



HAL
open science

Les nourritures de la mer dans l'Antiquité romaine

Philippe Fleury

► **To cite this version:**

Philippe Fleury. Les nourritures de la mer dans l'Antiquité romaine. Colloque: Les nourritures de la mer. De la criée à l'assiette, Musée maritime de l'île de Tatihou, Oct 2003, Tatihou, France. pp.313-324. hal-01718792

HAL Id: hal-01718792

<https://hal.science/hal-01718792v1>

Submitted on 19 Jul 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

Colloque du Musée maritime de l'île Tatihou
(2-4 octobre 2003)

LES NOURRITURES DE LA MER, DE LA CRIÉE À L'ASSIETTE

Actes publiés sous la direction
d'Élisabeth Ridel, Éric Barré et André Zysberg



Centre de Recherche d'Histoire Quantitative
Histoire maritime, n° 4
Caen, 2007

LES NOURRITURES DE LA MER DANS L'ANTIQUITÉ ROMAINE

Philippe FLEURY
Université de Caen Basse-Normandie

DE L'OUVRAGE de J. André sur *L'Alimentation et la cuisine à Rome* en 1961 jusqu'à la thèse d'Y. Peurière sur *La Pêche et les Poissons dans la littérature Latine* en 2000, la deuxième moitié du XX^e siècle ne manque pas d'enquêtes d'un côté sur l'alimentation, de l'autre sur la culture maritime dans le monde romain. Parmi les publications récentes, citons seulement trois tomes des *Mélanges de l'École Française de Rome* (section « Antiquité ») qui contiennent chacun une série d'articles sur la culture maritime dans l'Antiquité¹.

Pour notre part nous mènerons nos investigations sur une période large, de la fin du III^e siècle *a. C.* au IV^e siècle *p. C.* (des textes de Plaute à la fin de l'empire romain d'occident), et sur une aire géographique étendue, correspondant à l'extension maximale de l'empire romain, sans avoir bien entendu l'ambition d'épuiser le sujet dans le cadre d'une communication². Nous nous en tiendrons le plus strictement possible à la définition thématique du colloque, « de la criée à l'assiette », laissant de côté par exemple tout ce qui concerne les techniques de pêche ou les classifications des naturalistes. Nous ferons d'abord un tour des sources d'information sur le sujet, étonnamment nombreuses et variées. Puis nous nous interrogerons sur ce qui peut paraître un paradoxe : comment se fait-il que les nourritures de la mer dans l'Antiquité soient assimilées à un produit de luxe alors qu'elles tiennent une si grande place ? Nous terminerons par un aperçu rapide de leur mode de préparation et de consommation.

LES SOURCES D'INFORMATION

Sur la place occupée par les nourritures de la mer dans l'Antiquité nous avons une grande quantité d'informations que nous partageons traditionnellement en trois catégories : sources écrites, sources iconographiques et vestiges archéologiques.

Les sources écrites elles-mêmes se divisent en trois types :

- la littérature que nous qualifierons d'« ordinaire » par opposition aux suivantes ;
- la littérature scientifique et technique ;
- l'épigraphie, avec un texte juridique d'un caractère particulier : l'Édit de Dioclétien.

Les mentions des nourritures de la mer abondent dans les textes littéraires quel que soit leur genre : théâtre, satire, discours, histoire, philosophie... En voici quel-

1 MEFRA, 110, 1998, 1 ; 111, 1999, 1 ; 112, 2000, 1.

2 En ce qui concerne le monde grec on lira avec intérêt l'article de S. COLLIN BOUFFIER, « La pisciculture dans le monde grec. État de la question », MEFRA, 111, 1999, 1, p. 37-50, qui donne en particulier de nombreuses références aux nourritures de la mer chez les auteurs grecs.

ques exemples. Dès les premières œuvres littéraires complètes dont nous disposons, les pièces de théâtre de Plaute et de Térence, à la fin du III^e siècle *a. C.* et au début du II^e siècle, les nourritures de la mer sont très présentes. Ce ne sont certes pas là les meilleurs appuis pour apprécier la vie quotidienne des Romains car le sujet et le cadre de ces pièces sont empruntés à la Grèce. Toutefois on ne peut s'empêcher de penser que, malgré la volonté d'« exotisme » des auteurs et de leur public, certaines allusions à la vie de tous les jours (en particulier pour ce qui concerne l'alimentation) devaient être fortement influencées par les pratiques romaines, ne serait-ce que pour rendre les plaisanteries immédiatement compréhensibles. Le marché et les produits qu'on y achète sont mentionnés à plusieurs reprises. L'avare Euclion par exemple est allé faire lui-même ses courses :

« Prenant cette fois mon courage à deux mains, j'ai voulu me régaler aujourd'hui pour la noce de ma fille. Je vais au marché, je marchandé le poisson. On me le fait cher ; l'agneau, cher, cher, le boeuf, le veau, le thon, le porc : tout était cher³. »

Finalement il n'achète rien... Une fois chez Plaute est même mentionné le marché spécialisé pour le poisson : *forum piscatorium*⁴. L'odeur dégagée par les étals des poissonniers est bien sûr objet de plaisanterie :

