

Poissonniers et Marchands de Poisson Salé dans l'Antiquité Classique

Iulia DUMITRACHE¹

Résumé. *L'ouvrage est une revue des sources littéraires, épigraphiques et papyrologiques qui mentionnent des personnages impliqués, d'une manière ou d'une autre, dans les activités liées à la transformation et à la distribution du poisson salé dans l'Antiquité classique. Si les sources littéraires proviennent majoritairement du milieu hellénophone et présentent notamment la manière dont ces activités ont été reçues dans l'esprit collectif, les autres sont des témoignages du mode de représentation de ces individus, seuls ou au sein d'associations professionnelles. De même, si pour l'ouest du bassin méditerranéen on parle davantage du commerce de poisson salé, les régions orientales, ainsi que le bassin pontique, montrent une plus grande propension aux activités halieutiques, donc liées à la pêche.*

Rezumat. *Lucrarea reprezintă o trecere în revistă a surselor literare, epigrafice și papirologice care menționează personaje implicate, într-un fel sau altul, în activități legate de prelucrarea și distribuția peștelui sărat în Antichitatea clasică. Dacă sursele literare provin mai ales din mediul helenofon și prezintă în special modul în care aceste activități erau receptate în mentalul colectiv, celelalte sunt mărturiile ale modului de reprezentare a acestor indivizi, singuri sau în cadrul unor asociații profesionale. De asemenea, dacă pentru occidentul bazinului mediteranean avem mai multe mențiuni ale comerțului cu pește sărat, regiunile orientale, precum și bazinul pontic dovedesc o aplecare mai mare pentru activități halieutice, deci legate de pescuit.*

Mots-clés : produits de la pêche, marchands, Antiquité classique, sources littéraires, même représentation.

Introduction

Dans l'Antiquité classique, la diète avait comme ingrédients principales « la triade méditerranéenne », ça veut dire le blé, les olives et la vigne. Mais il ne serait pas de tout exagéré si l'on ajoutait à ceux-ci un quatrième don de la nature, à savoir la ressource halieutique. Parmi les avantages qu'elle offre, on peut citer, tout d'abord, le fait que, même s'elle n'est pas infinie, elle est très difficile de s'épuiser ; elle est à la portée de la plupart des individus, si on ajoute aux bassins maritimes les fleuves, les lacs, les étangs ; elle ne dépend trop des caprices du temps; elle est une source importante de protéines; elle ne nécessite, si nous le poursuivons pour notre propre consommation, aucun effort particulier, aucune

¹ Institute des Recherches Interdisciplinaires, Université "Alexandru Ioan Cuza" de Iassy; iulia.dumitrache@uaic.ro.

infrastructure hautement sophistiquée, et la liste pourrait s'allonger. En tant qu'inconvénients, le plus important serait celui de la périssabilité, mais, à son tour, il peut facilement être transformé en avantage : elle peut être conservé assez facilement et par des méthodes peu coûteuses : principalement par salage et/ou séchage, auxquels on ajoute le fumage ; une fois transformé, le poisson se conserve longtemps et peut être facilement transporté.

Au-delà de ces evidences primaires, il faut aussi prendre en compte le potentiel économique que la ressource ichtyologique peut générer. L'exploitation qui implique la formation de communautés entières, par exemple, ainsi que des moyens techniques élaborés se traduit par un surplus de produits, qui peut être capitalisé par une forme d'échange, soit avec d'autres biens, soit par la vente. Le traitement de la chair ajoute à ce scénario la possibilité d'un échange à longue distance, qui prévoit également des gains plus substantiels.

Ainsi, des communautés de pêcheurs, mieux décrites dans les épîtres d'Alciphron, qui, bien qu'elles luttent contre les dangers de la mer,² les pénuries matérielles,³ les tentations des actes illégaux,⁴ finissent par s'associer,⁵ étendre leurs activités⁶ et, dans le cas de certains, voire s'enrichissent,⁷ on assiste à l'émergence d'associations professionnelles étendues, certaines véritables corporations, qui conjuguent l'exploitation de la ressource avec sa transformation et/ou sa commercialisation.⁸

La plupart des sources, et les plus riches d'ailleurs, font référence aux personnages les plus visibles de tout le circuit parcouru par les poissons depuis le moment de la capture jusqu'au moment de la consommation : les marchands.

