



**HAL**  
open science

# Salaisons de la mer Noire : commerce et gastronomie antiques

Claire Barat

► **To cite this version:**

Claire Barat. Salaisons de la mer Noire : commerce et gastronomie antiques. Christine Hoët-Van Cauwenberghe; Armelle Masse; Gilles Prilaux. Sel et société : Volume 1, Techniques, usages, langage, Presses universitaires du Septentrion, pp.163-184, 2017, Histoire et civilisations, 9782757418031. hal-03269972

**HAL Id: hal-03269972**

**<https://uphf.hal.science/hal-03269972v1>**

Submitted on 8 Mar 2024

**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

## Salaisons de la mer Noire : commerce et gastronomie antiques

---

Claire Barat

*Résumé* Cet article traite des salaisons de la mer Noire dans l'Antiquité, de leur fabrication à leur commercialisation et à leur réputation dans le cadre de la gastronomie romaine. La première partie se concentre sur la pêche et la transformation des produits de la pêche en mer Noire durant l'Antiquité, avec une étude des sources littéraires et archéologiques concernant les principaux centres de production. La seconde partie concerne la réputation et le commerce des salaisons de la mer Noire, avec une étude des amphores de transport, du prix des salaisons et enfin de la mise en valeur des ressources de la pêche dans l'image des cités de la mer Noire.

*Mots-clés* salaisons, sauces de poisson, Antiquité, mer Noire, pêche, commerce

*Abstract* This article is about Black Sea salted fish in Antiquity, from its making to its commercialisation, and about its reputation in Roman gastronomy. The first part is about fishing and transformation of fishing products in Black Sea during Antiquity, with a study of literary and archeological sources concerning the principles production centres. The second part is about Black Sea salted fish reputation and trade, with a study of transport amphoras, salted fish price and finally promotion of the fishing resources in the Black Sea cities images.

*Key-words* salting fish, fish sauces, Antiquity, Black Sea, fishing, trade

La réflexion et les recherches sur la pêche et la transformation de ses produits en mer Noire durant l'Antiquité accusent un certain retard par rapport à d'autres régions comme la Méditerranée occidentale et la côte atlantique, où les travaux sont plus anciens et plus nombreux<sup>1</sup>. De nombreux sites ont été fouillés et ont permis la mise au jour de cuves à salaisons ou *ceteriae*, d'équipements destinés à chauffer les sauces de poisson pour les faire réduire (fourneaux et hypocaustes) et de fours qui produisaient les amphores nécessaires au transport du poisson transformé<sup>2</sup> (fig. 1).



Fig.1 : Carte des sites antiques de pêche et de transformation des produits sur le pourtour de la mer Noire.

Ce retard des recherches en mer Noire a été partiellement comblé entre 1991 et 2003. C'est tout d'abord Robert I. Curtis, dans sa magistrale synthèse *Garum and Salsamenta. Production and Commerce in Materia Medica*, qui a produit un chapitre sur la production et le commerce des produits dérivés du poisson en mer Noire<sup>3</sup>, avec une mise au point sur les sources littéraires et archéologiques. Une autre étape dans la recherche sur les salaisons de la mer Noire a eu lieu à l'occasion d'un atelier interdisciplinaire sur les ressources maritimes et le commerce du poisson ou de ses dérivés en mer Noire dans l'Antiquité, tenu à

1.- Pour une synthèse sur tout l'Empire romain, voir CURTIS 1991, p. 38-111 (provinces occidentales) et 112-146 (provinces orientales), pour une synthèse sur la Méditerranée occidentale, voir PONSICH et TARRADELL 1965 ; pour une synthèse sur la péninsule Ibérique, voir ÉTIENNE et MAYET 2002 et LAGÓSTENA, BERNAL et ARÉVALO 2007 ; pour une synthèse sur l'Italie du Sud et la Sicile, voir BOTTE 2009 (avec une mise au point historiographique sur la mer Noire, 24-27 ; la péninsule Ibérique, 27-33 ; l'Afrique, 33-39 ; la Gaule, 39-42 ; l'Italie du Nord et centrale, 42-44) ; carte de répartition des sites de transformation du poisson sur la façade atlantique dans EPHREM 2005 et 2010, p. 40.

2.- Voir la synthèse sur les techniques industrielles et commerciales de PONSICH et TARRADELL 1965, p. 93-112.

3.- CURTIS 1991, p. 118-129.

l'Université du Sud-Danemark (Esbjerg) en 2003. Dix communications historiques, philologiques et archéologiques avaient été présentées lors de cet atelier scientifique et avaient permis une réflexion interdisciplinaire sur les techniques de pêche et de transformation du poisson. Elles avaient donné lieu à des mises au point très précises et à des exposés méthodologiques qui pouvaient être utiles à de nouvelles recherches. Cet atelier scientifique a été publié sous la direction de Tønnes Bekker-Nielsen en 2005, sous le titre d'*Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*<sup>4</sup>. Cet ouvrage, doté d'une bibliographie récente, offrait par ailleurs le résumé de travaux antérieurs publiés en russe et difficiles d'accès pour un public non russophone. De plus, Tønnes Bekker-Nielsen a publié en 2009 en espagnol un article sur l'industrie de la pêche en mer Noire durant l'Antiquité<sup>5</sup>, qui reprenait les principales conclusions de l'ouvrage de 2005. Enfin, une dernière mise au point historiographique sur les sources archéologiques concernant les sauces et les salaisons de poisson en mer Noire a été faite par Emmanuel Botte dans le premier chapitre de son ouvrage sur les salaisons et sauces de poissons en Italie du Sud et en Sicile<sup>6</sup>.

Ce sont les synthèses, renouvellements historiographiques et conclusions de l'ouvrage *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region* qui ont guidé notre réflexion sur les salaisons de la mer Noire durant l'Antiquité, de même que nos travaux sur l'archéologie et l'histoire de Sinope<sup>7</sup>, puisque c'est là qu'aux dires de Strabon<sup>8</sup>, la pêche aux pélamydes était particulièrement fructueuse.

Notre réflexion se fera en deux temps : tout d'abord, nous présenterons les sources concernant la pêche et la transformation des produits de la pêche en mer Noire, puis nous aborderons la réputation et le commerce des salaisons de la mer Noire dans le monde antique.

## Pêche et transformation des produits de la pêche en mer Noire durant l'Antiquité

### Les sources concernant la pêche en mer Noire durant l'Antiquité

Le poisson, frais ou transformé, faisait partie de la diète des hommes de l'Antiquité<sup>9</sup> et à ce titre, était évoqué dans les textes médicaux<sup>10</sup> et dans les propos de table, d'Athénée de Naucratis à Gallien<sup>11</sup>. C'était un marqueur culturel de la vie à la romaine<sup>12</sup>, et, on consommait des salaisons et des sauces de poisson sur le

4.- BEKKER-NIELSEN éd. 2005.

5.- BEKKER-NIELSEN 2009.

6.- BOTTE 2009, p. 24-27.

7.- BARAT 2006.

8.- STRABON, XII, 3, II.

9.- APICIUS, IX, 421-429 ; X, 434-464 ; X, 465-466 (recettes de *garum* au vin pour le poisson) ; ANDRÉ 1981, p. 112-113 ; WILKINS 2005, p. 21-30 ; HOCQUET 2009.

10.- CURTIS 1991, p. 27-36.

11.- WILKINS 2005.

12.- BEKKER-NIELSEN 2002, p. 35.

*limes* germanique<sup>13</sup> et le *limes* breton<sup>14</sup> (mention de sauce de poisson, la *muria*, dans les tablettes de Vindolanda<sup>15</sup> et mention possible d'*hallec* sur une amphore hispanique à Mayence<sup>16</sup>).

Dès l'époque classique, les Scythes pratiquaient la pêche au nord de la mer Noire, dans la région du Dniestr (Tyras) et du Bas-Dniepr (Borysthène), ainsi que dans le sud du Bug (Hypanis) et dans l'estuaire géant commun au Bug et au Dniepr<sup>17</sup>. Les expressions artistiques des Scythes ont montré des images du poisson : un tatouage représentant un silure<sup>18</sup>, un silure sur un tissu de feutre recouvrant une selle<sup>19</sup> (v<sup>e</sup> siècle av. J.-C.) et des décorations de poissons en bronze sur des boucliers<sup>20</sup> (autour du iv<sup>e</sup> siècle av. J.-C.). Des éléments de l'équipement destiné à la pêche se retrouvent aussi dans les fouilles des établissements scythes : des hameçons<sup>21</sup>, des plombs pour filets<sup>22</sup> et des navettes pour réaliser les filets de pêche<sup>23</sup>. Des arêtes de poisson et des écailles ont été trouvées en quantité à Elizavetovkoe<sup>24</sup>.

Les poissons pêchés dans la mer Noire sont assez variés. Outre la pélamyde, d'autres poissons comestibles pouvaient être pêchés dans le Pont-Euxin<sup>25</sup> comme l'esturgeon<sup>26</sup>, le maquereau<sup>27</sup>, le turbot, le mullet, le poisson-chat<sup>28</sup>. D'après K. Devedjian, le rouget-barbet était l'un des poissons les plus délicats, sinon le plus délicat, qui était en vogue chez les Romains, qui l'honoraient particulièrement<sup>29</sup>. Au II<sup>e</sup> siècle ap. J.-C., Athénée de Naucratis, citant Dorion (I<sup>er</sup> siècle ap. J.-C.), signalait par ailleurs la renommée du mullet de Sinope<sup>30</sup> et Xénocrate, discutant de la valeur diététique du poisson salé, évoquait particulièrement le maquereau d'Espagne et le petit thon ou pélamyde de la mer Noire<sup>31</sup>. Byzance était renommée pour sa pêche aux thons<sup>32</sup> et Parion pour ses maquereaux salés<sup>33</sup>.

