak of his men of the Hindu-Kush mountains.

Just as an animal has a teat or breast, so too does the living vine carry a fruit, providing a juice as sweet as milk, similar to honey, another product of questionable origins: vegetal or animal? A swarm of bees could resemble a bunch of grapes (some languages seem to express this in their vocabulary), and this bunch is in turn comparable to the clusters of fruit of the date palm, as well as to the multi-breasted chest of the Greek goddess Artemis at Ephesus. The oriental sultana grape, which in its blondness reminds one so much of honey, has a fruit long like a date, the name deriving from the Greek word “*dactylos*” (finger) and from which a type of wine is made. Many tales and legends concerning suckling or breastfeeding actually represent fingers in the place of teats. Again from the East, this piece of information: the palm tree entered our medieval bestiaries, just like animals did, and from Casamanca, Senegal, came the rumour that the men were making palm wine. After this short detour, let us return to the grape. A new episode takes place: fermentation arises, and we see potency emerge from sweetness, wine that should not be drunk in excess. But what happens to those who live in countries without vine nor palm tree? What will the missionary do in Mongolia when he has exhausted his supply of wine? How will he conduct the Mass?

For a very long time, this country was an enigma to me. How can a country and a culture so intertwined with their horses practice something like hippophagy, the eating of horsemeat? I discovered this, flabbergasted, while watching a documentary that did not shy from using graphic images to tell its story. Armed with pikes with a robust wood handle and a thick iron point, the men joyously pierced, while laughing and making jokes, the skull of the animal, fenced in a corral. Thus began the alimentary process.

While the domestication of dairy animals, that is of horned beasts with forked feet, was well-established in the Near East, its expansion throughout the rest of immense Asia did not have access to a similar fauna on the plains or steppes. Even the higher plateaux were better endowed, with their herds of yaks. However, the plains were home to wild horses and their mares therefore were to become the principal milk providers. There exists therefore a tendency in these lands to place metaphorical horns upon the equines, as we see in the Kurgan culture, as well as a strong tradition of using horses as dairy animals. Considering the dates and places, it would seem that “the most noble conquest that man has ever accomplished” (the horse, according to Buffon) was first conquered in order to nourish human infants with milk.

Just as they took advantage of women’s breasts, the fathers seized the opportunity to take pleasure in the strong stuff: these men accomplished a feat that, like killing horses for meat, would astonish anyone from Burgundy—they succeeded in producing a wine from mare’s milk! This tradition was seen from Georgia and the Caucasus Mountains (“*kefir*” or “*koumis*” in Turkish) to the depths of Mongolia (“*airag*” or “*airak*”). They even managed to produce, by distillation, a rich liqueur, just as a cognac is made from the wine of the Cognac region in France. The production and quality of the latter had to await the arrival of the alembic, that refined distillation apparatus (the Arabic origin of the name indicates its recent appearance on the scene). However, the production of alcohol from milk does not require the intervention of the alembic, and therefore may have a much more ancient history. This discovery of “milk alcohol” most certainly encouraged the breeding of more horses. Therefore, the vast and rich history of intercontinental transport, which propagated the vine from Noah’s land to the expanses of Chile, found itself completed on the other side of the world as far as China by the use of the horse as a dairy animal. By their produce, two noble summits of living creation are brought together: the solid-footed horse and the vine, whose fingered tendrils trap nightingales, according to the writings of Colette. She compares these tendrils to horns, and with this link we see more clearly the vine as the tree of life between two tamed caprines.

I understand now why, in the limestone mountains of northern Syria, I was so struck at the sight of a young Bedouin mother placing her baby, still too young to walk, upon the saddle of a horse. I still remember the scene so clearly, mother, child and animal standing in front of their tent, pitched amongst the ruins of a Palaeochristian village, whilst the late topographer of our team was completing his sketches nearby. I had nothing else to do but watch her, beautiful in her veil and holding her child—as I am describing her I imagine again the ivory virgin of the Saint-Chapelle which I held in my hands at the Louvre. Afterwards, I remember being intrigued by the position of the horse on the floor plan (based upon our topographer’s sketches) of the tent, as if I were still excavating “habitation nr. 1” at Pincevent. The horse was just in front of the opening of the tent—meaning that not only was it not with the sheep and goats, but rather it was

closely integrated into the human living space, like in the scenes of funeral banquets in antique bas-relief sculptures. The Bedouin mother, in her maternal activities, within her own domestic space, was bringing up her child through play and was allowing her child and the horse to become used to one another, creating a brand new cycle of this intimate relationship. Every year in Mongolia, the tribes hold grand horse races, usually to the frontiers of the steppes, collective affairs similar to our urban marathons. During these horse festivals, the children are considered princes among men, their low body masses lending a new element of speed to the competition. Again, it is in the haven of this first maternal initiation that we find the original secret of the man-horse intimacy. Buffon, describing the horse in his 6/8 rhythmical prose, echoes the beat of the maternal heart: “this proud and spirited animal who shares with him the exhaustions of war and the glory of combat”.

