

LA TERMINOLOGIE CONCERNANT LES SAUCES DE POISSON ROMAINES

Iulia DUMITRACHE

Mots-clé: *garum, liquamen, muria, hallex.*

Les produits salés à base du poisson étaient différemment dénommés dans le monde romain. On a donné des appellations variées en fonction du type du produit, de la matière prime utilisée, du lieu de provenance ou de la destination des sauces. Les noms offrent aussi des informations sur la qualité ou l'utilisation du garum et des autres produits similaires, de même que sur les différences entre eux. Mais l'identification, la classification et, pas dernièrement, l'explication des termes utilisés dans les sources, constituent seulement le premier pas dans l'étude des sauces du poisson.

Les sauces romaines de poisson sont nommées dans les sources en fonction du procédé de préparation, l'assortiment du poisson qui constituait la matière première, leur provenance, leur qualité, et, parfois, en fonction de l'utilisation ou de la catégorie des consommateurs auxquels elles étaient destinées.

Les Romains produisaient quatre sauces différentes du poisson: *garum*, *liquamen*, *muria* et *hallex*. Le nom *garum* provient, selon les sources, du grec γάρου¹. On ne connaît pas la signification originale du mot, mais Pline fait allusion à la matière première à la base de laquelle on fabriquait la sauce, ça veut dire le type du poisson nommé *gáron*², et Isidore de Séville, qui avait probablement utilisé Pline comme source principale, rappelle le poisson „*quae Graeci garon vocabant*”³. Dans les sources littéraires grecques, le nom du produit apparaît le plus souvent comme *ó γάρου*⁴, *τò γάρου*⁵ ou *τò γάριον*⁶. Dans les papyri, on utilise le plus les noms *τò γάρου* ou *τò γάρου*⁷.

Liquamen était un produit semblable au *garum*, mais inférieur du point de

¹ ZAHN 1912, col. 841.

² PLINIUS, 31, 93.

³ ISIDORUS, *Origines*, 20, 3, 19.

⁴ ARTEMIDORUS, *Oneirocriticon*, 1, 66.

⁵ GALENUS, *De compositione medicamentorum secundum locos*, 12. 622. k.

⁶ ARRIANUS, *Epic. Diss.*, 2. 20.29.

⁷ ZAHN 1912, 841; GIGNAC 1981, pp. 98-99; CURTIS 1991, p. 8.

vue qualitatif. Le mot est d'origine latine, et la variante grecque, *λικονάμεν*, est plus rarement utilisée, étant plutôt la translittération de celle latine⁸. Jusqu'à la fin du II^e siècle après J.-C., *liquamen* apparaît comme produit différent du *garum*, même si leur nature était similaire⁹. Dès le III^e siècle après J.-C., *liquamen* devient le nom générique pour toute sorte de sauces de poisson, et, à partir du IV^e siècle, *garum* est de plus en plus rarement rencontré¹⁰. On peut mieux reconstituer, à travers les documents officiels qui établissaient les prix ou les taxes pratiqués dans des locations différentes, l'évolution des noms des saumures à base de poisson. Ainsi, le tarif de Zarai, mentionne, au début du III^e siècle après J.-C., le terme *garum*¹¹, mais dans l'édicte des prix donné par Dioclétien en 301, on trouve seulement *liquamen*¹².

Muria dénommait la salaison, faite du sel et d'eau¹³, obtenue à la suite du mélange d'un *quadratus*¹⁴ d'eau doux à un *modius*¹⁵ de sel, donc une proportion de 1/3 sel à 2/3 eau¹⁶. *Muria* désignait initialement la saumure dans laquelle on conservait des aliments divers (des légumes ou du poisson)¹⁷, mais le terme devient générale pour les sauces du poisson¹⁸, et arrive à être identifié aux noms des autres produits¹⁹. Le terme grec le plus proche est *ἄλιμη*²⁰.