13.- EJRSTRUD 2005, p. 172-181.

14.- CURTIS 1991, p. 79-85.

15.- *Tab. Vindolanda*, II, 153 ; 190 ; 173 ; 202 ; 278 ; 302.

16.- ÉTIENNE, MAYET 2002, p. 52 et n° 65.

17.- GAVRILJUK 2005, p. 106-107.

18.- GAVRILJUK 2005, p. 108, fig. 1.1.

19.- GAVRILJUK 2005, p. 108, fig. 1.2.

20.- GAVRILJUK 2005, p. 108-109, fig. 2.1 à 2.8.

21.- GAVRILJUK 2005, p. 110-11, fig. 3.1.

22.- GAVRILJUK 2005, p. 111, fig. 3.5-10.

23.- GAVRILJUK 2005, p. 111, fig. 3.2-4.

24.- MUNK HØJTE 2005, p. 141-142.

25.- PLINE, *H.N.*, XXXII, 11.

26.- HÉRODOTE, IV, 53 sur l'esturgeon du Borysthène (Dniepr).

27.- ÉLIEN, *La personnalité des animaux*, X, 6 comparait le maquereau qui passait l'été près d'Aigialos (près d'Héraclée Pontique) au Roi de Perse qui passait l'été à Ecbatane.

28.- PLINE, *H.N.*, IX, 15, 45 : mention des poissons du Borysthène, identifiés aux poissons-chats.

29.- DEVEDJIAN 1926, p. 73.

30.- ATHENAEUS, III, 118 c ; VII, 307 b.

31.- XÉNOG., ap. ORIB., II, 58 ; 133-152.

32.- EUTHYDÈME ap. ATH., III, 116b « mère des thons salés » ; DUMONT 1976-1977 ; SCHLOSSER 2008.

33.- EUTHYDÈME ap. ATH., III, 116c.

Ce sont tout d'abord les sources littéraires qui évoquent la pêche en mer Noire durant l'Antiquité<sup>34</sup>. C'est la pêche aux pélamydes qui est particulièrement bien connue. Strabon<sup>35</sup> rapporte en effet que les pélamydes naissaient dans les marécages du Marais Méotide et que dès qu'elles en avaient la force, elles franchissaient son embouchure. Portés par les courants, elles longeaient la côte de l'Asie jusqu'à Trapézonte et Pharnacia, et c'est là qu'elles pouvaient commencer à être pêchées, bien que leur taille ne soit pas encore convenable. Strabon rapporte que c'est à partir de Sinope que les pélamydes remplissaient le mieux les conditions pour être pêchées et salées, mais que c'est à Byzance que la pêche la plus importante se produisait.

La continuité de cette migration des poissons et de leur capture à différents endroits de la côte sud de la mer Noire a été confirmée au début du xx<sup>e</sup> siècle par les observations de K. Devedjian, ancien contrôleur de la poissonnerie de Constantinople et contrôleur en chef des pêcheries<sup>36</sup> : les poissons migrateurs de la mer Noire (maquereaux, bonites et pélamydes) quittaient cette dernière à l'automne afin de revenir les uns après les autres en Marmara puis en Méditerranée. Ce sont d'abord les pélamydes qui commençaient à partir, puis les bonites et enfin les maquereaux<sup>37</sup>. Les poissons frayaient soit dans la mer de Marmara, soit dans le Bosphore, en passant par la mer Noire. En ce qui concerne les pélamydes, les observations de K. Devedjian suivaient celles de Strabon : vers fin juillet, quelques petits apparaissaient, de la grosseur d'une sardine, puis, vers le 15 août, ils avaient la taille d'un gros colias. Au 15 septembre, le poisson avait la taille d'une pélamyde et commençait à passer régulièrement. En octobre, le poisson grossissait et devenait propre à la salaison. Pour les bonites, le moment de la descente de la mer Noire s'observait à partir de la Sainte Pélagie, le 21 octobre<sup>38</sup>.

La migration des thons en mer Noire s'inscrit dans un mouvement plus large, qui englobe une phase de reproduction et une phase de migration. D'après les observations des naturalistes modernes, il existe deux aires principales de reproduction : une zone qui va de la Sicile au sud de la Sardaigne et aux côtes tunisiennes, et une autre qui se trouve dans la baie d'Espagne, à l'entrée de l'Atlantique. La phase de migration se décompose de la façon suivante : de mai à juin, lors de la période du frai, les thons se concentrent vers la Sicile, et, de juillet à octobre, les thons se dispersent, de la mer Noire aux Açores. Enfin, de novembre à février, il y a une phase de rétraction : les thons se retirent vers le sud,

34.- STRABON, VII, 6, 2 ; ARISTOTE, *H.A.*, VIII, 13 ; PLINE, *H.N.*, IX, 15, 47-53 ; XXXII, 11, 146 ; STRABON, XII, 3, 11 ; XII, 3, 19 ; ÉLIEN, *La personnalité des animaux*, IV, 9 ; IX, 59 ; XV, 3 ; 5 ; 10 ; OPIEN, *H.*, IV, 531-592 ; BEKKER-NIELSEN 2009, 287-291.

35.- STRABON, VII, 6, 2 ; XII, 3, 11 ; XII, 3, 19.

36.- DEVEDJIAN 1926 ; DUMONT 1976-1977 ; SCHLOSSER 2008, p. 376-377 pour la région des Détroits.

37.- DEVEDJIAN 1926, p. 3.

38.- DEVEDJIAN 1926, p. 16-17.

quittant la mer d'Azov et le golfe de Gascogne, et de mars à avril, ils partent vers le nord, avec une accumulation de réserves nutritives<sup>39</sup>.

On peut enfin signaler la pêche du dauphin sur la côte sud de la mer Noire : c'est une pêche qui est attestée au début du IV<sup>e</sup> siècle av. J.-C. par Xénophon chez les Mossynèques<sup>40</sup>. Xénophon rapporte en effet que les Mossynèques disposaient d'amphores avec des tranches de dauphin salé, ainsi que de cruches avec de la graisse de dauphin, utilisée comme de l'huile. Cette description vise à souligner l'étrangeté des mœurs des Mossynèques. Quatre siècles plus tard, Strabon rapporte que dans la région de Pharnacia, on pêchait les pélamydes et les dauphins, et que les pêcheurs utilisaient la graisse de dauphin à toutes sortes de fins<sup>41</sup>. La permanence de la pêche aux dauphins jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle, mais aussi la condamnation morale qui en est faite, peuvent être attestées à Istanbul par le roman de Yaşar Kemal, *Et la mer se fâcha...*<sup>42</sup>.

Les techniques de pêche permettant d'attraper les poissons destinés à la transformation en salaisons ou sauces de poissons sont variées<sup>43</sup> : la pêche à la ligne avec l'emploi d'un hameçon, la pêche au harpon, la pêche à la nasse et la pêche au filet. Dans sa notice sur Sinope<sup>44</sup>, Strabon indique qu'il y avait de curieuses installations côtières destinées à la capture des pélamydes. Le terme grec est *choinikides*, et correspond à des madragues ou à des dalians<sup>45</sup>, c'est-à-dire d'une série de chambres dont les parois sont des filets verticaux. Les poissons sont conduits à travers ces chambres jusqu'à une « chambre de la mort », où un filet, déposé au fond de celle-ci, est remonté pour pouvoir tuer les poissons et les charger dans le bateau de pêche<sup>46</sup>. K. Devidjian détaille les systèmes et instruments de pêche qui permettent de capturer les pélamydes et les bonites, qui peuvent correspondre à ceux évoqués par Strabon. Pour les rivages de la mer Noire avoisinant le Bosphore, il signale le système des filets-seinches de fin août à novembre, mais aussi les différentes sortes de pêche à la ligne, à la seine près des côtes, au filet, pour conclure que les poissons sont pêchés en grande quantité dans les madragues<sup>47</sup>.

Élien donne de nombreuses informations sur les pratiques de pêche au filet pour capturer de gros thons sur la côte sud de la mer Noire<sup>48</sup>, à Amastris, à Tiéion

39.- DUMONT 1976-1977, p. 105 ; mise au point sur les migrations des thons dans BOTTE 2009, p. 53-55.

40.- XÉNOPHON, *An.*, V, 4, 28.

41.- STRABON, XII, 3, 19.

42.- KEMAL 1985.

43.- PONSICH, TARRADELL 1965, p. 93-98 ; ÉTIENNE, MAYET 2002, p. 31-35 ; BOTTE 2009, p. 61-67.

44.- STRABON, XII, 3, II.

45.- BALADIÉ 1989, p. 219, n° 2.

46.- BOTTE 2009, p. 64 et p. 65, fig. 2-01 (système de la madrague d'après Duhamel du Monceau) ; photographies de la madrague moderne de Cotta dans PONSICH, TARRADELL 1965, pl. XXI.