« [Le locuteur est Pergastile, un parasite fâché contre tout le monde] Quant aux poissonniers qui étalent devant le public du poisson puant qu'ils apportent au galop torturant d'une rosse, et dont l'odeur chasse au forum tous les flâneurs de la basilique, je leur caresserai le museau avec leurs paniers à marée pour leur apprendre quels supplices ils infligent au nez d'autrui⁵. »

Par l'énumération des produits à acheter nous avons des exemples de menu et nous constatons que le poisson y tient une grande place : poissons (sans précision), porc, agneau, poulets, pinne marine, lamproie, scombres fraîchement salés, pastenague, thon, fromage mou⁶. Pour un repas de noces que le commanditaire veut particulièrement tendre, il n'y aura même que des produits de la mer :

« Tu achèteras des petites seiches, des patelles, des petits calmars, des orgelets, des soles... – [L'homme auquel il s'adresse l'interrompt un peu plus tard] Une fois sur place, d'après ce qu'auront les poissonniers, j'aviserai⁷. »

Nous apprenons aussi que le congre et la murène se désossent avant cuisson⁸ et qu'ils ne se découpent qu'une fois refroidis⁹. Le poisson en tant qu'aliment sert également dans les métaphores :

3 PLAUTE, *Aul.* 373-375 : Venio ad macellum, rogitō pisces : indicant/caros ; agnīnam caram, caram bubulam/uitulinam, cetum, porcīnam : cara omnia. Voir aussi Térence, *Eun.* 257 : « Tout en causant ainsi, voilà que sur le marché (macellum), à notre approche, s'empressent au devant de moi tous les marchands de comestibles, mareyeurs, bouchers, cuisiniers, rôtisseurs, poissonniers (cuppedenarii omnes, cetarii, lanii, coqui, fartoies, piscatores) ».

4 PLAUTE, *Curc.* 474.

5 PLAUTE, *Capt.* 813-817 : Tum piscatores, qui praebent populo pisces faetidos, qui aduehūtur quadrupedanti crucianti cantherio, quorum odos subbasilicanos omnis abigit in forum, eis ego ora uerberabo surpiculis piscariis, ut sciant alieno naso quam exhibeant molestiam.

6 PLAUTE, *Capt.* 848-851 : piscis, porcīnam, agnīnam, pullos, gallinaceos, pernam, ophthalmiam, horaeum scombrum (A. Ernout met une virgule entre les deux mots et en fait deux produits : stockfisch, maquereau), trygonem, cetum, mollem caseum (nous ne reproduisons pas ici l'intégralité du dialogue, nous en extrayons simplement la liste de courses).

7 PLAUTE, *Cas.* 492 : [Lysidane] Emito sepiolas, lopadas, lolligunculas, hordeias [...] soleas... ; 499 : [Olympion] In re praesenti ex copia piscaria/consulere quid emam potero.

8 PLAUTE, *Aul.* 358 : « (Anthrax, le cuisinier, donne ses ordres) Dromon, écaille les poissons (desquama piscis) ; toi, Machérion, désosse-moi au plus vite le congre et la murène (congrum, murenam exdorsua) ». Voir aussi *Amph.* 319 : « on dirait qu'il veut me désosser comme une murène (quasi murenam exossare).

« [C'est une entremetteuse qui parle] Pour nous autres (= *lenae*), l'amant est comme le poisson : il ne vaut rien s'il n'est tout frais. Frais, il est juteux, savoureux : on peut l'accorder comme on veut, bouilli, rôti ; le retourner comme on veut⁹. »

Plus sérieusement, et dans un contexte plus grave, au milieu du I^{er} siècle *a. C.*, Cicéron, dans un de ses discours, se sert de l'argument suivant pour souligner le manque de raffinement d'un adversaire : « Sur sa table, on sert, non des coquillages et des poissons (*conchyliis aut piscibus*), mais des morceaux de viande un peu rance¹¹. » De même, dans les *Satires* d'Horace et de Juvénal, les nourritures de la mer sont associées au luxe, pris en mauvaise part cette fois. La satire IV du Livre II d'Horace, dirigée contre les gourmands, nous permet de connaître la place des produits de la mer au début de l'Empire dans les différents repas de la journée et à l'intérieur de ceux-ci. La première partie de la satire liste des aliments qui composaient le déjeuner (le *prandium*, pris en milieu de journée) et qui servaient de hors-d'œuvre (*gustatio*) pour le dîner (*cena*, pris en fin d'après-midi et beaucoup plus copieux que le déjeuner, généralement rapide) : œufs, légumes, champignons, mûres et coquillages :

« Si ton ventre est dur et paresseux, les moules et autres coquillages chasseront l'obstacle ; joins-y la petite oseille, mais sans oublier le vin blanc de Cos. Les lunes naissantes remplissent les coquillages lubrifiants. Mais toute mer n'est pas féconde en mollusques de bonne race. Au murex de Baies, il faut préférer la faitière du Lucrin. Les huîtres proviennent de Circei ; les oursins, de Misène ; les larges peignes de mer font l'orgueil de la molle Tarente¹². »