Le produit résiduel obtenu à la suite du filtrage du *garum* était nommé *hallex*²¹, *allex*²², *hallex*²³ ou *allex*²⁴.

Dans les inscriptions peintes sur les amphores qui contenaient des *salsamenta*, on peut identifier des noms différents pour les produits, en fonction de leur provenance. C'est bien possible que ces détails, de même que ceux concernant la matière première utilisée, ou la qualité des sauces, représentaient une sorte de „réclame” pour les consommateurs. Par exemple, une amphore remplie à *garum pompeianum* trouvée à Rome informait l'acheteur du fait qu'il va procurer de la marchandise fabriquée à Pompéi. Dans un seul cas, le nom de la société qui produisait et exportait la sauce est suffisant pour identifier la provenance du produit. Il se trait de *garum sociorum*, marque de la *societas* qui

⁸ *Geoponica*, 20. 46. 1-3.

⁹ ÉTIENNE, MAYET 2002, pp. 50-51.

¹⁰ À la moitié du III^e siècle ap.J.-C., Gargilius Martialis écrit que *liquamen est garum mêlé au vin: confecto liquaminis quod oenegarum vocant: GARGILIUS MARTIALIS, Curae boum*, 62; CAELIUS AURELIANUS, *Tardarum passionum*, 2.1.40: *garum quod appellamus liquamen*.

¹¹ *CIL VIII*, 4508.

¹² *Edictus praetiis*, 3. 6. 7.

¹³ COLLUMELLA, *De re rustica*, 12, 6.

¹⁴ Approximativement 28, 26 l.

¹⁵ 8, 75 l.

¹⁶ CATON, *De agricultura*, 88.

¹⁷ DESSE-BERSET, DESSE 2000, p. 75.

¹⁸ ÉTIENNE, MAYET 2002, p. 47.

¹⁹ HORATIUS, *Satirae*, 2. 4. 65: *Muriam antiqui dicebant liquamen et Syrorum lingua sic dicitur*.

²⁰ QUINTILIANUS, *Institutiones oratoriae*, 8. 2. 3: *duratos muria pisces*; HERODOTE, 2. 77.

²¹ PLAUTUS, *Poenulus*, 1310.

²² PLINIUS, 31, 95; HORATIUS, *Satirae*, 2. 8. 9.

²³ PLAUTUS, *Aulularia*, fr. 5.

²⁴ PLINIUS, 31, 95.

fonctionnait en Carthago Nova. Des autres *tituli picti* présentent des salaisons fabriquées en Italie (à Ostie et Antium), et en Gaule (à Antipolis), ou mentionnent seulement la province dans laquelle on les produisait:

Noms	Provenance	Sources
<i>garum Pompeianum</i>	Pompéi	CIL XV, 4686.
<i>garum Ostiense</i>	Ostie	Curtis 1991, p. 165.
<i>garum Antipolitanum</i>	Antipolis	Liou, Marichal, p. 167.
<i>garum Lunense</i>	Lusitania	Curtis 1991, p. 165.
<i>garum Gaditanum</i>	Cadix	CIL XV, 4570.
<i>garum Hispanum</i>	Hispanie	AE 1927, 7; AEA 2001/02, 1130 = AE 2000, 1167.
<i>Liquamen Antipolitanum/Antiatinum</i>	Antipolis	AE 1984, 618; CIL XV, 4712.
<i>liquamen Gaditanum</i>	Cadix	CIL XV, 4570.
<i>muria Antipolitana</i>	Antipolis	Plinius, 31,
<i>muria Malacitana</i>	Malacca	CIL XV, 4721, 4729, 4737-4739.
<i>muria Hispana</i>	Hispanie	AE 1927, 8.
<i>hallex Herculensis</i>	Herculanu m	CIL IV, 5720.
? <i>Saxitani</i>	Saxe	Liou, Rodríguez Almeida 2000, p. 14.
<i>cordulaport(uensis)Lusitania</i>	Lusitania	Liou, Rodríguez Almeida 2000, p. 11.