47.- DEVEDJIAN 1926, p. 19-22, p. 302-318 (pour les six catégories de madragues) ; pour la description des techniques de pêche, Cf. aussi DUMONT 1976-1977, p. 107-109 ; BEKKER-NIELSEN 2005, p. 83-95.

48.- ÉLIEN, *La personnalité des animaux*, XV, 5.

et à Héraclée. Cette pêche au filet devait correspondre au système de la thonaire<sup>49</sup>, c'est-à-dire à un filet de grande taille composé de plusieurs pièces, et, tendu entre la côte et une embarcation, il est destiné à encercler les poissons revenant vers le rivage. Même si Sinope n'est pas mentionnée de manière spécifique dans le texte d'Élien, O. Doonan reste convaincu que l'organisation décrite par Élien<sup>50</sup>, qui faisait intervenir une pêche saisonnière et au filet, devait aussi correspondre à la réalité sinopéenne<sup>51</sup>. La côte nord de l'isthme de Sinope, particulièrement rocheuse, devait bien se prêter à l'installation de filets et de madragues.

Des tours d'observation ou des postes de guet ou guettes à thons<sup>52</sup>, sont connus par les sources littéraires<sup>53</sup> et épigraphiques<sup>54</sup>. Il s'agit d'aménagements d'où l'on peut observer l'arrivée et les mouvements des bancs de poissons, et prévenir les pêcheurs qui peuvent ainsi mettre en place les filets.

Dans son article sur les sources archéologiques concernant la transformation des produits de la pêche en mer Noire<sup>55</sup>, J. Munk Højte présente une sélection des découvertes les plus intéressantes concernant les sources archéologiques liées à la pêche découvertes dans les colonies grecques et scythes du Nord de la mer Noire et autour de la mer d'Azov (Elizavetovkoe, Phanagoria, Chersonesos, Panskoye, Nikonion)<sup>56</sup> : différents équipements pour la pêche<sup>57</sup> (poids et plombs de filets, hameçons, harpons), des équipements pour faire ou réparer des filets (aiguilles en os ou en bronze), un reste de filet de pêche. Les sources archéologiques d'une telle pêche ne sont donc pas très abondantes et peuvent avoir été en matériel périssable ou très léger, donc très difficiles à retrouver.

J. Munk Højte fait aussi un bilan des sources ichtyofauniques découvertes dans le nord de la mer Noire. Des arêtes et des écailles<sup>58</sup> ont fait l'objet d'analyses à Olbia et Berezan, dans l'estuaire du Dniepr (Borysthène) et du Bug (Hypanis) : dix-neuf espèces de poissons ont été identifiées à Olbia et treize à Berezan, et montrent une claire domination des gros poissons comme les esturgeons, les brochets, les poissons-chats, alors que les carpes et les gardons sont en nombre plus restreint<sup>59</sup>. À Panticapée, Phanagoria et dans les établissements de la partie orientale de la mer d'Azov, les arêtes de sandre dominant, suivies par celles de différents types d'esturgeons<sup>60</sup>. Dans les vestiges des bassins de salaison,

49.- BOTTE 2009, p. 64-65.

50.- ÉLIEN, *La personnalité des animaux*, XV, 10.

51.- DOONAN 2002, p. 187-188.

52.- BOTTE 2009, p. 65-67.

53.- STRABON, XI, 2, 4 : tour de guet des Clazoméniens dans la mer d'Azov.

54.- Affichage des guettes pour la pêche aux espèces migratrices à Parion et à Cyzique étudié par ROBERT 1950, p. 80-97 ; BEKKER-NIELSEN 2009, p. 291-293 (sources épigraphiques concernant la pêche en mer Noire).

55.- MUNK HØJTE 2005 ; BEKKER-NIELSEN 2009, p. 297-300.

56.- MUNK HØJTE 2005, p. 134.

57.- MUNK HØJTE 2005, p. 135-138.

58.- MUNK HØJTE 2005, p. 138-141 ; BEKKER-NIELSEN 2009, p. 300-302.

59.- MUNK HØJTE 2005, p. 140.

60.- MUNK HØJTE 2005, p. 141.



des arêtes de poisson ont été identifiées : des arêtes d'anchois à Chersonesos, des arêtes de hareng et de mullet à Tyritakè, des arêtes d'anchois à Myrmekion<sup>61</sup>.

### Les sources concernant la transformation du produit de la pêche en mer Noire

Afin de produire des salaisons ou des sauces de poisson, outre le poisson, le sel était la matière première essentielle<sup>62</sup>. Peu de travaux ont traité la question du sel en mer Noire, mais les sources littéraires attestent de l'exploitation du sel. Ainsi, des salines sont attestées près d'Olbia, dans l'estuaire du Dniepr et du Bug<sup>63</sup> et, selon Strabon, il y avait des salines au sud de Chersonesos<sup>64</sup>, et des tribus locales venaient se procurer du sel à Dioscourias<sup>65</sup>. Sur la côte sud de la mer Noire, le fleuve Halys tirait son nom, d'après Strabon, des mines de sel de Ximène<sup>66</sup>. D'après J. Munk Højte, les seuls sites possibles d'extraction du sel dans l'Antiquité ont été identifiés à Chersonesos, sur la base d'activités postérieures. Il cite aussi Pomorie en Bulgarie, où le sel était exploité à l'époque médiévale, et s'interroge sur une exploitation commerciale du sel à Apollonia et à Mésembria dans l'Antiquité<sup>67</sup>.

Le poisson salé était appelé *salsamentum* en latin et τάρικον en grec, et les sauces de poisson *garum*, *liquamen*, *allec* et *muria*<sup>68</sup>. De nombreux articles et ouvrages se sont efforcés de différencier ces préparations, de réunir les sources littéraires les concernant et d'expliquer leur processus de fabrication<sup>69</sup>.

Le but de la salaison du poisson était d'en extraire l'eau des tissus et de la remplacer par du sel, qui assurerait la conservation du produit. Avant d'être salé, le poisson devait être vidé. Il était ensuite salé soit par saumurage (le fluide de dégoût se dégageant des tissus du poisson préalablement salé restait dans le récipient où se trouvait le poisson) soit par salage à sec (l'eau exsudée par le poisson salé s'écoulait hors du récipient)<sup>70</sup>.

61.- MUNK HØJTE 2005, p. 158, n° 27.

62.- PONSICH, TARRADELL 1965, p. 100-101 ; ÉTIENNE, MAYET 2002, p. 15-16 ; BOTTE 2009, p. 67-68 ; MUNK HØJTE 2005, p. 154-156.

63.- HÉRODOTE, IV, 53 ; DIO CHRYSOSTOM, XXXVI, 3.

64.- STRABON, VII, 4, 7.

65.- STRABON, XI, 5, 6.

66.- STRABON, XII, 3, 12 et 39 ; TISCHLER 1977, p. 60. Cf. aussi GEORGACAS 1964, p. 197-214.

67.- MUNK HØJTE 2005, p. 156.

68.- CURTIS 1991 ; CURTIS 2005.

69.- ZAHN 1910 (sur le *garum*) ; BESNIER 1911 (sur le *salsamentum*) ; GRIMAL, MONOD 1952 (sur la véritable nature du *garum*) ; PONSICH, TARRADELL 1965, p. 98-99 ; ANDRÉ 1981, p. 109-113 et p. 195-198 (sur les conserves de poisson) ; CURTIS 1991, p. 6-15 (bilan des sources littéraires sur la production du poisson transformé dans l'Antiquité), p. 15-26 (production et valeur nutritive du poisson transformé à l'époque moderne), p. 27-37 (sur les produits à base de poisson salé dans la médecine antique) ; ÉTIENNE, MAYET 2002, p. 37-42 (sur les salaisons de poissons), p. 43-53 (sur les sauces de poisson) ; CURTIS 2005, p. 31-39 ; BOTTE 2009, p. 9-24 (historiographie du sujet et procédés de fabrication des salaisons et des sauces de poisson) ; DUMITRACHE 2014, p. 15-24 (historiographie de la recherche), p. 25-40 (terminologie), p. 41-69 (matière première et ingrédients) ; BOTTE, LEICHT 2014.

70.- BOTTE 2009, p. 15-16.

Les salaisons de poisson, *salsamentum* en latin et *τάρικον* en grec, pouvaient recevoir des dénominations spécifiques en fonction de leur aspect, de l'espèce de poisson utilisée et du type de préparation<sup>71</sup>.

Dans son *Histoire Naturelle*, Pline l'Ancien expliquait le processus de salaison des poissons : les morceaux de choix étaient mis de côté et les autres étaient découpés en petits dés. Il indiquait aussi que les morceaux les plus estimés étaient le cou, l'abdomen et la gorge<sup>72</sup>. Comme en ce qui concerne les techniques de pêche, nous pouvons supposer qu'il y a une continuité dans les pratiques de salaison du poisson sur les rivages de la mer Noire jusqu'au début du xx<sup>e</sup> siècle. Ainsi, la description que donne K. Devedjian pour le début du xx<sup>e</sup> siècle<sup>73</sup> peut servir à compléter celle de Pline : lorsque les poissons étaient salés entiers, ils étaient éventrés jusqu'à l'épine dorsale, lavés à l'eau de mer puis salés dans des barils ou des paniers. Gardés dans des barils, les poissons se conservaient un an. Les poissons pouvaient aussi être salés en tranches et ainsi se conserver deux mois.