Les produits de la mer se retrouvent ensuite dans le premier service (*primae mensae*) du dîner sous forme de poisson¹³, puis dans le second service (*alterae mensae*) sous forme de saumure¹⁴. Nous reviendrons sur Juvénal dans la deuxième partie à propos de l'épisode bien connu du turbot de Domitien. Nous allons terminer ce survol très rapide et très lacunaire des genres et des époques de la littérature ordinaire par Sénèque et Suétone. D'un point de vue philosophique la consommation de poissons et de coquillages fait partie pour Sénèque de la *luxuria*, du raffinement inutile et néfaste, parce que ce sont des aliments qui viennent de loin et que l'on veut consommer frais¹⁵. Chez l'historien Suétone, le poisson est aussi symbole de luxe : « Il [Vitellius] s'invitait tantôt chez l'un, tantôt chez l'autre, dans la même journée, et jamais ses hôtes ne dépensèrent moins de quatre cent mille sesterces pour un seul de ces festins. Le plus fameux de tous fut le banquet de bienvenue que son frère lui offrit : on y servit, dit-on, deux mille poissons des plus recherchés et sept mille oiseaux. Lui-même surpassa encore cette somptuosité en inaugurant un plat qu'il se plaisait à nommer, à cause de ses dimensions extraordinaires, « le bouclier de Minerve protectrice de la ville ». Il fait mêler dans ce plat des foies de scares, des cervelles de faisans et de paons, des langues de flamants, des laitances de murènes, que

9 Plaute, *Persa* 110 : « Rappelle-toi : ne pas faire réchauffer la murène et le congre car ils se découpent beaucoup mieux froids ».

10 PLAUTE, *Asin.* 178.

11 CIC., *Pis.* 67.

12 HOR., *Sat.* 2, 4, 27-34 : *Si dura morabitur alius, / mitulus et uiles pellent obstantia conchae / et lapathi brevis herba, sed albo non sine Coo. / « Lubrica nascentes implent conchylium lunae ; / sed non omne mare est generosae fertile testae ; / murice Baiano melior Lucrina peloris, / ostrea Circeis, Miseno oriuntur echini, / pectinibus patulis iactat se molle Tarentum.*

13 *Ibid.*, 37-39.

14 *Ibid.*, 65-66 ; 73.

15 SEN., *Epist.* 110, 13 : « Ce qui te ravit, c'est une ordonnance de morceaux délicats arrachés à la terre et à la mer, d'autant plus agréables qu'ils arrivent tout frais sur la table... » ; 89, 22 : « De cet amas de coquillages (*ex tot conchyliis*), importés de si loin, que peut absorber un estomac jamais rassasié ? »

ses capitaines de navire et ses trirèmes étaient allés lui chercher jusque dans le pays des Parthes et jusqu'au détroit de Gadès »¹⁶.

La littérature scientifique et technique est une source importante pour notre sujet, au moins dans quatre types de recueils. Le naturaliste, Pline l'Ancien (I^{er} siècle *p. C.*) nous donne, avec son livre IX, une encyclopédie du poisson et du coquillage. Nous y trouvons les noms des différentes espèces, leur intérêt gastronomique et diverses anecdotes. Comme toujours chez Pline le niveau d'information est variable et l'in vraisemblable côtoie le sérieux, mais ce document est incontournable de même qu'est incontournable, pour le côté « assiette », le livre de recettes d'Apicius¹⁷. Apicius est un riche romain de l'époque de Tibère (I^{er} siècle *p. C.*) : il est connu pour les raffinements de sa table (qui le conduiront à la ruine et au suicide) et pour l'ouvrage qu'il nous a laissé. L'approche quantitative de la place occupée par les nourritures de la mer chez Apicius¹⁸ peut se faire de deux manières : d'un côté l'on peut dire que près de 80 % des recettes (368 / 468) contiennent au moins un produit de la mer, d'un autre côté ce pourcentage très important est dû à la presque omniprésence, dans les assaisonnements, du *garum*, condiment à base de poisson sur lequel nous reviendrons dans la troisième partie. Si nous nous en tenons aux recettes comprenant du poisson proprement dit ou des coquillages, le pourcentage est d'un peu plus de 20 % (95 / 468), ce qui reste un chiffre significatif avec deux livres sur dix consacrés entièrement aux produits de la mer (livres IX et X). La littérature médicale latine est une autre source d'information car les médecins se préoccupent naturellement d'hygiène alimentaire et préconisent parfois des produits de la mer comme « médicaments » : le spondyle (*spondylus*) par exemple se donne aux malades sans appétit¹⁹. Nous passons rapidement sur un dernier ouvrage technique, car il se trouve en « amont de la criée » : les *Haliéutiques* (« L'art de la pêche ») d'Ovide au I^{er} siècle *a. C.*²⁰, qui s'inscrit dans la tradition de la poésie didactique représentée notamment en latin par les *Géorgiques* de Virgile sur l'agriculture ou le poème anonyme de l'*Aetna* sur les volcans. Le poème d'Ovide, qui est du reste fragmentaire, est la seule œuvre sur la pêche conservée en Latin, mais nous connaissons au moins les noms de huit auteurs grecs ayant écrit des ouvrages portant ce titre²¹. C'est une source d'information complémentaire sur les noms des poissons²².