La matière première utilisée pour la fabrication des sauces du poisson représente un autre critère pour dénommer les produits. Les *salsamenta* les plus souvent mentionnées dans les *tituli picti* sont celles obtenues du maquereau, thon ou murène²⁵. *Garum geminus* pouvait désigner la sauce fabriquée de deux espèces différentes du poisson, sans pouvoir les préciser certainement.

Nom	Matière première	Sources
<i>garum scombri</i>	maquereau	CIL IV, 2574-2580; 2583; 5686; 9415.
<i>gari flos flos murenae</i>	murène	CIL IV, 5673.
<i>garum geminus</i>	?	CIL IV, 5826-5827; 9392-9393; 10272-10273.
<i>liquamen scombri</i>	maquereau	CIL IV, 2588.
<i>hallex scombri</i>	maquereau	CIL XV, 4730-4731.
<i>cordula</i>	thon	Rodríguez Almeida 2000, p. 11.

²⁵ Le thon apparaît comme *thunnus*, et *cordula*, qui probablement désignait des poissons de cet assortiment à l'âge de moins d'une année (cf. LIOU, RODRIGUEZ ALMEIDA 2000, p. 12).

Les noms qui contiennent des indices concernant la qualité des produits sont diverses, et sont rapportés soit au procédé de fabrication (si on a utilisé des autres condiments, ou les sauces sont „pures” – *per se*, ou selon le moment du filtrage), soit à la vieillisse de la salaison. Le plus apprécié, probablement le liquide extrait le premier²⁶, constituait sûrement le produit le plus cher. C’est difficile à expliquer la différence entre *flos flos* et *flos*. Il est possible qu’ils transmettent le même message, et l’addition du deuxième *flos* constituait seulement une forme de réclame. On ne peut pas réaliser une hiérarchie stricte qualitative entre les sauces similaires, mais qui avaient des épithètes différentes (par exemple, entre *garum flos*, *garum optimum* et *garum praezellens*), ou entre des produits différents (par exemple entre *garum primum* et *liquamen flos excellens*). Si le même produit reçoit, dans de inscriptions différentes, la mention *primum* ou *secundum*, alors la différence qualitative est nette.

Produit	Sources
<i>garum/-i flos flos</i>	CIL IV, 5706
<i>garum flos flos murenae</i>	CIL IV, 5773.
<i>garum flos</i>	CIL IV, 5663; 5666; 5668-5672; 9389-9391; 9399.
<i>garum flos scombri</i>	CIL IV, 6919-6921; CIL XV, 4687; AmphMainz-Dipinti 41; 42; 45; AE 1992, 278 = AE 1998, 352.
<i>garum flos scombri optimum</i>	CIL IV, 5689.
<i>garum praezellens</i>	CIL IV, 10735.
<i>garum vetus flos excellens</i>	AE 1992, 1163c.
<i>garum scombri primum</i>	CIL IV, 2580.
<i>garum excellens</i>	AE 2000, 1129.
<i>garum factum per se</i>	CIL IV, 2572.
<i>liquamen flos flos</i>	CIL, IV, 5673.
<i>liquamen optimum</i>	CIL IV, 2589-2592; 5707-5709 ; 5711-5713 ; 10744-10746.
<i>liquamen optimum saccatum</i>	CIL IV, 7110.
<i>liquamen flos optimum</i>	CIL IV, 5714; AE 1992, 278 = AE 1998, 352; AE 2001, 1061.
<i>liquamen flos</i>	CIL IV, 2588; 5707; CIL XV, 4715; 4719; AE 1992, 278 = AE 1998, 352.
<i>liquamen gari flos</i>	CIL IV, 05683.
<i>liquamen flos excellens</i>	CIL IV, 2588 ; 5716; 9414; CIL XV, 5419.
<i>liquamen flos primum</i>	CIL IV, 10743.
<i>liquamen primum</i>	CIL IV, 2593; 2595 ; Edictus praetiis, 3, 6, 7.
<i>liquamen excellens</i>	CIL III, 12010, 48; CIL IV, 2596; AE 1984, 618.
<i>liquamen secundum</i>	Edictus praetiis, 3, 6, 7.
<i>muria flos</i>	CIL IV, 5723-5725; 9430-9434; 10291; CIL XV, 4688-4689; 4691-4694; 4696; 4701; 4703-4704; 4711; 4721; AE 1993, 1175; AE 2002, 407.