Fundamentally, the most common and familiar dairy animals of the Ancient world are bovines, ovines and the caprines. For too long, I focused upon their anatomy, on the taxonomic similarities of their horns and forked hooves. I didn't grasp that I had to see them as providers of milk. This notion was no doubt blocked from my mind by my preoccupation with the ankle bone, the talus (astragalus), metonymical for digital extremity (hooves) and metaphorical for horns, as well as by the fact that cervids were also to be considered under the same criteria (splayed hooves and antlers). In reality, instead of concentrating on the shape of limb and cephalic extremities, or the digestive physiology of the animal, we should perhaps consider these animals in terms of their by-products. Just as we judge the apple tree by its fruit, if we apply the same reasoning to these creatures, all becomes clear: they appear as milk-producing animals and one understands better why these horned beasts have become so deeply integrated within the family circle.

As things stand, all that remains is to speak of another crucial factor: these dairy animals are also our most important sources of meat, the one is inevitably linked to the other. “You drink of my milk, you shall feast upon my meat”, this is the law, slightly altered if seen from a more anthropological point of view, focussing on mankind: he who drinks their milk shall eat their meat.

It is written in history that this law extended to the equids, even to the camelids. For that other creature which is the pig, not bound by this profound and basic law, death is not at all a solemn affair, to the point where even its young are regularly eaten in a recognisable form. With this animal, we see an enormous fluctuation of possibilities, from a total utilisation of all its parts, where “everything is good to eat”, under a variety of forms including the suckling pig (“*cochon de lait*” in French), to an absolute and utter rejection of its meat. This animal has in no way been involved in the dairy production destined for humans (the rare noted occurrences of this have never been verified, and belong to myth), especially for infants, despite the fact that its teats so strongly resemble women's breasts that not even the great apes can match them in beauty.

However, it does produce one major by-product, very useful to man: lard, a kind of oil which likens it more readily to the olive tree and not to the vine. To pinpoint the initial use of this porcine by-product in history, one must link it with its use within the deep-fryer. In order efficiently to produce lard, one must melt the pork fat to a liquid and not allow for any loss of substance. The filtered liquid is then cooled and the result is a white, naturally hard substance with a high melting point. Therefore, this process required at least the invention of the first stone receptacles, ready to withstand the heat and not to lose any substance. This particular human activity, seemingly so simple, should actually be examined more carefully. The procedure was obviously perfected with the development of metallurgy and those other “fire arts” that used smelting; cuneiform tablets reveal that very careful accounts were kept of the end-product. Therefore, during two recent meetings, I felt impelled to state that the Mesolithic period served as a bridge from the use of mere fat to the perfected production of lard.

White as milk, not from human breasts but from the breast of the pig, requiring its killing, lard can be compared to a dairy product that has skipped the suckling stage, whose bristly producer has forgotten to seek for love through this pathway of familiarisation. The pig is an outlaw, escaping from the laws presented in these pages. Pigs are not affected by the notions of murder and sacrifice, as are horned animals. This in no way means that the pig is not the source of shaped products (like cheese is) (“*fromage*” in French is an eponym for the shaping of products). Elaborated pork products are in fact very numerous, represented by the diversity of “*charcuterie*” or meat products (salami, dried sausage, cold meats, etc). These commodities are very “internalised”, often held within visceral recipients (even blood is contained

there) or indeed still covered by their original skin. Dairy products are more exposed to the outside world, naked. Pork products are much more hidden, contained within the animal's body parts, much less available. Furthermore, pork meat by preference is well-cooked and thus masked; it is not in the same category as that of the horned creatures, especially beef, for the most part preferred with a low cooking-time—rare to medium rare. Moreover, contrarily to pork, these red meat species do not provide the same amount of transformed by-products. Their flesh is more commonly openly displayed. Pork meat is similar to that of chicken, of poultry, which, being oviparous, is not subject to the laws of the domestication of dairy animals. Be that as it may, the pigeon and its relatives should be examined more closely, if one considers the “milk” produced by their oesophageal crop.

At this stage, an organisation is emerging, where the following foods appear in the first rank:

1—Milk (“raw”, unpasteurised) in parallel with meat (raw, red), followed by their individual by-products:

2—Pasteurised milk, cream and butter from the dairy animals, in parallel with lard (produced by heat treatment) from the porcines.