Nous terminons ce tour des sources écrites avec un texte juridique un peu particulier : l'édit de Dioclétien²³ qui offre le grand intérêt de nous transmettre quelques chiffres précis sur la valeur relative du poisson par rapport aux autres denrées. Il

16 SUÉT., *Vit.* 13,2.

17 APICIUS, *L'Art culinaire*, J. ANDRÉ (éd. et trad.), Paris, Les Belles lettres, 1974 [1965].

18 La quantification des données dans l'œuvre d'Apicius pose deux types de problèmes. D'abord le texte est à la fois lacunaire et interpolé : nous savons qu'il a subi des pertes d'une part parce que certaines recettes annoncées par Apicius lui-même n'apparaissent pas, d'autre part parce que certaines de ses recettes, citées par d'autres, ont disparu de l'œuvre telle qu'elle a été transmise ; quant aux interpolations, certaines sont facilement repérables puisque des recettes portent les noms de personnages postérieurs à Apicius (Trajan, Commode, Elagabal, Julien l'Apostat par exemple ; voir à ce sujet l'introduction de J. ANDRÉ, *L'Alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Klincksieck, 1961, p. X-XI). L'autre type de problèmes est celui de l'« unité recette ». Nous avons pris pour base de calcul les items de l'édition de J. André, mais dans certains cas il s'agit de véritables recettes alors que, dans d'autres cas, nous n'avons que des assaisonnements ou des variantes de recettes.

19 Caelius AURELIANUS (V^e siècle *p. C.* ?), *Acut.* 2, 210 ; *Chron.* 3, 35.

20 OVIDE, *Haliéutiques*, texte établi, trad. et com. par E. de Saint-Denis, CUF, Paris, Les Belles lettres, 1975 (1974).

21 Cf. ATHÉNÉE, *Deipnosophistes* 1, 13.

22 Apulée, citant des auteurs ayant écrit sur les animaux marins, nous dit également (*Apol.* 39) que le livre d'Ennius, *Hedyphagética* (« Gastronomie »), aujourd'hui perdu, donnait les noms d'un nombre considérable d'espèces de poissons.

23 *Diokletians Preisedikht*, herausgegeben von S. Lauffer, Berlin, De Gruyter, 1971.

s'agit d'un décret impérial précisément daté : 301 *p. C.*, visant à lutter contre la montée des prix et fixant pour un certain nombre de produits un prix maximum. Voici une partie de la liste concernant les produits de la mer²⁴ :

– Poisson de mer à écailles :	24 deniers / livre (327,45 g)
– Poisson de mer de second choix :	16 deniers / livre
– Poisson de rivière de première qualité :	12 deniers / livre
– Poisson de rivière de seconde qualité :	8 deniers / livre
– Poisson salé :	6 deniers / livre
– Huîtres :	100 deniers / 100
– Oursins :	50 deniers / 100
– Oursins salés :	100 deniers / setier (0,547 l.)
– Sardines :	16 deniers / livre

Les prix n'ont d'intérêt ici que comparés à ceux d'autres aliments. Voici donc une partie de la liste concernant les viandes²⁵ :

– Viande de porc :	12 deniers / livre
– Viande de boeuf :	8 deniers / livre
– Viande de chèvre ou de mouton :	8 deniers / livre

Il y a donc un rapport de 1 à 3 entre la viande de boeuf ou de chèvre et le poisson de mer.

Si les textes anciens sont généreux en informations sur les nourritures de la mer, les documents figuratifs ne sont pas en reste. Là non plus le cadre d'une communication ne permet pas d'être exhaustif car les supports sont variés et l'on trouve des scènes de pêche dès l'époque étrusque²⁶. Nous nous contenterons donc de quelques types de supports à des périodes données. En peinture, poissons et coquillages sont représentés avec d'autres « natures mortes » sur les murs, des poissons sont également peints sur des plats à poissons. Mais c'est surtout la mosaïque qui nous a laissés les témoignages les plus nombreux. Nous en trouvons naturellement à Pompéi, antérieurs à l'éruption du Vésuve de 79 *p. C.*, tandis que l'Afrique du Nord du III^e siècle et IV^e siècle nous livre la collection la plus fournie et la plus belle. Le thème a également été utilisé en bijouterie, témoin ce pendentif en forme d'écrevisse trouvé à Herculanium²⁷ (fig. 1). Certaines cités dont la richesse était fondée sur les produits de la mer ont même représenté des poissons sur leurs monnaies²⁸.

24 *Edict. Diocl. 5.*

1a piscis aspratilis marini	Ital. po. I	* uiginti quattuor
2 piscis secundi	Ital. po. I	* sedecim
3 piscis flubialis optimi	Ital. po. unum	* duodecim
4 piscis secundi flubialis	Ital. po. unum	* octo
5 piscis salsi	Ital. po. unum	* sex
6 ostriae	n. centum	* centum
7 echini	n. centum	* quinquaginta
9 echini salsi	Ital. s. unum	* centum
12 sardae siue sardinae	Ital. po. unum	* sedecim

25 *Edict. Diocl. 4.*

1a carnis {s} porcinae	Ital. po. unum	* duodecim
2 carnis bubulae	Ital. po. unum	* octo
3 carnis caprinae sibe uerbecinae	Ital. po. unum	* o[c]to

26 Cf. Tombe de Tarquinia, VI^e siècle *a. C.*

27 Les coquillages eux-mêmes servaient aussi de bijoux ; cf. PLINE, 9, 105 : « Il ne suffisait pas évidemment de se gaver des produits de la mer ; il fallait encore que les femmes et pareillement les hommes les portassent aux mains, aux oreilles, sur la tête, et sur tout le corps » (trad. E. DE SAINT-DENIS, Paris, Les Belles Lettres, 1955).