Le *garum* est une sauce de poisson composée à partir de viscères de poissons et/ou de petits poissons et de sel, parfois de vin et d'herbes. La macération a lieu au soleil dans des bassins à l'air libre, mais celle-ci peut être accélérée par chauffage<sup>74</sup>. Le *liquamen* est aussi une sauce de poisson, dont la différence qualitative par rapport au *garum* est difficile à définir<sup>75</sup>, mais, au cours du III<sup>e</sup> siècle ap. J.-C., c'est ce terme qui est employé en remplacement de *garum* pour définir les sauces de poisson<sup>76</sup> dans le monde latin, alors que le terme *γάρον* est resté employé dans le monde hellénophone<sup>77</sup>. La *muria* est une saumure composée de sel et de l'eau qui sort des poissons mis en salaison<sup>78</sup>. On peut enfin citer l'*altec*, résidu du *garum* selon Pline<sup>79</sup>, vraisemblablement une pâte de poisson<sup>80</sup>.

Pour la mer Noire, au IV<sup>e</sup> siècle av. J.-C., Archestrates de Géla évoque les thons de Byzance<sup>81</sup> et les salaisons du Bosphore<sup>82</sup>. Les salaisons d'esturgeons<sup>83</sup>, de coracins<sup>84</sup>, de maquereaux<sup>85</sup> et de mulets<sup>86</sup> de la mer Noire étaient connues. Les

71.- CURTIS 1991, p. 6-26 ; ÉTIENNE, MAYET 2002, p. 37-42 ; BOTTE 2009, p. 16-18 ; DUMITRACHE 2014, p. 41-69.

72.- PLINE, *H.N.*, IX, 14, 48.

73.- DEVEDJIAN 1926, p. 22-23 ; voir aussi TZAVARA 2004 pour les salaisons ou fumaisons d'esturgeons à Constantinople au xv<sup>e</sup> siècle.

74.- CURTIS 1991, p. 11-15 ; ÉTIENNE, MAYET 2002, p. 43-47 ; BOTTE 2009, p. 19-20 (commentaire des cinq mentions d'auteurs antiques : *Manilius*, Pline, *Gargilius Martialis*, le Pseudo Rufus-Festus et les *Géoponiques*) ; DUMITRACHE 2014, p. 49-53.

75.- ÉTIENNE, MAYET 2002, p. 48-51 ; BOTTE 2009, p. 20.

76.- ÉTIENNE, MAYET 2002, p. 50-51.

77.- BOTTE 2009, p. 20.

78.- ÉTIENNE, MAYET 2002, p. 47-48 ; BOTTE 2009, p. 20.

79.- PLINE, *H.N.*, XXXI, 95.

80.- ÉTIENNE, MAYET 2002, p. 51-52 ; BOTTE 2009, p. 23.

81.- ARCHESTRATE ap. ATH., III, 117a.

82.- EUTHYDÈME ap. ATH., III, 116b ; ARCHESTRATE ap. ATH., VII, 284e ; STRABON, VII, 4, 6.

83.- HÉRODOTE, IV, 53 ; dans le Borysthène.

84.- DORION ap. ATH., III, 118b ; dans la mer d'Azov.

85.- EUTHYDÈME ap. ATH., III, 116c ; XENOG. ap. ORIB., III, 58 ; 143 à Parion.

86.- DORION ap. ATH., III, 118c ; à Sinope.

salaisons du Pont sont évoquées par Polybe au II<sup>e</sup> siècle av. J.-C.<sup>87</sup>. Strabon signale des pêcheries destinées à produire des salaisons à Byzance, dans les environs de Tanaïs, à Pharnacia et à Sinope<sup>88</sup> : si le poisson pêché à Tanaïs n'est pas identifié, il s'agit de pélamyde à Byzance, Sinope et Pharnacia. Strabon rapporte que les pêcheurs de Pharnacia tuaient les dauphins et utilisaient leur graisse pour toute sorte d'usages<sup>89</sup>. Cette référence est à rapprocher de la description que Xénophon faisait des Mossynèques, population habitant précisément dans l'arrière-pays de Pharnacia : les dauphins étaient découpés en tranches et salés, et la graisse de dauphin avait le même usage que l'huile. Peut-être faut-il voir ici la subsistance d'une pratique locale et fort peu grecque, mais qui devait servir d'appoint et de substitution beaucoup plus que de production commerciale<sup>90</sup>. Enfin, en ce qui concerne les sauces de poissons, Horace évoque la *muria* de Byzance<sup>91</sup>.

Les termes de *ταριχεία* et de *ceteria* étaient utilisés dans l'Antiquité pour qualifier l'atelier et parfois le bassin où étaient produites les salaisons ou les sauces de poisson<sup>92</sup>. Ce sont les éléments essentiels des ateliers de production de salaisons et sauces de poissons qui ont été mis au jour par les fouilles archéologiques<sup>93</sup>.

Les vestiges de l'activité de transformation des produits de la pêche sont attestés au nord de la mer Noire<sup>94</sup>, à Chersonesos et dans le royaume du Bosphore : il s'agit des installations d'Elizavetovkoe, de Tyritaké, de Myrmekion, de Chersonesos, de Zolotoe et de Salačik.

À Elizavetovkoe<sup>95</sup>, au sud de Tanaïs, de larges parcelles étaient recouvertes d'une couche de résidus d'arêtes de poissons pouvant aller jusqu'à 20 cm d'épaisseur. La période de développement des activités de pêche se situe aux IV<sup>e</sup> et III<sup>e</sup> av. J.-C., mais aucune cuve à salaison n'a été découverte à Elizavetovkoe ni près de Tanaïs. Un atelier de fumage du poisson a néanmoins peut-être été découvert<sup>96</sup>.

Dans le détroit de Kertch, à Tyritaké, à onze kilomètres au sud de Panticapée, les fouilles menées par V. F. Gajdukevič entre les années 1930 et 1950 ont permis la mise au jour de 57 bassins de salaisons, au sud et à l'est de la ville, à l'intérieur de la muraille. La taille moyenne des bassins était comprise entre 2 x 1,40 m et 2,50 x 1,50 m. Les bassins étaient creusés dans le rocher et recouverts de mortier d'étanchéité (*opus signinum*)<sup>97</sup>. À côté des bassins, on trouve habituellement des

87.- POLYBE, IV, 38, 4.

88.- STRABON, VII, 6, 2 ; XI, 2, 4 ; XII, 3, 11 ; XII, 3, 19.

89.- STRABON, XII, 3, 19.

90.- Dégoût d'Élien lorsqu'il cite les conserves de dauphins que faisaient les Égyptiens : ÉLIEN, *La personnalité des animaux*, XII, 6 ; et consommation de la chair de dauphin par l'homme uniquement en cas de nécessité : PANCRATE D'ARCADIE ap. ATH., VII, 283c.

91.- HORACE, S, II, 4, 63-66.

92.- BOTTE 2009, p. 18.

93.- PONSICH, TARRADELL 1965, p. 102 et ÉTIENNE, MAYET 2002, p. 57, parlent d'« usines de salaisons » ; et BOTTE 2009, 25, d'« ateliers de salaisons ».

94.- GAJDUKEVIČ 1971, p. 376-378 et fig. 51-52, p. 95-97 ; DUMONT 1976-1977, p. 109 ; CURTIS 2005, p. 37-38 ; MUNK HØJTE 2005, p. 141-156 ; BOTTE 2009, p. 24-27 ; BEKKER-NIELSEN 2009, p. 302-306.

95.- MUNK HØJTE 2005, p. 141-142.

96.- MUNK HØJTE 2005, p. 142 ; BOTTE 2009, p. 15, n° 47.

97.- GAJDUKEVIČ 1971, p. 376-378 ; CURTIS 1991, p. 121-123 ; MUNK HØJTE 2005, p. 142-48.

espaces de stockage avec des *pithoi*, des poids de filets, des arêtes de poisson et des amphores, ainsi que des tuiles, attestant que l'atelier de salaison était protégé du mauvais temps. La construction des bassins de salaison a été datée du I<sup>er</sup> siècle ap. J.-C., et la production a continué jusqu'au III<sup>e</sup> siècle, et, parfois avec une diminution de la capacité, jusqu'au V<sup>e</sup> siècle<sup>98</sup>. À Myrmekion, à peu de distance à l'est de Panticapée, un autre atelier de transformation du poisson a été fouillé par Gajdukevič et daté des II<sup>e</sup>-III<sup>e</sup> siècle ap. J.-C. : il s'agit de huit bassins, d'une chambre de stockage et de grands *pithoi*<sup>99</sup>. Des arêtes d'anchois et d'esturgeons ont été découvertes dans les bassins.

Dans la péninsule criméenne, Chersonesos est le lieu où le plus grand nombre de vestiges concernant la transformation du poisson a été trouvé<sup>100</sup>. Environ 90, voire 100 bassins de salaison, ont été fouillés, majoritairement dans la zone du port. D'après les résidus trouvés dans les bassins, les principales prises étaient les anchois, bien que des résidus de hareng aient aussi été identifiés. La production semble organisée en plus grosses unités qu'à Tyritakè, et les bassins y sont aussi plus grands et plus profonds (3 m). Des espaces de stockage avec de nombreux *pithoi* ont aussi été identifiés. Les installations ont été construites au I<sup>er</sup> siècle ap. J.-C. et semblent avoir été utilisées durant toute l'Antiquité.