La projection du métier dans l'esprit collectif

Ainsi, qui étaient ceux qui s'occupaient de la vente des produits de la pêche sur le marché, et quel rôle jouaient-ils dans la société ancienne ? Malheureusement, les sources épigraphiques liées aux marchands de *salsamenta* ne sont pas très nombreuses, comme on va le voir, mais les informations fournies par celles-ci peuvent être complétées d'une part par la recherche de sources littéraires, et d'autre part en comparant les données relatives aux

² Alciphron 1.3.; 1.25.

³ Alciphron 1.2.; 1.8; 1.9.

⁴ Alciphron 1.5; 1.8; 1.9.

⁵ Alciphron 1.1; 1.9.

⁶ Alciphron 1.1; 3.25.

⁷ Alciphron 1.5; 1.6; 3.25.

⁸ A propos des associations de pêcheurs attestées épigraphiquement, voir, par exemple, CIL 2.5929; CIL 6.9799; CIL 4.826 (*piscicapi*); 5.7850; 6.1872; 6.10229; 6.29700; 6.29702; 6.40638; 6.41382 (*caudicarii seu piscatores corporati*); 14.409 (*piscatorum propolarum*); I.Eph. Ia 20.; SEG 48.1363; I. Smyrna 715 etc. Voir aussi la littérature moderne, comme: HORSLEY 1989 avec la bibliographie; CURTIS 1991, sp. 149–158; PARMA 1995; PEURIÈRE 2003; MARZANO 2013; MARZANO 2018.

marchands de produits halieutiques avec celles relatives aux marchands d'autres produits très appréciés dans le monde romain, comme l'huile ou le vin.

Dans la littérature gréco-romaine, les producteurs, ainsi que les marchands de produits de la pêche, ne jouissaient pas d'une image très favorable. Pour la société grecque, les producteurs et les marchands de *salsamenta* étaient majoritairement des individus au statut social inférieur, immoraux (voleurs, menteurs, tricheurs) et à une condition matérielle précaire. Ce sont généralement des esclaves ou d'anciens esclaves, souvent des étrangers. Par exemple, Platon contredit Hésiode, en indiquant l'occupation de vendre des poissons salés (ταριχοπωλοῦντι)⁹ comme honteuse. « La fripouille » (ἀπονενομημένος) de Théophraste visite les vendeurs de poisson (ταριχοπολία), parmi autres victimes de son chantage et de ses actions usuraires, et partage leur profit avec eux ; les fils du poissonnier Chaerephilus, qui avait acquis la nationalité athénienne, sont « les amants d'une prostituée »¹⁰. Le philosophe Bion est le fils d'un affranchi qui « s'essuyait le nez avec sa manche ».¹¹ Il se trait d'un marchand de poisson salé, originaire de la région nord-pontique. La même image, du personnage qui utilise sa manche comme mouchoir, va être reprise par Horace¹² et Suétone¹³.

On trouve une avalanche d'invectives et de descriptions plastiques chez les auteurs grecs, cités dans le *Banquet* d'Athénée. L'interaction des clients avec les poissonniers est difficile, car ils sont plus difficiles à approcher que les commandants militaires, comme le rapporte Amphis¹⁴. Le marchand de poisson apparaît comme meurtrier (ἀνδροφόνος), maudit (κατάρατος ἰχθυοπώλης), mauvais, méchant, pervers (πονηρός), mais en même temps ingénieux (φιλοσόφως).¹⁵ Alexis¹⁶ les blâme pour leur arrogance excessive et leur mépris envers leurs clients : « Demandez-leur combien ils vendent deux muges : dix oboles répondent-ils. Mais c'est bien cher ! En voulez-vous huit ? Oui, si vous n'en prenez qu'un ». Les méthodes pour tromper les acheteurs sont parmi les plus variées : de l'indication erronée de la valeur monétaire¹⁷ aux astuces pour modifier l'apparence des marchandises. Ainsi, à Xénarque, une scène théâtrale est décrite, dans laquelle, pour déjouer la loi, qui interdit l'aspersion de viande, les poissonniers simulent un combat dans lequel ils s'évanouiraient et devraient être aspergés. Évidemment, avec eux, le poisson reçoit le même traitement, qui

⁹ Platon, Charm. 163b.