28 Par exemple monnaie d'Abdera (sur la côte sud de l'Espagne, aujourd'hui Adra, près d'Alméria) : cf. M. PONSICH et M. TARRADELL, *Garum et industries antiques de salaison dans la Méditerranée Occidentale*, Paris, PUF, 1965, pl. XXIV.

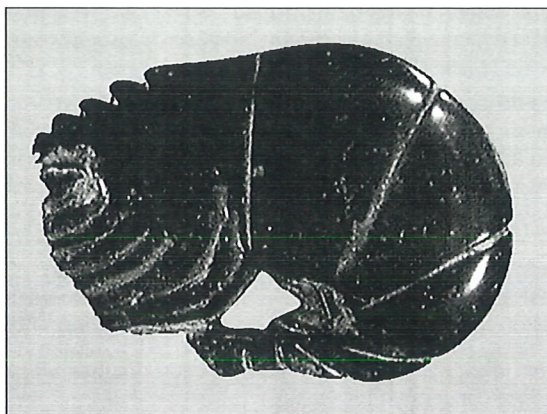


Fig. 1 – Pendentif en ambre en forme d'écrevisse (Pompéi, SAP)



Fig. 2 – Barque de pêche avec vivier (II^e siècle p. C.) au moment de sa découverte à Ostie (P.-A. GIANFROTTA, « Archeologia subacquea e testimonianze di pesca », MEFRA, 111, 1999, 1, p. 9-36)

L'archéologie enfin nous livre divers témoignages sur les nourritures de la mer dans l'Antiquité, de la barque de pêche au marché. Dans l'ancien port d'Ostie a été retrouvée une remarquable barque de pêche équipée d'un vivier (*fig. 2*). Des viviers en maçonnerie ont également été retrouvés dans des villas. Des bassins de fabri-

cation du garum sont toujours visibles au nord du Maroc (*fig. 3*), au sud de l'Espagne et... en Bretagne. Le marché d'Ostie conserve deux belles boutiques de poissonniers à l'entrée et sur celui de Pompéi, on a retrouvé divers restes de poissons dans les évacuations. En Normandie le site de Vieux a livré un grand nombre de vestiges osseux de poissons²⁹ : plusieurs milliers (dont 5 366 déterminés) dans un seul puits qui a servi de dépotoir à divers moments de l'occupation du site. La majeure partie des ossements de poissons datent de la seconde moitié du IV^e siècle *p. C.* Douze espèces différentes ont été identifiées : turbot, pageot, mullet, cabillaud, merlan, vieille, congre, grondin, aiguillette, raie bouclée, daurade grise et surtout plie (ou carrelet) qui représente presque 98 % des échantillons.



Fig. 3 – Bassins pour la macération du poisson, Lixus – Maroc (Photo Ph. Fleury)

UN PARADOXE : LES NOURRITURES DE LA MER SONT À LA FOIS UN PRODUIT COURANT ET UN PRODUIT DE LUXE ?

La relative fréquence des témoignages que nous avons relevés est un indice incontestable de la place importante prise par les poissons et les coquillages dans l'alimentation des Romains. Pourtant beaucoup de ces témoignages convergent pour identifier les nourritures de la mer comme un produit de luxe : n'y a-t-il pas là un paradoxe ?

Deux anecdotes connues viennent à la fois renforcer cette association des produits de la mer avec le luxe et, en même temps, nous semble-t-il, donner les clefs

²⁹ Cf. N. DESSE-BERSET, « Les vestiges osseux de poissons du site du Bas-de-Vieux », dans « L'élevage à la période Gallo-Romaine et au haut Moyen-Âge en Normandie. L'apport de l'archéozoologie » (S. LEPETZ, et J.-H. YVIMEC), *Annales de Normandie*, vol. 3 (Actes du XXXII^e Congrès des Sociétés historiques et archéologiques de Normandie *Ceux de la plaine et ceux du bocage : le monde rural en Normandie*, Gisors, 2-5 oct. 1997, textes publiés par Ph. MANNEVILLE), Caen, Musée de Normandie, 1998, p. 91-97. Je remercie P. Vipard, qui a dirigé pendant de nombreuses années les fouilles du site de Vieux, d'avoir attiré mon attention sur ce fait.

pour résoudre le paradoxe. La première de ces anecdotes est racontée par le poète satirique Juvénal (*Satire IV*) et a pour protagoniste l'empereur Domitien à la fin du I^{er} siècle *p. C.* Un jour un pêcheur trouva un turbot d'une taille extraordinaire. Il l'apporta immédiatement à l'empereur. Celui-ci, ne sachant comment l'accommoder (il n'entraînait pas dans les plus grands plats à poisson) réunit en pleine nuit son conseil³⁰ sur cette question. Quelques conseillers partent dans des grands discours, l'un pour dire que ce turbot est le présage d'un grand et mémorable triomphe, un autre pour demander que des potiers fabriquent sur le champ un plat à la taille de l'animal. Cet ordre du jour épuisé, les conseillers s'en vont et Juvénal d'ironiser bien sûr sur ces grands personnages qui sont venus d'urgence à l'appel de Domitien « comme s'il allait leur apprendre quelques nouvelles relatives aux Cattes ou aux farouches Sicambres ; comme si, des extrémités de l'univers, fut arrivée à tire-d'aile une dépêche angoissante »³¹. La deuxième anecdote met en scène Apicius lui-même, qui apprenant que l'on trouvait de belles crevettes sur les côtes d'Afrique fait spécialement affréter un navire, trouve en effet ces crevettes, mais les estimant trop petites revient sans rien³².