Deux autres sites de transformation du poisson ont été identifiés et fouillés : Zolotoe et Salačik, sur la rive méotide de la péninsule de Kertch<sup>101</sup>. L'installation la mieux préservée est celle de Zolotoe, et se composait vraisemblablement de quatre grands réservoirs (deux ont été partiellement préservés et deux ont été emportés par la mer). Un espace de stockage, où des trous étaient destinés à accueillir des *pithoi*, était relié au complexe. Les *pithoi* ont été retrouvés *in situ*, avec des résidus d'arêtes de harengs. Leur capacité était d'environ 1000 litres. La période d'activité du complexe a été datée des II<sup>e</sup> et III<sup>e</sup> siècles ap. J.-C. Les vestiges d'installations de transformation du poisson à Salačik sont beaucoup moins bien préservés et consistent en deux réservoirs, qui n'ont pu être datés avec précision.

Comme le souligne J. Munk Højte pour le Nord de la mer Noire, il y a peu de sources archéologiques liées à la transformation du poisson avant l'époque romaine. Les installations apparaissent au I<sup>er</sup> siècle ap. J.-C. et fonctionnent jusqu'au III<sup>e</sup> siècle, parfois au-delà en réduisant leur capacité de production et, même s'il est difficile d'affirmer que cela témoigne d'un changement dans le mode de production par rapport à la période antérieure, il est possible de dire que la transformation du poisson avait une importance significative dans l'économie de Chersonesos et du royaume du Bosphore. Des installations quasi industrielles de transformation du poisson ont été mises en place et témoignent de l'importance du commerce des salaisons et des sauces de poisson dans le Nord de la

98.– MUNK HØJTE 2005, p. 142-148 ; BOTTE 2009, p. 25-26.

99.– GAJDUKEVIČ 1971, p. 378 ; CURTIS 1991, p. 121-123 ; MUNK HØJTE 2005, p. 149-151 ; BOTTE 2009, p. 26.

100.– CURTIS 1991, p. 124-125 ; MUNK HØJTE 2005, p. 150-153 ; BOTTE 2009, p. 26 ; KOSTROMICHYOV 2014, p. 129-131 ; ČECHOVÁ 2014, p. 203-231.

101.– MUNK HØJTE 2005, p. 154-156 ; BOTTE 2009, p. 26.

mer Noire. La production de salaisons pouvait servir à approvisionner l'armée romaine stationnée sur le Danube et en Asie Mineure.

Pour la côte sud de la mer Noire, le cas de Sinope est significatif, car la cité disposait des conditions nécessaires pour être un site actif de transformation du poisson<sup>102</sup> : elle se trouvait sur une route migratoire des pélamydes<sup>103</sup>, elle devait disposer d'eau fraîche pour préparer et nettoyer les installations. D'ailleurs, au début du II<sup>e</sup> siècle ap. J.-C., la cité était dotée d'un aqueduc<sup>104</sup>. De plus, elle disposait de ressources abondantes en sel grâce à sa proximité avec les salines de la Thémiskyra<sup>105</sup>. Un bassin ayant pu servir à la transformation du poisson a été identifié près du port d'Harméné dans la *chôra* de Sinope<sup>106</sup>, mais son utilisation pourrait être aisément postérieure à l'époque romaine. Mis à part le cas de cet *unicum* à Sinope, la côte sud de la mer Noire est très décevante du point de vue des sources archéologiques en raison de l'absence de fouilles. La côte ouest de la mer Noire est quant à elle assez bien explorée d'un point de vue archéologique, mais aucune installation de transformation du poisson n'a été identifiée.

## La réputation et le commerce des salaisons de la mer Noire

### Le transport des salaisons

Les amphores étaient utilisées pour le transport à longue distance, et étaient donc particulièrement adaptées à l'exportation des salaisons et des sauces de poisson, même si leur transport pouvait aussi être assuré en vrac des caisses en bois, des paniers, des outres, des tonneaux<sup>107</sup>, des *dolia* en céramique, des barriques ou des barils en bois<sup>108</sup>, qui sont plus difficiles à identifier archéologiquement<sup>109</sup>.

Les ouvrages de référence sur les salaisons et les sauces de poisson en Hispanie et en Italie du Sud et en Sicile consacrent d'ailleurs plusieurs chapitres aux amphores de transport et à leur fabrication<sup>110</sup>. Les amphores de transport pouvaient être ornées des *tituli picti* qui indiquaient la nature du contenu et le nom des commerçants<sup>111</sup>. L'œuvre pionnière en la matière est le travail exécuté par H. Dressel sur les amphores découvertes aux abords du Castro Pretorio à Rome, avec une liste des inscriptions se référant à la *muria*, au *garum*, à l'*hallex*<sup>112</sup>.

102.- TRAKADAS 2005, p. 68-70.

103.- STRABON, XII, 3, 11.

104.- BARAT 2011.

105.- STRABON, XII, 3, 12.

106.- MUNK HØJTE 2005, p. 156 et p. 160, n° 68 : communication personnelle d'A. Gantos, directeur assistant du *Sinop Regional Survey* à J. Munk Højte.

107.- MOREL 2011, p. 285.

108.- ÉTIENNE, MAYET 2002, p. 107.

109.- LUND, GABRIELSEN 2005, p. 164-166.

110.- ÉTIENNE, MAYET 2002, p. 107-151 (typologie des amphores hispaniques), p. 152-177 (étude des ateliers d'amphores dans la péninsule Ibérique) ; BOTTE 2009, p. 105-168 (étude des conteneurs de transport en Italie du Sud et en Sicile).

111.- CURTIS 2005.

112.- DRESSEL 1879 (*tituli picti* découverts à Rome).

Bien que les amphores de la mer Noire soient étudiées, de même que leur diffusion et leurs ateliers de production<sup>113</sup>, il n'a pas été possible d'identifier des types amphoriques ayant servi au transport de salaisons et de sauces de poisson<sup>114</sup>, en l'absence d'inscriptions concernant leur contenu et d'analyses poussées des résidus pouvant s'y trouver lorsque des amphores ont été découvertes dans des épaves.

Dans leur article sur les amphores de transport de la mer Noire comme une source pour le commerce du poisson et de ses dérivés en mer Noire aux époques classique et hellénistique, J. Lund et V. Gabrielsen<sup>115</sup> ont établi la liste des principaux centres de production d'amphores en mer Noire<sup>116</sup> (Héraclée, Amastris, Sinope, Dioscourias et Chersonesos) et indiqué que les amphores de ces centres avaient été identifiées et classées au sein de typologies, mais que la question de leur contenu continuait à se poser<sup>117</sup>, car les céramologues n'avaient pas proposé une identification claire des types d'amphores servant au transport du vin, de l'huile d'olive, du poisson en saumure ou de la sauce de poisson.

Pour J. Lund et V. Gabrielsen, les amphores produites en mer Noire n'avaient pas pour but premier de transporter du poisson, mais plutôt du vin, et dans une moindre mesure, de l'huile d'olive ou du grain. Ainsi, J. Lund et V. Gabrielsen ont constaté que 28 % des emblèmes sur les timbres amphoriques sinopéens identifiés à Histria<sup>118</sup> sont des emblèmes liés au vin, mettant en évidence un commerce du vin entre la côte sud et la côte ouest de la mer Noire. En effet, si les timbres amphoriques de Sinope se trouvent en quantité sur les rivages de la mer Noire, ils témoignent du commerce de l'huile d'olive ou du vin entre les différentes rives de la mer Noire et la côte sud, car, comme nous l'avons vu précédemment, le poisson était abondant sur toutes les rives de la mer Noire, et des installations liées à la transformation du poisson ont été découvertes sur la côte nord de la mer Noire. Cependant, si les amphores de la mer Noire ne servaient pas à transporter en priorité des salaisons et des sauces de poisson, elles pouvaient le faire à l'occasion.

Il faudrait pouvoir analyser le contenu des amphores découvertes dans les épaves fouillées en mer Noire pour savoir dans quelle proportion et où les salaisons et sauces de poisson de la mer Noire étaient exportées<sup>119</sup>. J. Lund et V. Gabrielsen ont signalé la découverte par R. Ballard en 2003 de l'épave de Varna (ancienne Odessos), en Bulgarie. L'épave comportait entre vingt et trente amphores, dont l'une a été identifiée à un type sinopéen, et comprenait des arêtes de poisson-chat, des noyaux d'olive et de la résine<sup>120</sup>. En l'absence de

113.- GARLAN éd. 1999 ; EIRING, LUND 2004 ; KASSAB TEZGÖR 2010 ; KASSAB TEZGÖR, INAISHVILI 2010 ; TZOICHEV, STYANOV 2011 ; BUZOIANU, DUPONT 2013.

114.- MOREL 1999, p. 285-286 ; MOREL 2011, p. 281-282.

115.- LUND, GABRIELSEN 2005 ; BEKKER-NIELSEN 2009, p. 307-309.

116.- GARLAN 2000, p. 195-197 pour la bibliographie concernant les principaux centres de production amphorique.

117.- LUND, GABRIELSEN 2005, p. 163.

118.- CONOVICI 1998.

119.- ÉTIENNE, MAYET 2002, p. 189-210 (pour les salaisons et sauces de poisson hispaniques).