3—Those other fermented dairy products, especially cheese, in parallel with meaty commodities (cooked and seasoned); among these, pork brawn - headcheese (“*fromage de tête*” in French) is exemplary in its parallelism.

Pork flesh, which is noticeably not present in the first categories, positively languishes in the 3rd rank together with its meat by-products. All these pork products have undergone some sort of cooking or salting, which could be considered equivalent to the fermentation of dairy products.

The *must*, that unfermented juice pressed from the grape, is side by side with milk in the first category, whereas wine and milk fermented into alcohol are placed at 3rd ranking order, accompanying cheese and pork. This indicates that these two “forbidden fruit”, alcohol and pork, illicit in so many countries, are in fact in correspondence. The interdiction of pork is geographically more common and more constant than that of alcohol, which conforms to the alimentary hierarchy of eating and drinking, the solid usually precedes the liquid. This is especially evident from a Christian perspective, these two factors (“bread” and wine) being the 1st and 2nd elements making up the Eucharist, respectively presented at the beginning and at the end of the Last Supper. Throughout the legacy of the Old Testament, the pig is disadvantaged, a consequence of not having been involved in the “milk revolution”. This same can perhaps be said for wine, which, by its semi-animal nature, can be included with or apart from the animals. In making this comparison, we create an animal completely isolated from the dairy cycle and *ipso facto* we provoke the coming-together of wine and porcines. This could lead to a shameful connotation in some cases, for example in Islam, whereas elsewhere, like in the traditional West, bellyfuls of pig meat go down well in boozy drinking sessions.

In this concurrence of things, one begins to wonder whether the Muslims living on the steppes of Central Asia are able lawfully to partake of fermented mare's milk. By using the mare (and other dairy animals), and not the vine, as the source of alcohol, this fermentation finds itself within the domain of the domestication of dairy animals. Once I had returned to Paris from my journey, I promised myself to investigate the matter further. The answer was positive: the Kirghiz, “although Muslim, openly drink ‘kymyz’ (...) and claim it as their national beverage”. This came on very good authority from Nicolas Lescureux. Without my asking, he even added that “Lastly, although Muslim, the Kirghiz also eat consume the flesh of horses”. I leave the near doublet of *eat consume* from his email, which to me is an indication of the mental image's leap from the animal to its meat. The two products, milk and meat, are inextricably linked and the Muslim who accepts the mare as a dairy animal therefore accepts the ethanol that its fermentation provides, something that he would refuse if offered from the vine. He eats its flesh, something he would decline if given by the pig, a non-dairy animal which will always remain as such.

Another documentary concerning the Mongols recently provided me with the concluding act, a sign that *my* crossing of the wilderness was at its end and that I had finally understood. It was this, a saying that goes: “when the horse is saddled, one must mount it”. On the other side of Eurasia, in France, the land of over 200 cheeses, we have another saying: “when the wine has been opened, one must drink it”. This shows clearly the logical equivalence of the equine species and the vine, but there are more examples. They are all

part of the same momentum: Alexander the Great, drunk, riding his horse; a climbing vine wrapping itself with a lover's arms around a tree (according to an ancient author, Pliny the Elder, naturalist and philosopher, if my memory serves me correctly); we must accept what will occur and may go beyond us, but which will make us surge upwards like a frail boat upon a wave. It is a question of destiny, of throwing one's heart fully over the obstacle, as riders would say. Of this emotion, this great crossing, the most perfect manifestation of it on earth is that meeting of a young man and a young woman and the vital moment when they must go for it, and the subsequent passage towards the next generation, towards this first wave of the future which we encounter. We take it on because it enables us to taunt the one who cuts short our plans and leaves our life schemes incomplete: Death.

To escape this sinister word, I will address a high-flying topic: language; whose words are living entities, and which envelops every culture. Concerning its acquisition, there is a strong and recurring theme when learning a language, that of the coupling with suckling: "To learn one's language while suckling milk from one's nurse". The last word is to be understood in the basic meaning, now rather outdated, that a nurse is "someone who nourishes with her own milk", above all a mother and not an auxiliary wet-nurse, paid for her services and often dry of milk. The humanist philosopher and writer Montaigne is often cited in relation to the above quotation, although it is not he who coined it. However, his particular case is well worth an acknowledgement for its curiosity value. Our philosopher, to whom communicating his thoughts and ideas came so easily in French, did not in fact, as the axiom claims, learn French while suckling. Rather, he was first nourished on Latin, not by a nurse, but by a private tutor, who was not French but German. Was this man perhaps the husband of the nurse? *Ich weiss nicht*, but perhaps the most intriguing point is that Montaigne thus learnt as a mother tongue (*Muttersprache*) the mother language (also *Muttersprache*) of all Romance languages, which in itself is food for thought. If his private teacher taught him in any way the Germanic parallelisms (for example, the fact that "Abraham's sacrifice" is called "*Isaakopfer*"), Montaigne was primed to write directly in the language of comparative grammar. The great word "grammar" with which Molière toyed using the French word "*grand'mère*" (grandmother), is laden with meaning within the fabric of kinship and education, just as we see in the transfer of information from grandparents to the younger generations. I am also reminded that the personification of Grammar, in the iconographic tradition, is in fact a breastfeeding woman.