²⁶ ÉTIENNE, MAYET 2002, p. 45.

<i>muria excellens flos</i>	AE 2002, 407.
<i>muria excellens</i>	CIL XV, 4723.
<i>muria vetus</i>	CIL IV, 5726.
<i>muria secunda</i>	CIL XV, 4726.
<i>hallex optima</i>	CIL IV, 5717; 5719; 9407-9411.

*Lymphatum*²⁷ a été considéré un assortiment de vin, mais, à la suite de l'analyse des amphores découvertes à Castrum Praetorium, on a identifié une sorte de *garum*, probablement à être consommé longuement après sa fabrication²⁸. *Laccatum*²⁹ était une sauce de poisson dont le nom provient d'un ingrédient – *lac/lacca/laccat* – une épice ou un colorant³⁰, ou indique la provenance: *Lacca*, à l'est de la province *Betica*³¹.

Garum castimoniale ou *castum* constituait un produit spécial, à cause de sa destination, ou, plutôt, à cause des consommateurs auxquels il était adressé: des personnes auxquelles la religion ou les idées philosophiques dont ils étaient les adeptes ne permettaient la consommation de certains aliments. Pline le considère comme être destiné exclusivement aux Juifs³², dont la tradition religieuse excluait de la diète des poissons à écailles³³. Pourtant une telle abstinence n'était pratiquée seulement par les Juifs; les adeptes des cultes d'Isis ou *Magna Mater*, pour la purification, ne consommaient pas certains aliments, et les pythagoriques, qui ne mangeaient presque aucun assortiment de poisson, évitaient sûrement les *salsamenta*³⁴. Dans les *tituli picti* il y a plusieurs de cette catégorie: *garum castum scombri*³⁵, *garum castum*³⁶ et *muria casta*³⁷. On ne connaît pas des mentions concernant *liquamen castum* ou *hallex castum*. Dietrich Sarhage considère qu'il se trait des produits fabriqués en Judée³⁸, mais quelques inscriptions contiennent les noms des producteurs: *Umbricia Fortunata*³⁹ ou *Fortunatus*⁴⁰, des personnages qui sont sûrement vécus à Pompéi. Les fabriques de *salsamenta* bénéficiaient des privilèges commerciaux à la suite de la production des sauces spéciales qui pouvaient être utilisées selon la tradition religieuse des consommateurs⁴¹, et à Pompéi on préparait du *garum* pour le marché juif de Rome.

Αιματιον (*garum* rouge sang) est mentionné dans *Geoponica* comme

²⁷ CIL IV, 2598-2601; 5605; 5609; 5618; 5621-5627.

²⁸ ÉTIENNE, MAYET 2002, p. 51.

²⁹ CIL IV, 5644-5646; 4733; 4741; 5640.

³⁰ TCHERNIA 2000, p. 170.

³¹ SARHAGE 2002, p. 75.

³² PLINIUS, 31, 95.

³³ *Lévitique*, 11, 10-12.

³⁴ Curtis 2002, p. 165.

³⁵ CIL IV, 5662.

³⁶ CIL IV, 2569; 5660-5661.

³⁷ CIL IV, 2609.

³⁸ SARHAGE 2002, p. 72.

³⁹ CIL IV, 5661.

⁴⁰ CIL IV, 5662.