120.- LUND, GABRIELSEN 2005, p. 164.

tels restes dans les autres amphores, il est impossible de dire si cette amphore sinopéenne était représentative de la cargaison du navire ou s'il s'agissait des réserves de nourriture d'un membre d'équipage. Comme le soulignent J. Lund et V. Gabrielsen, les amphores pouvaient aussi être réutilisées<sup>121</sup>, ce qui rend l'identification de leur contenu encore plus difficile.

Les centres de consommation des salaisons et sauces de poisson de la mer Noire ont été identifiés : Athènes, Rome. C'est en dehors de la mer Noire qu'il faut chercher des indices du commerce des salaisons de la mer Noire. Or, les amphores timbrées originaires de la mer Noire n'apparaissent que sporadiquement au sud du Bosphore : ainsi, parmi les 1001 timbres amphoriques trouvés à Athènes<sup>122</sup>, seuls cinq venaient de Sinope et un seul de Chersonesos, et Y. Garlan a identifié uniquement 181 amphores sinopéennes en Méditerranée, dont le contenu principal aurait pu être du poisson salé<sup>123</sup>. Un travail similaire devrait être fourni pour identifier les amphores d'Héraclée, Amastris, Dioscourias et Chersonesos découvertes en dehors de la mer Noire.

### Le prix des salaisons de la mer Noire

Les sources littéraires soulignaient l'importance de la pêche dans la mer de Marmara et la mer Noire<sup>124</sup>. Nous savons qu'à l'époque classique, le poisson du Pont était destiné à Athènes<sup>125</sup>, où il était considéré comme le meilleur poisson salé. Au III<sup>e</sup> siècle av. J.-C., une fois salé ou mis en saumure, le poisson de la mer Noire était envoyé en Grèce, où c'était un article de luxe<sup>126</sup>. Au II<sup>e</sup> siècle av. J.-C., à Rome, Caton l'Ancien s'indignait que les jeunes Romains soient capables de payer 300 drachmes pour une jarre de salaisons du Pont<sup>127</sup>, et un siècle plus tard, Diodore indique que le prix d'une petite jarre de poisson de la mer Noire coûtait 400 drachmes à Rome<sup>128</sup>, ce qui prouve que le marché s'était élargi et même mondialisé à l'échelle de l'Empire et que les salaisons de la mer Noire étaient toujours un produit de luxe. Pour Strabon, l'exportation de poisson salé du Bosphore Cimmérien durant l'époque romaine semble être en continuité avec des pratiques plus anciennes<sup>129</sup>.

Il faut se garder de voir dans la consommation de luxe à Rome le témoignage d'un commerce d'exportation systématique à grande échelle, mais ne pas négliger non plus le goût que les consommateurs montraient pour le poisson de la mer Noire. Outre les mentions de Polybe et de Diodore de Sicile pour le prix d'une petite jarre de poisson de la mer Noire (300 et 400 drachmes) à Rome<sup>130</sup> aux II<sup>e</sup> et I<sup>er</sup> siècle av. J.-C., nous ne disposons pas d'information précise

121.- LUND, GABRIELSEN 2005, p. 164-165.

122.- JÖHRENS 1999, p. 254-256, n° 865-869.

123.- GARLAN 2000, p. 89 ; LUND, GABRIELSEN 2005, p. 162-164.

124.- MEHL 1987, p. 115-117.

125.- DEM., *Lacrit.*, 31-35, en transit de Panticapée à Théodosia.

126.- POLYBE, IV, 38, 4.

127.- POLYBE, XXXI, 25, 5.

128.- DIOD., XXXVII, 3, 5.

129.- STRABON, VII, 4, 6.

130.- POLYBE, XXXI, 25, 5 ; DIOD., XXXVII, 3, 5.

sur le prix du poisson de la mer Noire. R. I. Curtis a observé que dans l'*Édit du Maximum* de Dioclétien<sup>131</sup>, le prix maximum autorisé pour une amphore de sauce de poisson de deux qualités différentes était relativement raisonnable par rapport à des produits de consommation courante comme le porc ou le miel, ce qui l'amène à conclure que les produits dérivés du poisson n'étaient pas aussi coûteux que les sources littéraires auraient pu le laisser penser<sup>132</sup>, du moins au début du IV<sup>e</sup> siècle.

### La mise en valeur des ressources de la pêche dans l'image des cités de la mer Noire

L'étude des représentations de poissons sur les monnaies des cités de la mer Noire<sup>133</sup> permet d'évaluer l'importance de la pêche et des ressources maritimes dans l'image que les cités souhaitent donner d'elles-mêmes<sup>134</sup>. On peut évoquer le thon visible sur les monnaies d'électrum et d'argent de Cyzique, ou les poissons qui entouraient la tête d'un jeune homme sur les monnaies de Géla<sup>135</sup>.

Dans son étude sur les preuves numismatiques de la pêche en mer Noire, V. F. Stolba<sup>136</sup> a exclu de son étude les monnaies de Sinope, d'Istros et d'Olbia qui représentaient un dauphin surmonté d'un aigle, car il a estimé que cette représentation se rapportait à la position côtière des trois cités plus qu'à une allégorie de leurs ressources maritimes.

V. F. Stolba s'est donc concentré sur les représentations de poissons sur les monnaies des cités grecques de la mer Noire. Il a identifié des esturgeons sur les monnaies d'époque classique de Kerkinitis<sup>137</sup> et de Panticapée<sup>138</sup>, un mulot et une massue sur des monnaies du IV<sup>e</sup> siècle av. J.-C. de Chersonesos<sup>139</sup> et un poisson non identifié sur les monnaies de Sinope et d'Héraclée à l'époque impériale<sup>140</sup>. C'est également à l'époque impériale que deux thons sont représentés sur des monnaies de Byzance<sup>141</sup> et d'Anchialos<sup>142</sup> (même type de revers qu'à Byzance).

Dans tous les cas étudiés, V. F. Stolba ne voit pas dans les poissons un lien avec les activités économiques de la cité, mais avec la religion et la mythologie. Ainsi, en ce qui concerne les monnaies de Sinope, d'Istros et d'Olbia avec l'aigle et le dauphin, V. F. Stolba rapporte les arguments de P. O. Karyškovskij qui rapprochait le dauphin et l'aigle des attributs d'Apollon Delphinios (divinité poliade de Milet, la métropole des trois cités) et de Zeus. Il leur préfère néanmoins une autre explication, en relation avec l'art scythe ou gréco-scythe, où le symbole apparaît et peut être interprété comme un symbole cosmologique où l'aigle

131.- ÉD. DIOCL., III, 6-7 (pour le *liquamen*) ; V, 5 (pour le poisson salé).

132.- CURTIS 2005, p. 43.

133.- BEKKER-NIELSEN 2009, p. 296-297.

134.- BOTTE 2009, p. 25, 28, 48-50.

135.- STOLBA 2005, p. 115-116, fig. 1, 5, 9, 11.

136.- STOLBA 2005, p. 115-132.

137.- STOLBA 2005, p. 117-119.

138.- STOLBA 2005, p. 121-124.

139.- STOLBA 2005, p. 119-121.

140.- STOLBA 2005, p. 124-126.

141.- STOLBA 2005, p. 126-127. Monnaies de Caligula, Trajan, Sabine et Plotine.

142.- STOLBA 2005, p. 127-128.



représenterait le monde céleste, le dauphin (ou le poisson), l'eau, c'est-à-dire le monde souterrain<sup>143</sup>. De la même façon, V. F. Stolba n'identifie pas les thons présents sur les monnaies de Byzance comme des symboles de l'industrie du poisson dans la cité, mais il les interprète comme un témoignage du syncrétisme de la déesse syrienne Atargatis, dont le poisson est un des éléments, et de l'Aphrodite syrienne, dont le culte était particulièrement populaire chez les femmes, d'où la présence des poissons au revers des monnaies des impératrices, ce qui se retrouve aussi dans les monnaies d'Anchilaos<sup>144</sup>.

Comme le souligne V. F. Stolba, la présence de poissons sur les monnaies des cités de la mer Noire souligne leur dépendance à l'égard des ressources maritimes, à la fois pour l'alimentation quotidienne, mais aussi pour le commerce international. Cependant, il n'y a pas de cohérence géographique ou chronologique pour expliquer ces représentations. D'autres raisons, politiques, religieuses ou autres, peuvent expliquer ces représentations<sup>145</sup>. De plus, il n'y a pas une grande diversité dans les espèces représentées sur les monnaies : thon, esturgeon, dauphin<sup>146</sup>.

Ainsi, de la pauvreté des représentations de poissons sur les monnaies des cités de la mer Noire durant l'Antiquité, nous pouvons conclure que la pêche et la transformation du produit de la pêche, pour importantes, n'étaient pas capitales et n'étaient pas considérées comme étant l'emblème principal de l'identité civique ou des ressources financières de la cité. Même si les salaisons de la mer Noire ont pu avoir un certain renom dans les grands centres de consommation (Athènes puis Rome), elles n'ont pas forcément été considérées localement comme une production de prestige.