¹⁰ ap. Athénée 8.338-339.

¹¹ Diogène Laërce 4.46.

¹² Horace, *Od.* 2.20.

¹³ Suétone, *Vie du poète Horace*. Préface.

¹⁴ Athénée 6.224e.

¹⁵ Xénarque, ap. Athénée 6.225c.

¹⁶ Athénée 6.224f.

¹⁷ Athénée 6.225b: la confusion est créée par la parité : le marchand reçoit les oboles d'Aegine, mais donne le reste en oboles athéniens.

rafraîchit son apparence, l'ingéniosité de la pratique étant notée par l'auteur.¹⁸ Antiphane les accuse de garder le poisson à vendre même s'il est gâté, voire de le vendre aux aveugles,¹⁹ et prouvent la fausseté dans leur comportement: « N'est-il pas révoltant que celui qui vend du poisson bien frais fronce le sourcil, et ne vous parle que d'un thon bourru, tandis que celui qui en vend de pourri, se met à rire et à faire le plaisant ? Ils devraient justement l'un et l'autre faire le contraire ; le premier, rire ; le second, pleurer de son impudence. »

Il y a aussi des mentions, sinon favorables, du moins neutres, de marchands. Nicostrate appelle un d'eux *ταριχοπώλος καλος* et *κάγαθος*, pour la simple raison qu'il lui avait vendu un gros morceau de poisson salé avec des écailles - *τιλτὸν μέσιον* à un prix très convenable - 2 oboles au lieu d'une drachme et 2 oboles.²⁰

Un tarif sur le poisson datant du 3ème siècle avant J.Ch. d'Akraiphia²¹ renseigne sur les prix effectivement pratiqués sur le marché, mais aussi sur les devoirs des agoranomes, qui surveillaient les marchés et les prix pratiqués pour les différentes marchandises.²² Dans le contenu de l'inscription, trois catégories de produits obtenus par salaison de chair de thon sont établies. Le plus cher était l'*οὐπόγαστρια*, qui coûtait 2 oboles et 2 chalchoi pour une mine ; les autres morceaux de thon étaient vendus à des prix compris entre 1 et 1,5 oboles, tandis que le moins était payé pour le *θουννιδία* (thon coupé en quartiers) : 1 obole et une chalchos.²³ Ces prix semblent assez élevés, peut-être en raison du coût élevé des transports ou des commerçants essayant de gagner le plus possible grâce aux pèlerins visitant le sanctuaire voisin.²⁴

Quoi qu'il en soit, le commerce du poisson a dû être une activité rentable. Selon Alexis, les poissonniers « tirent presque la dîme de tous les biens », compte tenu des prix pratiqués.²⁵ Nicostrate mentionne un morceau de poisson salé de Byzance, qui coûtait autant qu'un morceau d'estomac de poisson gaditan.²⁶ Diphile estime que si seulement un dixième des bénéfices d'une journée de la vente du poisson est collecté, il s'ensuit que le bénéficiaire du gain est plus riche que les dieux.²⁷ Platon le Comique présente un personnage bien décidé à gaspiller toute sa fortune en poisson salé,²⁸ et Alexis présente les produits de la pêche comme la cause de la ruine. De toute évidence, les demandes des clients maintiennent les tendances

¹⁸ Athénée 6.225c-d.

¹⁹ Athénée 6.225e.

²⁰ Athénée 3.118e.

²¹ SALVIAT, VATIN 1971, 95-109.

²² ROESCH 1974, 7.

²³ Pour autres exemples des sources concernant le prix du poisson sale, voir DUMITRACHE 2012.

²⁴ Curtis 1991, 170.

²⁵ Athénée 6.226a.