⁴¹ CORCORAN 1958, p. 69.

l'assortiment le plus valeureux⁴². Selon le nom, il était rouge⁴³ et était produit de thon⁴⁴.

Garum sociorum était, sans doute, le plus connu et le plus apprécié dans le monde romain, si on pense au grand nombre des sources qui le mentionne. Il était presque noir⁴⁵, mais on ne peut pas préciser la matière première de laquelle il était obtenu. Il est possible que *garum sociorum* fût fabriqué exclusivement du maquereau⁴⁶, mais pas tout produit de maquereau était *garum sociorum*. Il provenait de Carthago Nova⁴⁷ et son nom était dû à la société qui le produisait⁴⁸. Martiale suggère que la sauce fabriquée avec des maquereaux pouvait être distribué seulement à un personnage bien aisé financièrement: „*Antipolitani, fateor, sum filia thynni: essem si scombri, non tibi missa forem*”⁴⁹. Il parle sur *garum sociorum*, fabriqué „du premier sang du maquereau (*scombri de sanguine primo*)”⁵⁰, produit identifié⁵¹ aussi à *arcanum garum*, mentionné dans une autre épigramme⁵². Si Martial préfère cet assortiment de *salsamentum* c'est parce qu'il était originaire de Cordoba, donc un bon connaisseur des réalités économiques locales⁵³. Tout de même, par rapport aux autres auteurs⁵⁴, il ne considère pas la „saumure des alliés” un produit extravagant⁵⁵, mais cher - *munera cara*⁵⁶. Sûrement soutenu par l'État, fabriqué par un trust monopoliste, *garum sociorum* a constitué dans le monde romain la force d'une habitude alimentaire jusqu'au IV^e siècle⁵⁷.

La dernière catégorie d'appellations est rapportée à l'utilisation du *garum* mêlé aux autres substances: *oenogarum* (*garoenum, vinum et liquamen*)⁵⁸, obtenu de *garum*, vin et d'autres condiments bouillis⁵⁹; *oxygarum* (*liquamen et acetum, acetarium, acetum garo mixtum, oxogarum*)⁶⁰, obtenu de *garum*, vinaigre et autres

⁴² *Geoponica*, 20, 46, 6.

⁴³ ZAHN 1912, p. 843.

⁴⁴ CURTIS 1991, p. 8; ÉTIENNE, MAYET 2002, p. 47.

⁴⁵ ZAHN 1912, p. 843; ÉTIENNE, MAYET 2002, p. 47.

⁴⁶ CURTIS 1982-1983, p. 234.

⁴⁷ SANQUER, GALLIOU 1972, p. 199; ANDRÉ 1981, p. 199; ÉTIENNE, MAYET 2002, p. 23 ; ÉTIENNE, MAYET 1998, p. 150 *et sqq.*; CURTIS 1991, p. 60-62.

⁴⁸ SENNECA, *Epistulae*, 95, 25; PLINIUS, 9, 30; 31, 94; HORATIUS, *Satirae*, 2, 8, 46; MARTIALIS, 13, 102.

⁴⁹ MARTIALIS, 13, 103.

⁵⁰ MARTIALIS, 13, 102.

⁵¹ JARDIN 1961, p. 85.

⁵² MARTIALIS, 7, 27.

⁵³ CURTIS 1982-1983, p. 234.

⁵⁴ On pense premièrement à Plinius, qui affirmait, à regard de *garum sociorum*: “aucun autre produit n'est pas devenu plus cher, à l'exception des parfums ” (Plinius, 31, 94).

⁵⁵ DUMITRACHE 2007, p. 107.

⁵⁶ MARTIALIS, 13, 102.

⁵⁷ ÉTIENNE 1970, p. 313.

⁵⁸ ZAHN 1912, p. 843.

⁵⁹ GARGILIUS MARTIALIS 62; MARTIALIS, 7, 28; APICIUS, 42; 76; 125; 176; 243.

⁶⁰ ZAHN, *op. cit.*, p. 843.