Si les études sur les salaisons et les sauces de poisson de la mer Noire sont moins nombreuses que sur la façade atlantique et en Méditerranée occidentale, les travaux sur les ateliers de salaison et sur la circulation des amphores apportent de nouveaux éléments à la réflexion, qui doit se poursuivre en ce qui concerne l'organisation sociale des pêcheurs, des ouvriers de la transformation du poisson et des marchands et négociants en sauces de poisson et salaisons. Les travaux menés par R. Étienne et F. Mayet, et E. Botte sont, en ce point, exemplaires<sup>147</sup>.

En ce qui concerne la mer Noire, les sources archéologiques concernent plutôt la côte septentrionale. Les côtes orientale, méridionale et occidentale, qui ont été moins explorées (surtout pour la partie turque) et qui subissent depuis plus de quarante ans la pression immobilière, touristique et routière, vont peut-être livrer à l'avenir de nouveaux résultats. L'érosion de la côte et les variations du niveau marin ont néanmoins sûrement contribué à la disparition des témoignages de la pêche et de la transformation de ses produits.

Il y aurait aussi grand intérêt à procéder à des fouilles sous-marines afin d'identifier des vestiges en rapport avec l'aménagement des madragues, comme

143.- GAVRILJUK 2005, p. 107-110.

144.- STOLBA 2005, p. 126-128.

145.- STOLBA 2005, p. 128.

146.- STOLBA 2005, p. 129.

147.- ÉTIENNE, MAYET 2002, p. 211-226 ; BOTTE 2009, p. 71-104.

les corps morts, qui étaient souvent des pierres perforées ou des jas d'ancres, et qui servaient à maintenir les filets des chambres des madragues<sup>148</sup>, là où des activités de transformation du poisson sont attestées.

## Bibliographie

### Auteurs anciens

- APICIUS, *L'art culinaire*, texte établi, traduit et commenté par ANDRÉ J., Paris, Belles Lettres, 1974 (CUF).
- ARISTOTE, *Histoire des animaux, livres VIII-X*, texte établi, traduit et commenté par LOUIS P., Paris, 1969 (CUF).
- ATHENAEUS, *The Learned banqueters*, vol. 2, books III, 106e-V, edited and translated by OLSON S. D., Harvard University Press, 2006 (Loeb Classical Library).
- ATHENAEUS, *The Learned banqueters*, vol. 3, books VI-VII, edited and translated by OLSON S. D., Harvard University Press, 2008 (Loeb Classical Library).
- DIACLÉTIEU, *Édit de Dioclétien établissant le maximum dans l'Empire romain, publié avec de nouveaux fragments et un commentaire par W. H. Waddington*, Paris, 1864, Firmin Didot.
- DIODORE DE SICILE, *Bibliothèque Historique, tome IV, Fragments, livres XXXIII-XL*, texte établi, traduit et commenté par P. GOUKOWSKY, Paris, 2014 (CUF).
- DIO CHRYSOSTOM, vol. III [Discourses XXXI-XXXVI], edited and translated by HEINEMANN W., COHOON J. W. and CROSBY H. L., Harvard University Press, 1940 (Loeb Classical Library 358).
- ÉLIEN, *La personnalité des animaux, livres I à IX*, texte établi, traduit et commenté par ZUCKER A., Paris, 2001 ; *livres X à XVII et index*, texte établi, traduit et commenté par ZUCKER A., Paris, 2002 (*La roue à livres*).
- HÉRODOTE, *Histoires*, livre IV, texte établi, traduit et commenté par LEGRAND Ph.-E., Paris, Belles Lettres, 1985 (CUF).
- HORACE, *Satires*, texte établi, traduit et commenté par VILLENEUVE F., Paris, Belles Lettres, 1995 (CUF).
- OPPIEN DE CILICIE, *Traité de la chasse et de la pêche*, texte traduit par BELIN DE BALLU J.-N. et LIMES J.-M., Clermont-Ferrand, 2008 (La bibliothèque de l'Antiquité).
- ORIBASE, *Œuvres, texte grec en grande partie inédit, collationné sur les manuscrits*, éditées par BUSSEMAKER U. C. et DAREMBERG Ch., Paris, 1951-1967 (Collection des médecins grecs et latins).
- PLINE L'ANCIEN, *H. N. = Histoire Naturelle, livre XXXI*, texte établi, traduit et commenté par SERBAT G., Paris, 1972 (CUF).
- PLINE L'ANCIEN, *H. N. = Histoire Naturelle, livre XXXII*, texte établi, traduit et commenté par DE SAINT-DENIS E., Paris, 1966 (CUF).
- POLYBE, *Histoires, livre IV*, texte établi, traduit et commenté par de FOUCAULT J. A., Paris, 1972 (CUF).

---

148.- BOTTE 2009, p. 64.

- POLYBE, *Histoire*, texte traduit et commenté par HARTOG F. et ROUSSEL D., Paris, 2003 (*Quarto*).
- STRABON, *Géographie, livres V-VI*, texte établi, traduit et commenté par LASSERRE F., Paris, 1967 (CUF).
- STRABON, *Géographie, livre VII*, texte établi, traduit et commenté par BALADIÉ R., Paris, 1989 (CUF).
- STRABON, *Géographie, livre XI*, texte établi, traduit et commenté par LASSERRE F., Paris, 1975 (CUF).
- STRABON, *Géographie, livre XII*, texte établi, traduit et commenté par LASSERRE F., Paris, 1981 (CUF).
- Tabulae Vindulandenses II*, by A. K. Bowman and J. David Thomas; with contributions of J. N. Adams, British Museum Press, Londres, 1994.
- XÉNOPHON, *Anabase, livres IV-VII*, texte établi, traduit et commenté par MASQUERAY P., Paris, 1967 (CUF).

### Auteurs modernes

- ANDRÉ 1981 ANDRÉ J., *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Les Belles Lettres, 2<sup>e</sup> éd., 1981.
- BARAT 2006 BARAT C., *Sinope dans son environnement pontique*, thèse de doctorat sous la direction du Professeur DEBORD P., Université de Bordeaux 3, 2006.
- BARAT 2011 BARAT C., « L'aqueduc de Sinope : histoire d'une localisation, de Pline le Jeune à l'archéologie contemporaine », dans ABADIE-REYNAL C., PROVOST S. et VIPARD P. (éd.), *Les réseaux d'eau courante dans l'Antiquité. Réparations, modifications, réutilisations, abandon, récupération*, Rennes, 2011, p. 35-46.
- BEKKER-NIELSEN 2002 BEKKER-NIELSEN T., « Fish in the Ancient Economy », dans ASCANI K., GABRIELSEN V., KVIST K. et RASMUSSEN A.H. (éd.), *Ancient History Matters. Studies presented to Jens Erik Skydsgaard on His Sententieth Birthday* (Analecta Romana Instituti Danici, Supplement 30), Rome, 2002, p. 29-37.
- BEKKER-NIELSEN éd. 2005 BEKKER-NIELSEN T. (éd.), *Ancient Fishing and Fish Processing in -the Black Sea Region*, Aarhus, 2005.
- BEKKER-NIELSEN 2009 BEKKER-NIELSEN T., « La industria pesquera en la región del Mar Negro en la Antguedad », dans BERNAL CASASOLA D., *Arquología de la pesca en el Estrecho de Gibraltar de la Prehistoria al fin del Mundo Antiguo*, Cadix, 2009, p. 287-311.
- BESNIER 1911 BESNIER M., « *Salsamentum* », dans DAREMBERG C. et SAGLIO E., *Dictionnaire des Antiquités grecques et romaines*, tome IV, volume 2, Paris 1911, p. 1022-1025.

- BOTTE 2009 BOTTE E., *Salaisons et sauces de poisson en Italie du Sud et en Sicile durant l'Antiquité*, Naples, 2009 (Collection du Centre Jean Bérard 31).
- BOTTE, LEITCH 2014 BOTTE E., LEICHT V. (éd.), *Fish & Ships, Production et commerce des salsamenta durant l'Antiquité, Actes de l'atelier doctoral, Rome 18-22 juin 2012* (Bibliothèque d'Archéologie Méditerranéenne et Africaine, 17), Paris, 2014.
- BUZOIANU, DUPONT 2013 BUZOIANU L., DUPONT P., LUNGU V. (éd.), *PATABS III. Production and Trade of Amphorae in the Black Sea. Actes de la Table Ronde internationale de Constanța, 6-10 octobre 2009*, Constanța, 2013.
- ČECHOVÁ 2014 ČECHOVÁ M., « Fish products and their trade in Tauric Chersonesos/Byzantine Cherson : the development of a traditional craft from Antiquity to the Middle Ages », dans BOTTE E., LEICHT V., *Fish & Ships, Production et commerce des salsamenta durant l'Antiquité, Actes de l'atelier doctoral, Rome 18-22 juin 2012* (Bibliothèque d'Archéologie Méditerranéenne et Africaine, 17), Paris, 2014, p. 229-236.
- CONOVICI 1998 CONOVICI N., *Histria VIII : Les timbres amphoriques, 2. Sinope*, Paris-Bucarest, 1998.
- CURTIS 1991 CURTIS R. I., *Garum and Salsamenta. Production and Commerce in Materia Medica*, Leyde, 1991.
- CURTIS 2005 CURTIS R. I., « Sources for Production and Trade of Greek and Roman Processed Fish », dans BEKKER-NIELSEN T. (éd.), *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*, Aarhus, 2005, p. 31-46.
- DEVEDJIAN 1926 DEVEDJIAN K., *Pêche et pêcheries en Turquie*, Constantinople, 1926.
- DOONAN 2002 DOONAN O., « Production in a Pontic landscape : the hinterland of Greek and Roman Sinope », dans *Pont-Euxin et commerce. La genèse de la « route de la soie ». Actes du IXe Symposium de Vani (Colchide) – 1999*, Paris, p. 185-198.
- DRESSEL 1879 DRESSEL H., « Di un grande deposito di anfore rinvenuto del nuovo quartiere del Castro Pretorio », *Bulletino della commissione archeologica comunale di Roma*, 7, 1879, p. 36-112 et p. 143-195, pl. VII-XVIII.
- DUMITRACHE 2014 DUMITRACHE I., *Garum și salsamenta în lumea romană. Surce literare, epigrafice și papirologice*, Iași, 2014.
- DUMONT 1976-1977 DUMONT J., « La pêche au thon à Byzance à l'époque hellénistique », *REA*, 78-79, 1976-1977, p. 96-119.
- EIRING, LUND 2004 EIRING J., LUND J. éd., *Transport amphorae and trade in the Eastern Mediterranean : acts of the international colloquium at the Danish Institute at Athens, September 26-29, 2002*, (Monographs of the Danish Institute at Athens Volume 5) Aarhus, 2004.