Ces anecdotes, venant s'ajouter aux éléments développés dans la première partie (plaisanteries de Plaute sur la cherté du poisson, plaintes de Sénèque sur la *luxuria*, prix donnés par l'édit de Dioclétien) et à d'autres témoignages que nous n'avons pas cités (récriminations de Caton contre le prix du poisson à Rome³³, loi somptuaire de 115 *a. C.* interdisant de servir des coquillages en même temps que des loirs et des animaux exotiques)³⁴ ont accrédité l'idée que les nourritures de la mer étaient chez les Romains un produit de luxe, voire de grand luxe, et que cet état de choses s'est accentué au cours de l'histoire de Rome. Pour évacuer tout de suite la question chronologique, il suffit de faire remarquer que la relative cherté du poisson et des coquillages est avérée par les témoignages que nous avons donnés en première partie sur toute l'étendue de l'histoire romaine, tout au moins sur toute la période renseignée par les textes, de la fin du III^e siècle *a. C.* au IV^e siècle *p. C.* pour nous arrêter à l'édit de Dioclétien.

Revenons donc à la question principale : le poisson peut-il être à la fois un produit de luxe et un produit de consommation courante ? Les deux anecdotes qui viennent d'être citées donnent la clef du paradoxe. Dans les deux cas, ce qui fait « luxe » ce n'est pas le produit en lui-même, c'est la rareté de l'objet précis qui est en cause (pièces énormes) et la distance entre le lieu de pêche et le lieu de consommation. Nous reviendrons un peu plus loin sur la rareté de certaines pièces. Attardons-nous pour l'instant sur la question de la distance, car, lorsque nous parlons des « nourritures de la mer » dans l'Antiquité, il faut en réalité distinguer deux choses qui n'ont rien à voir entre elles : les « nourritures de la mer » consommées sur place ou à proximité et les « nourritures de la mer » transportées. Il est évident que, pour toutes les cités situées en bordure de la mer, poissons et coquillages sont une nourriture naturelle, abondante, dont le prix varie en fonction de l'offre et de la demande, mais ne peut certainement pas dépasser de beaucoup le prix des produits de l'élevage terrestre. Dans ces villes, les produits de la mer occupent naturellement une place

30 Et non le sénat... comme le dit Victor Hugo, toujours porté à l'exagération, dans la préface de *Cromwell* (La Pléiade, p. 426) : « Ainsi le sénat romain délibérera sur le turbot de Domitien. »

31 JUV. 4, 147-149 (trad. P. DE LABRIOLLE et F. VILLENEUVE, Paris, Les Belles Lettres, 1971 [1921]).

32 ATHÉNÉE, *Deipnosophistes* 7 a-c.

33 Cf. PLUT., *Quaest. Comu.* 4, 4, 2, 9.

34 PLINE 8, 223.

primordiale : en témoignent les nombreuses représentations en peinture et en mosaïque ou les marchés d'Ostie et de Pompéi³⁵, qui rappelons-le étaient dans l'Antiquité en bordure de mer. Pour les nourritures de la mer transportées, se posent dans l'Antiquité deux types de problèmes qui ne seront que progressivement résolus au cours de l'histoire : l'un est commun à toutes les denrées, c'est celui du transport lui-même, l'autre est plus particulier aux poissons et aux coquillages, c'est celui de la conservation à l'état frais (par opposition à l'état fumé, séché...).

Dans l'Antiquité le transport par mer est difficile, aléatoire et risqué (c'est un lieu commun de la littérature) et le transport par voie terrestre est lent et limité à de petites quantités : dans les deux cas le coût du transport pèse d'un poids considérable dans le prix de vente du poisson. Cela explique qu'à Rome même, dont le forum est pourtant situé à moins de 20 km de la mer dans l'Antiquité, le prix du poisson frais soit relativement élevé et qu'il soit le mets de choix pour un repas de fête. Mais l'existence même d'un marché aux poissons, la place des poissons et des coquillages dans les menus « standard », montrent l'importance des nourritures de la mer pour les Romains, au sens « habitants de Rome », d'autant qu'ils trouvaient naturellement aussi du poisson de conserve sur le marché. La ville de Vieux en Normandie se trouve à peu près à la même distance de l'embouchure de l'Orne que Rome de l'embouchure du Tibre et les restes osseux de poissons qui y ont été découverts attestent là aussi l'importance de ce type d'alimentation. Le problème est tout autre quand on dépasse ce type de distance, soit parce que l'on habite loin à l'intérieur des terres, soit parce que l'on ne veut pas se contenter des espèces locales, ou que l'on veut du poisson frais en très grande quantité. C'est le sens des deux anecdotes ci-dessus. Le turbot le plus recherché venait de l'Adriatique, en particulier de Ravenne³⁶ : c'est de là que vient le Turbot de Domitien³⁷ ; de plus l'Empereur était à ce moment dans son palais d'Albe, cela rend encore plus « fou » le transport de cette unique pièce jusqu'à lui, de même qu'il était « fou » d'aller chercher des crevettes sur les côtes d'Afrique quand on connaît les risques d'une telle navigation. Là est le luxe et de ce fait poissons et coquillages deviennent objets d'extravagances parce qu'ils sont un moyen d'afficher richesse et puissance. On fait venir de loin certains types de poissons, on construit des viviers pour avoir de grandes quantités de poisson frais immédiatement à disposition, on tente même des réimplantations quand la technique du vivier n'est pas possible : un préfet de la flotte romaine, à l'époque de l'empereur Claude, au I^{er} siècle *p. C.*, fit transporter dans des bateaux-viviers des scares que l'on ne trouvait que sur les côtes de méditerranée orientale, les relâcha entre Ostie et la Campanie et ordonna qu'on libérât ceux qui étaient repris pendant une durée de cinq ans afin de leur laisser le temps de s'acclimater et de se reproduire... On affiche également sa richesse en payant un prix exorbitant des poissons particulièrement gros, des pièces exceptionnelles. Dans la satire qui relate l'histoire du turbot de Domitien, Juvénal vilipende un personnage qui a payé 6 000 sesterces un mulot de 6 livres³⁸, mais chez Martial, contemporain de Juvénal, on trouve aussi une tranche