épices⁶¹ et utilisé comme digestif⁶², et *oleogarum* (*eleogarum, ex oleo liquamen, liquamen et oleo, liquamen oleo mixtum*)⁶³.

On a essayé de montrer, à l'intermède de l'analyse des sources littéraires et épigraphiques, la diversité et la stricte spécialisation de l'industrie des sauces de poisson, comme branche de l'économie romaine. Les *salsamenta* recevaient des appellations variées en fonction du type du produit, de la matière première utilisée, du lieu de provenance ou de la destination des sauces. Les noms offrent aussi des informations sur la qualité ou l'utilisation du *garum* et des autres produits similaires, de même que sur les différences entre eux. Mais l'identification, la classification et, pas dernièrement, l'explication des termes utilisés dans les sources, constituent seulement le premier pas dans l'étude des sauces du poisson.

BIBLIOGRAPHIE

- ANDRÉ 1961 - Jacques André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, 1981.
- CORCORAN 1958 - *Pliny's Garum Castimoniarum*, in *Classical Bulletin*, 34 (1958), p. 205-210.
- CURTIS 1982-1983 - Robert I. Curtis, *The Garum Shop of Pompeii*, in *Cronache Pompeiane* 5 (1979), p. 5-23.
- CURTIS 1991 - Robert I. Curtis, *Garum and Salsamenta. Production and Commerce in Materia Medica*, Leiden.
- DESSE-BERSET, DESSE 2000 - Jean Desse, Nathalie Desse-Berset, *Salsamenta, garum et autres préparations de poissons. Ce qu'en disent les os*, MEFRA 112 (2000), p. 73-97.
- DUMITRACHE 2007 - Iulia Dumitrache, *Pește și produse din pește în Epigramele lui Marțial*, in *Ol*, VIII₂, 2007, p. 23-28.
- ÉTIENNE 1970 - Robert Étienne, *À propos du „garum sociorum”*, *Latomus* 29 (1970), p. 297-313.
- ÉTIENNE, MAYET 1998 - Robert Étienne, Françoise Mayet, *Les mercatores de saumure hispanique*, MEFRA 110 (1998), p. 147-165.
- ÉTIENNE, MAYET 2002 - Robert Étienne, Françoise Mayet, *Salaisons et sauces de poisson hispaniques*, Paris.
- GIGNAC 1981 - Francis T. Gignac, *A Grammar of the Greek Papyri of the Roman and Byzantine Periods*, vol. II. *Morphology*, 1981
- GRIMAL, MONOD 1952 - Pierre Grimal, Theodore Monod, *Sur la véritable nature du garum*, REA 54 (1952), p. 27-38.
- JARDIN 1961 - Claude Jardin, *Garum et sauces de poisson de l'Antiquité*, RSL 27 (1961), p. 70-96.
- LIU, RODRIGUEZ ALMEIDA 2000 - Bernard Liou, Emilio Rodríguez Almeida, *Les inscriptions peintes des amphores du Pecio Gandolfo (Almería)*, MEFRA, 112 (2000), p. 7-25.
- SANQUER, GALLIOU 1972 - R. Sanquer, P. Galliou, *Garum, sel et salaisons en Armorique gallo-romaine*, *Gallia* 30, 1 (1972), p. 199-228.
- SARHAGE 2002 - Dietrich Sarhage, *Die Schätze Neptuns. Eine Kulturgeschichte der Fischerei im Römischen Reich*, Frankfurt am Main, 2002.
- TCHERNIA 2000 - André Tchernia, *Conclusions*, MEFRA, 112 (2000), 1, p. 169-171.

⁶¹ APICIUS, 1, 20, 1-2; ATHENAIOS, 67e.

⁶² MARTIALIS, 3, 50, 4.

⁶³ ZAHN 1912, p. 843.

ZAHN 1912 - Robert Zahn, *Garum*, in *RE*, 7. 1, 1910, col. 841-849.