- EJSTRUD 2005 EJSTRUD B., « Size Matters : Estimating Trade of Wine, Oil and Fish-Sauce From Amphorae in the First Century AD », dans BEKKER-NIELSEN T. (éd.), *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*, Aarhus, 2005, p. 171-181.
- EPHREM 2005 EPHREM B., « Les poissons et la pêche liés aux usines à salaisons sur le littoral atlantique à l'époque romaine », *Aquitania*, 21, 2005, p. 402-407.
- EPHREM 2010 EPHREM B., « Un établissement unique en Aquitaine romaine : les bassins à salaison de Guéthary », *Aquitania*, 26, 2010, p. 21-48.
- ÉTIENNE, MAYET 2002 ÉTIENNE R., MAYET F., *Salaisons et sauces de poisson hispaniques*, Paris, 2002.
- GAJDUKEVIČ 1971 GAJDUKEVIČ V. F., *Das Bosporanische Reich*, Berlin-Amsterdam, 1971.
- GARLAN 1999 GARLAN Y. (éd.), *Production et commerce des amphores anciennes en mer Noire*, Aix-en-Provence, 1999.
- GARLAN 2000 GARLAN Y., *Amphores et timbres amphoriques grecs entre érudition et idéologie*, Paris, 2000.
- GAVRILJUK 2005 GAVRILJUK N. A., « Fishery in the Life of the Nomadic Population of the Northern Black Sea in the Early Iron Age », dans BEKKER-NIELSEN T. (éd.), *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*, Aarhus, 2005, p. 105-113.
- GEORGACAS 1964 GEORGACAS D. J., « From the River Systems in Anatolia : the Names of the Longest River », *Names*, 12, 1964, p. 197-214.
- GRIMAL, MONOD 1952 GRIMAL P. et MONOD T., « Sur la véritable nature du "garum" », *REA*, 54, 1-2, 1952, p. 27-38.
- HOCQUET 2009 HOCQUET J.-C., « Rome : le goût de la mer », *L'Histoire*, n° 342, mai 2009, p. 78-81.
- JÖHRENS 1999 JÖHRENS G., *Amphorenstempel im Nationalmuseum von Athen : zu den von H. G. Lolling aufgenommenen "undedierten Henkelinschriften". Mit einem Anhang : Die Amphorenstempel in der Sammlung der Abteilung Athen des Deutschen Archäologischen Instituts*, Mayence, 1999.
- KASSAB TEZGÖR éd. 2010 KASSAB TEZGÖR D., *Les fouilles et le matériel de l'atelier amphorique de Demirci près de Sinope*, Paris, 2010 (Varia Anatolica XXII).
- KASSAB TEZGÖR, İNAISHVILI 2010 KASSAB TEZGÖR D., İNAISHVILI N. (éd.), *PATABS I. Production and Trade of Amphorae in the Black Sea. Actes de la Table Ronde internationale de Batoumi et Trabzon, 27-29 avril 2016*, Paris, 2010 (Varia Anatolica XXI).
- KEMAL 1985 KEMAL Y., *Et la mer se fâcha*, Paris, Gallimard, 1985 (traduction française par ANDAC M.).

- KOSTROMICHYOV 2014 KOSTROMICHYOV D., « Fish-salting cisterns in Chersonesos », dans IACOB M., *Roman Art and Civilization – a Common Language in Antiquity. Catalogue of the itinerant exhibition*, Tulcea, 2014, p. 129-131.
- LAGÓSTENA, BERNAL et ARÉVALO 2007 LAGÓSTENA L., BERNAL D. et ARÉVALO A., *Cetaria 2005. Salsas y Salazones de Pescado en Occidente durante la Antigüedad. Actas del Congreso Internacional (Cádiz, 7-9 de noviembre de 2005)*, Oxford, 2007 (BAR International Series 1686).
- LUND, GABRIELSEN 2005 LUND J., GABRIELSEN V., « A Fishy Business : Transport Amphorae of the Black Sea Region as a Source for the Trade in Fish and Fish Products in the Classical and Hellenistic Periods », dans BEKKER-NIELSEN T. (éd.), *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*, Aarhus, 2005, p. 161-169.
- MEHL 1987 MEHL A., « Der Überseehandel von Pontos », dans OLSHAUSEN E. (éd.), *Stuttgarter Kolloquium zur historischen Geographie des Altertums, 1, 1980*, Bonn, 1987, p. 103-186.
- MOREL 1999 MOREL J.-P., « Remarques sur les amphores de la mer Noire », dans GARLAN Y. (éd.), *Production et commerce des amphores anciennes en mer Noire*, Aix-en-Provence, 1999, p. 281-286.
- MOREL 2011 MOREL J.-P., « Observations conclusives sur l'amphorologie du Pont-Euxin », dans TZOCHEV C., STOYANOV T. et BOZKOVA A. (éd.), *PATABS II. Production and Trade of Amphorae in the Black Sea. Acts of the International Round Table held in Kiten, Nessebar and Sredetz, September 26-30, 2007*, Sofia, 2011, p. 279-287.
- MUNK HØJTE 2005 MUNK HØJTE J., « The Archaeological Evidence for Fish Processing in the Black Sea Region », dans BEKKER-NIELSEN T. (éd.), *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*, Aarhus, 2005, p. 133-160.
- PONSICH, TARRADELL 1965 PONSICH M., TARRADELL M., *Garum et industries antiques de salaison dans la Méditerranée occidentale*, Paris, 1965.
- ROBERT 1950 ROBERT L., « Inscriptions de l'Hellespont et de la Propontide », dans *Hellenica. Recueil d'épigraphie, de numismatique et d'antiquités grecques*, vol. IX, Paris, 1950, p. 80-97.
- SCHLOSSER 2008 SCHLOSSER P., « Pêche et ressources maritimes de la région des Détroits aux époques grecques et romaines », dans NAPOLI J. (éd.), *Ressources et activités maritimes des peuples de l'Antiquité* (Les Cahiers du Littoral 2, n° 6), Boulogne-sur-Mer, 2008, p. 375-384.
- STOLBA 2005 STOLBA V. F., « Fish and Money : Numismatic Evidence for Black Sea Fishing », dans BEKKER-NIELSEN T. (éd.),

- Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*, Aarhus, 2005, p. 115-132.
- TISCHLER 1977 TISCHLER J., *Kleinasiatische Hydronymie. Semantische und morphologische Analyse der griechischen Gewässername*, Wiesbaden, 1977.
- TRAKADAS 2005 TRAKADAS A., « The Archaeological Evidence for Fish Processing in the Western Mediterranean », dans BEKKER-NIELSEN T. (éd.), *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*, Aarhus, 2005, p. 47-82.
- TZAVARA 2004 TZAVARA A., « À propos du commerce vénitien des « schienali » (schinalia) (première moitié du XV<sup>e</sup> siècle) », dans COULON D., OTTEN-FROUX C., PAGÈS P. et VALÉRIAN D. (éd.), *Chemins d'Outre-Mer. Études d'histoire sur la Méditerranée médiévale offertes à Michel Balard*, Paris, 2004 mis en ligne le 27 août 2008, consulté le 30 novembre 2016. URL : <http://crm.revues.org/8023>.
- VALÉRIAN éd. 2004 *Chemins d'outre-mer. Études d'histoire sur la Méditerranée médiévale offertes à Michel Balard, tome II* (Byzantina Sorbonensia 20), Paris, 2004, p. 813-826.
- TZOCHEV, STOYANOV 2011 TZOCHEV C., STOYANOV T., BOZKOVA A. (éd.), *PATABS II. Production and Trade of Amphorae in the Black Sea. Acts of the International Round Table held in Kiten, Nessebar and Sredetz, September 26-30, 2007*, Sofia, 2011.
- WILKINS 2005 WILKINS J., « Fish as a Source of Food in Antiquity », dans BEKKER-NIELSEN T. (éd.), *Ancient Fishing and Fish Processing in the Black Sea Region*, Aarhus, 2005, p. 21-30.
- ZAHN 1910 ZAHN R., s. v. « *Garum* », *RE*, 7.1, 1910, Berlin, p. 841-849.