35 Toutefois le mot latin que nous traduisons par « marché », *macellum*, ne désigne pas l'endroit où l'on trouvait les produits « au meilleur marché ». Voir à ce sujet C. DE RUYT, *Macellum. Marché alimentaire des Romains*, Louvain-La-Neuve, Institut supérieur d'archéologie et d'histoire de l'art, 1983, p. 341.

36 Cf. OV., *Hal.* 125 ; PLINE, 9, 169.

37 JUV. 4, 39 : *Adriaci... rhombi*.

38 JUV. 4, 25-27. Un sesterce valant un quart de denier, cela met le mulot à 250 deniers la livre, soit plus de dix fois le prix maximum fixé par l'édit de Dioclétien (cf. *supra*). Même type d'anecdote chez PLINE, 9, 67 : « Un consulaire, Asinius Celer, défia tous les prodiges amateurs de poisson [...] en achetant sous le règne de Caligula, à Rome, une seule pièce 8 000 sesterces. Ce compte écarte notre pensée de son objet, la reportant vers ceux qui, dans leurs lamentations sur le luxe, déploreraient qu'un seul

de poisson salé (*cybium*) dans un repas très modeste³⁹. Le poisson est donc un objet sur lequel s'exerce le luxe, ce n'est pas un luxe en lui-même. Tout dépend à vrai dire de l'espèce recherchée, de la taille du spécimen et surtout du mode de conservation et à partir de là du mode de consommation.

LES MODES DE CONSOMMATION DES NOURRITURES DE LA MER

L'ensemble des textes conservés nous renseignent bien sur les différents types de cuisson et de préparation, sans compter que le livre d'Apicius nous donne même des recettes précises. Comme aujourd'hui le poisson frais peut-être bouilli, frit, rôti ou grillé, le poisson et les coquillages se mangent également crus ou marinés. On fait des quenelles de poisson et même d'huîtres⁴⁰. On sert du poisson farci (du thon, de la sèche et du calmar chez Apicius par exemple). En dehors de la « conservation humide », c'est-à-dire de la décomposition dont nous parlerons plus loin, le seul mode de conserve attesté semble-t-il est la salaison : nous ne trouvons pas de témoignages pour le séchage ou la fumure employés seuls⁴¹. Rien donc de très original par rapport à notre époque si ce n'est dans les ingrédients utilisés pour l'accompagnement.

Voici quelques recettes d'Apicius à titre d'illustration :

Recette n° 1 : coquillages au cumin selon Apicius

Sauce au cumin pour les huîtres et les autres coquillages : poivre, livèche, persil, menthe sèche, feuille de nard, malabathre, un peu de cumin, miel, vinaigre, garum⁴².

Recette n° 2 : patina de poissons selon Apicius

Écaillez et videz les poissons qu'il vous plaira. Emincez dans un plat des oignons secs d'Ascalon ou d'une autre espèce et couchez dessus les poissons. Versez du garum et de l'huile. Après cuisson, placez au milieu du stockfish cuit. On devra ajouter du vinaigre. Saupoudrez aussi de sarriette sauvage⁴³.

Recette n° 3 : tétines de truies farcies aux oursins selon Apicius

On pile du poivre, du carvi, des oursins salés, [on remplit les tétines avec cette farce], on coud et on fait cuire ainsi. On mange avec de l'hallec et de la moutarde⁴⁴.

Recette n° 4 : langoustes grillées selon Apicius

On ouvre les langoustes comme à l'ordinaire, sans ôter leur carapace, on les arrose de poivrade et de sauce à la coriandre et on les fait rôtir ainsi sur le gril. Quand elles se dessèchent, arrosez-les chaque fois sur le gril jusqu'à ce qu'elles soient rôties à point et servez⁴⁵.

cuisinier coûtât plus cher qu'un cheval. Eh bien ! aujourd'hui, un cuisinier coûte le prix de trois chevaux, et un poisson celui d'un cuisinier (trad. E. DE SAINT-DENIS, Paris, Les Belles Lettres, 1955). »

39 MART. 5, 78, 5.

40 Cf. APIC. 2, 1, 1-7 ; 4, 3, 1.

41 Voir à ce sujet J. ANDRÉ, *L'Alimentation et la cuisine...*, p. 111-116.

42 APIC. 31.

43 APIC. 151.

44 APIC. 259.

45 APIC. 399.

Plus original est l'attachement à certaines parties du poisson, en particulier le foie d'espèces précises que l'on payait fort cher⁴⁶.