²⁶ Nicostrate, fr. 4-5.

²⁷ Diphile, ap. Athénée 6.226e-f.

²⁸ Platon le Comique, fr. 49.

du marché.²⁹ Cependant, il n'y avait pas trop de gens qui pouvaient se permettre des produits réputés non seulement pour leur qualité, mais surtout pour leur prix.³⁰ Ainsi, des cas sont rapportés dans lesquels l'étalage d'achats halieutiques spectaculaires signalait en fait les activités illégales des acheteurs. Et la législation doit s'adapter : elle est mentionnée par Diphile, dans son ouvrage Ἐμπόρος - Marchand une loi de Corinthe, par laquelle les achats du marché de poisson déclenchent le contrôle fiscal³¹, en ce sens qu'un client qui ne pourrait justifier de revenus permettant extravagances culinaires, ses dépenses sont interdites, sous peine d'amende. La récidive le fait figurer parmi les suspects de divers crimes : braquages nocturnes, vandalisme, trahison, faux témoignage, etc. Les fonctionnaires semblent ainsi contrôler le commerce du poisson sur les marchés, comme les deux ou trois ὀψονόμοι athéniens mentionnés par Sophile. Le marchand béotien d'Aristophane est sollicité comme pot-de-vin pour obtenir le droit de vendre sur le marché privé de Dicéopolis, des anguilles du Copais.³²

Les abus des commerçants contre les clients ont même conduit à la rédaction d'un guide de l'acheteur, destiné notamment aux chineurs, attribué à Lyncée de Samos par Athénée.³³ Malheureusement, à l'exception des citations du Banquet des Sophistes, son œuvre n'a pas été conservée.

On peut imaginer comment ces correspondances fonctionnent dans l'esprit collectif et comment elles passent sans changement d'un âge à l'autre à l'exemple de Cybiosactes. De Strabon, nous apprenons que c'était le nom du mari de Bérénice IV, sœur de Cléopâtre VII, fille de Ptolémée XII. Il revendiquait une parenté avec la dynastie syrienne séleucide, offrant ainsi une alliance matrimoniale pratique. Quelques jours seulement après la cérémonie, Bérénice IV ordonna aux esclaves d'étrangler son mari³⁴. La raison en était sa nature vulgaire et non civilisée, dont il a également reçu le surnom. Cybiosactes vient de *cybion*, le nom du poisson salé en forme de cubes. Ainsi, le caractère du personnage était similaire au prototype du marchand de poisson salé.

Les sources latines ne sont pas beaucoup plus douces.

Macrobe déclare que c'est un affront de s'adresser à quelqu'un avec la formule « as-tu oublié que tu vendais des *salsamenta* ? ».³⁵ La même idée apparaît chez Suétone.³⁶ Persius mentionne un personnage si pauvre qu'il ne pouvait se permettre de manger de la muria, un

²⁹ Pour opsophagia, voir: DAVIDSON 1993; 1995; 1997.

³⁰ Les sources littéraires donnent des informations exagérées concernant les prix des poissons et des salaisons. Une analyse sur ce problème apparaît dans SCHEIDEL 1996, 226.

³¹ Diphile, ap. Athénée 6.227e-228b.

³² Aristophane, Acarniens, 94.

³³ Athénée 6.228c.

³⁴ Strabon 17.1.11; Suétone, *Vesp.* 19; Dion Cassius 39.57.

³⁵ Macrobe, *Saturnalia*, 7.3.6.

³⁶ Suétone, *Horatii Poetae Vita. Praefatio*.

produit de qualité inférieure, que le jour de son anniversaire.³⁷ Plaute nomme Hannon de Carthage *hallex viri*³⁸. Pétrone décrit le cuisinier de Trimalcion comme un individu qui sent comme *muria* et d'autres épices³⁹.