Thus we notice an exchange of milk and speech. But what of animals, who do not have the capacity to speak as we do? We may say simply that the domestication of dairy animals bestowed upon them a kind of speech. In this way they fill the roles of the insatiable chatterboxes in those myths and tales destined for children. I will use only one example to illustrate this, a remarkably good example, just like the hedgehog in the verses of the poet Archilochus of Thasos spotted by Buffon: "the fox knows many things, while the hedgehog knows only one, but oh what a one it is!" Nothing separates the two authors, only twenty five centuries.

A poet is in Rome, filled with boredom. For a long time, he has been plagued by a bout of depression, the blues. Baudelaire named and gave sense to the French word for this mood: "*cafard*", which, with another translation, means "cockroach". Full of regret and homesickness, the poet cries out:

France, Mother of the arts, arms and laws  
 Long have you nourished me with the milk of your breast  
 Now, like a lamb calling for his nurse  
 I fill the dens and woodlands with your name

(Du Bellay, 1522-1560)

In these verses we see an exchange of words, names, essential for basic recognition, and milk. This brings me back to that age-old matter: those cows that actually provide us with milk are given names. However, those bovines that are the sources of our meat are not; instead, they are destined directly for the abattoir (calves, even those born of dairy cows, or fattened bulls). They are also a product of the domestication of dairy animals, but they are deprived of their mother's milk and fed instead with a substitute,

a recomposed liquid concoction. As soon as they are born, they are considered as meat and treated as such, with absolute anonymity.

I remember posing this question to those anthropologists interested by the roles played by animals in their domain: what is it that defines a good shepherd? Does he sacrifice himself for his herd? Does he leave his herd in search of a ewe that has strayed too far? Does he recognise and call his ewes by specific names? To answer these particular questions, one must consider one's orientation or state of mind. In the spirit of the domestication of dairy animals, it is the third suggestion that is the most likely, this feeling of familiarity with the creatures to the point of assigning each one a name. However, I did not obtain any conclusive response to my question and I believe that the element of religion inherent in this topic was too disquieting. But is not religion an equally beautiful subject to research? This silence in the face of my request for information, 15 or 20 years ago, reminds me of another, very recent, instance. I asked the question about the wine-deprived missionary posted in the steppes of Mongolia amongst "dairy mares": whether anyone had ever used the traditional alcoholic milk beverage as a replacement for wine, or whether one might be able to do so. I have waited long enough for the answer to realise that it will never come, but perhaps *this* silence is a disguised form of consent.

The metaphoric exchange of milk and language, relating to the nursing infant—infant in its etymological sense of *infans*: "who does not (yet) speak"—calls for its equivalent in a more adult context. This is found represented by both the dairy product of cheese and the perfected language of the adult. This could certainly give rise to the writing of a beautiful well balanced folk tale. One might see two animals representing these two strikingly cultural elements, like a perfect paradigm of the triumph of form over matter. It would perhaps go something like this:

Master Crow, perched upon a branch, held in his beak some cheese  
Master Fox, tempted by the odour, spoke these words unto him

Thus, with this most beautiful of fables written for children by La Fontaine, we see one of the anthrozoological summits of the French language, if we read it in its most high sense according to the exhortation of Master François Rabelais. Rabelais, who in his Renaissance learnt from a Greek how to play at knuckle-bones, invites us to break open the marrow bone in order to find, with measure, the truth that is in the wine—"La vérité qui est dans le vin".

*These pages are dedicated to Marjane Mashkour and Emmanuelle Vila. They were commenced while the first was awaiting her little Mina, and I almost saw the birth of the second. Their drafting was completed in part under the aegis, the protection of l'École française d'Athènes, in the cherry season of 2007 and during a trip to the Aegean sea where I was in search of small lion-shaped bone seals. During this stay I saw, with newly opened eyes, that at the sides of the round marble altars were sculpted the heads of sacrificed bovines, alternating with clusters of grapes.*