Nous ne saurions terminer cet exposé sans parler du garum, la nourriture de la mer la plus utilisée des Romains : nous avons vu plus haut qu'il était présent dans près de 80 % des recettes d'Apicius. Ce produit issu de la décomposition du poisson est connu en Grèce sous le nom de *garos* (ou *garon*) dès le VI^e – V^e siècle *a. C.* En latin le mot *garum* (supplanté plus tard par *liquamen* pour désigner apparemment le même produit) n'apparaît qu'avec Varron au I^{er} siècle *a. C.* et il est probable que son usage courant ne remonte qu'à cette époque. Auparavant les Romains connaissaient un autre produit de la décomposition du poisson : l'allec⁴⁷. Il s'agit semble-t-il d'une phase de décomposition antérieure au garum. Pline nous dit qu'il s'agit de la « lie non filtrée du garum inachevé »⁴⁸. Pour le garum proprement dit, nous pouvons nous fier à la recette donnée par Gargilius Martialis :

Recette n° 5 : la préparation du garum selon Gargilius Martialis

« On prend des poissons gras, saumons, anguilles, aloses, sardines... et, avec ces poissons, des herbes aromatiques sèches et du sel, on fait la préparation suivante : on choisit un vase solide et bien poissé d'une contenance de trois à quatre boisseaux (26 à 35 l.) et on prend des herbes sèches très odorantes tant cultivées que sauvages, aneth, coriandre, fenouil, céleri, sarriette en tête, sclérée, rue, menthe, menthe sauvage, livèche, pouliot, serpolet, origan, bétoine, argémone, dont on dispose une couche au fond du vase. Puis on fait une autre couche de poissons, entiers s'ils sont petits, coupés en morceaux s'ils sont gros. Par dessus on ajoute une troisième couche épaisse de deux doigts, faite de sel. On remplira ainsi le vase jusqu'au sommet en alternant ces trois couches d'herbes, de poisson et de sel, on fermera avec un couvercle et on laissera ainsi 7 jours. Ensuite, pendant 20 jours consécutifs on remuera ce mélange jusqu'au fond. Au bout de ce temps on recueille la liqueur qui s'en écoule⁴⁹. »

La quantité indiquée par Gargilius Martialis (une trentaine de litres) correspond à une fabrication « artisanale ». L'archéologie nous a permis de retrouver les traces de véritables usines de salaison : à Lixus par exemple (cf. *fig. 3*), près de l'actuelle Larache au Maroc (sur la côte atlantique), les 147 bassins qui avaient pu être dégagés à la fin des années cinquante représentaient un volume d'environ 1 013 m³ répartis en dix petites usines, sans qu'il soit possible naturellement de distinguer les bassins destinés au garum proprement dit et ceux utilisés pour les autres salaisons⁵⁰.

L'édit de Dioclétien donne des prix tout à fait raisonnables pour cette denrée courante, mais qui ne s'utilisait qu'en petites quantités. Voici un extrait de la liste où le produit est mentionné (seule compte naturellement sa valeur relative) :

46 Le foie de lotte par exemple. Cf. PLINE 9, 62-69. « Aujourd'hui le premier rang [pour la gastronomie] est accordé au scare (*scaro*)... Il n'y a qu'un mets approchant du scare : le foie de lotte (*iecori mustelarum*). »

47 Le mot (*h*)allex est déjà présent chez PLAUTE, *Poen.* 1310.

48 PLINE 31, 95 : *Vitium huius est allex atque imperfecta nec colata faex.*

49 GARG. MART. 62.

50 Voir à ce sujet M. PONSICH et M. TARRADEL, *Garum et industries de salaison dans la Méditerranée Occidentale*, Paris, PUF, 1965 ; R. ETIENNE, « À propos du *garum sociorum* », *Latomus*, 29, 2, 1970, p. 97-313.

– Vinaigre :	6 deniers / setier
(0,5471)	
– Garum de premier choix :	16
deniers / setier	
– Garum de second choix :	12
deniers / setier	
– Huile selon la qualité :	40 à 8
deniers / setier	

*

Parler des « nourritures de la mer dans l'Antiquité romaine » est donc un sujet beaucoup plus vaste, riche et complexe qu'il n'y peut paraître au premier abord. L'expression même « nourritures de la mer » a un côté anachronique, car les Romains ne rangeaient pas du tout dans la même catégorie le poisson frais, le thon salé et le garum par exemple. Cela explique la persistance de certaines fausses idées. Si le poisson frais, pour certaines espèces, d'une certaine taille, à l'intérieur des terres, était un véritable objet de luxe, accessible seulement aux plus riches, voire au seul empereur, les nourritures de la mer prises dans leur ensemble, constituaient en fait une vaste gamme d'aliments à toutes les échelles de prix et très présente dans la vie quotidienne des Romains.