Martial, dans plusieurs épigrammes, utilise les produits de la pêche comme un moyen de critiquer quelqu'un en particulier ou la société en général.⁴⁰ Il « envie » un certain Flaccus, admirateur d'une femme qui peut, après avoir mangé six bâtonnets pleins de *garum* et de poisson salé (*cybium*), dévorer aussi l'*hallex* que l'esclave lui apporte.⁴¹ Dans une autre épigramme, Baeticus démontre son mauvais goût et son caractère douteux en mangeant des oignons qui « nagent » dans de l'*allex* pourri (*putri cepas allece natantis*), des petits poissons inutiles (*gerres*) et du poisson salé (*melandrya*).⁴²

Identité sociale et esprit associatif

L'identité sociale d'une certaine catégorie d'individus dans le monde antique repose, premièrement, sur des distinctions d'ordre économique : à la fois quantitatives (richesse et revenu), mais aussi qualitatives (source de richesse ou de revenu) et organisationnelles. L'identité sociale de la catégorie marchande dépend des aspects suivants : l'implication de ses membres dans des activités commerciales, qui leur procurent un profit ; l'implication personnelle des individus dans la réalisation de cet objectif ; la capacité et la volonté d'assumer certains risques ; la constitution du patrimoine principalement à partir du fonds de roulement et des liquidités, les investissements dans les biens non économiques (dans les magistratures politiques ou le capital social) restant secondaires.⁴³

Les marchands de *salsamenta* agissaient soit individuellement, soit plutôt regroupés en associations professionnelles. Cette catégorie comprend toute société dont les membres sont réunis par une profession commune, quels que soient son objet, sa nature, son origine ou son organisation, et qui tire son nom de la profession des membres ou du lieu où ils exercent leur activité. Ces associations visaient avant tout à assurer des prestations optimales d'un point de vue qualitatif. La possibilité d'essayer de protéger l'investissement n'est pas non plus exclue. Un voyage en mer peut être risqué, en raison d'éventuelles intempéries ou d'attaques de pirates. Si l'on ajoute le fait que les conteneurs dans lesquels les sauces étaient transportées, les amphores, étaient cassables, le risque d'une perte partielle voire totale du chargement

³⁷ Perse, 6, 20.

³⁸ Plaute, *Poenulus*, 1310.

³⁹ Pétrone, *Satyricon*, 70.

⁴⁰ DUMITRACHE 2007, p. 110.

⁴¹ Martial 11, 27.

⁴² Martial 3, 77.

⁴³ VERBOVEN 2007, 863.

devient évident. Les critères d'association sont les mêmes que pour les négociants en vin ou en huile : liens familiaux ou choix de partenaires étrangers.⁴⁴

Les associations avaient besoin d'agents aux principaux points de déplacement. Ces agents avaient un rôle important, principalement d'un point de vue financier, et leur contrôle était assez difficile à assurer. Dans ce cas, une solution simple consistait à former les membres de la famille à l'entreprise, en suivant la règle énoncée pendant l'une des festins de Trimalcion⁴⁵: *longe fuit quisquis suos fugit... Numquam autem recte faciet qui cito credit, utique homo negotians*. Aussi bien les citoyens roumains que les particuliers qui ne bénéficiaient pas de ce statut participaient aux activités liées à la commercialisation du poisson. Au début du 3ème siècle ap. J.-Ch., *negotiatores allecarii* fonctionnaient entre Britannia et Gallia.⁴⁶ Un *negotiator salsarius*, venant d'Hispanie, Publius Clodius Athenio, apparaît mentionné dans une inscription à Ostie,⁴⁷ et un *negotiator salsamentarius et vinarius* venant d'Afrique, Tiberius Claudius Docimus, est mort à Rome.⁴⁸ Un *sevir augustalis* qui vit à Lugdunum, Marcus Primus Secundianus, est intitulé *negotians muriarius*.⁴⁹

La production de poisson en conserve était entre les mains de particuliers ou de personnes travaillant dans des associations professionnelles. Si quelqu'un avait besoin d'acheter ces produits, il y avait aussi de petits marchands spécialisés : *bucones* (marchands de divers types de poissons),⁵⁰ *bolonae* (marchands de poisson importants),⁵¹ *cetarii* (marchands de thon),⁵² *liquaminarii*,⁵³ *salsarii*,⁵⁴ γαροπόλης,⁵⁵ attestés au 2ème siècle ap. J.-Ch., ταριχοπόλης ou τεμαχοπόλης. En 569 il y avait aussi une femme qui vendait du poisson salé, ταριχοπράτιστα. Au siècle III av. J.-C., il y avait même une rue à Arsinoe, à Crocodilopolis, où opéraient des marchands de poisson - ταριχοπόλων. Le nom des magasins où l'on pouvait acheter du poisson salé était ταριχοπόλεια.⁵⁶ (voir **Table 1**).

Nom	Marcha	Source
-----	--------	--------

⁴⁴ Sur les associations professionnelles, voir WALTZING 1895–1900, I, 355–357 ; DE ROBERTIS 1971, 4–6 ; MEIGGS 1960, 313 ; FLAMBARD 1981, 154 ; VAN NIJF 2002, 308. De tels collègues de commerçants et/ou d'armateurs sont des exemples éloquentes (WALTZING 1895–1900, II, 397–408 ; WIERSCHOWSKI 2001 ; VERBOVEN 2004)

⁴⁵ Pétrone 43.6.

⁴⁶ AE 1973, 365 ; CURTIS 1984, 147.

⁴⁷ CIL 6.9677.

⁴⁸ CIL 6.9676.

⁴⁹ CIL 13.1966.

⁵⁰ WISSEMAN 1984, 118.

⁵¹ WISSEMAN 1984, 117.

⁵² Columelle 8, 7, 12.

⁵³ Columelle 8, 7, 12.

⁵⁴ CIL 6.9676.

⁵⁵ P. Bad. 2.42.

⁵⁶ P. Oxy. 3.520.

	ndise	
cetarii	thone salé	Columelle, 8, 7, 12.
γαροπώλης	garum	P. Bad. 2, 429-10; P. Oxy. 54, 37496-7; SEG 27, 995.
liquaminarii	liquamen	Manilius, 5, 24.
negotians muriarius	muria	CIL 13.1966.
negotians salsamentarius et vinarius	salsamentata	CIL 6.9676.
negotians salsarius	salsamentata	CIL 6.9677.
negotiator allecarius	hallex	AE 1973, 365.
σαλαμοκάπηλος	salsamentata	SB 12, 11077.
σαλαγάριος	salsamentata	ROBERT 1960, 39-40.
salgamarii	salsamentata	Collumelle, 12, 56, 1.
ταριχευταί	salsamentata	P. Fay. 13 _a .
ταριχηρός	salsamentata	P. Tebt. 3, 841; P. Fay. 15 _a .
ταριχοπώλης	salsamentata	SEG 18.36a, 510; SEG 19.660; SEG 25.180; SEG 42.850.
ταριχοπράτισσα	salsamentata	P. Coll. Youtie 2.92 _a .
τεμαχοπώλης	salsamentata	SB 10.10258, CURTIS 1991, 136-137.

Table 1. La terminologie occupationnelle des marchands de poisson salé

Commerce locale ou à longue distance ?

Le système commercial qui fonctionnait sur de longues distances est présenté par Démosthène, dans son récit du procès intenté par l'Athénien Androclès à Lacrite, pour non-paiement d'un emprunt de 3000 drachmes contracté par son frère décédé. Au-delà de la lamentation de Lacrite, qui plaide non coupable, car il n'associe pas sa qualité d'héritier à celle de débiteur, le fragment apporte des informations intéressantes sur des aspects de la vie économique au IV^e siècle avant J.-C. Il s'agit des liens commerciaux entre Athènes et l'espace pontique, les biens échangés, le mode de financement des opérations et, last but not least, sur les risques et responsabilités assumés et finalement partagés entre le financier, le transporteur, le commerçant et le bénéficiaire. Ainsi, nous apprenons de Démosthène quelle

aurait été la séquence des événements (fictive ou non, elle reflète le déroulement de telles opérations à l'époque) : un individu originaire de Lycie et le frère mènent des affaires entre Athènes et la mer Noire. Le copropriétaire du navire est un armateur d'Halicarnasse, qui ne participe pas personnellement à l'expédition, mais a des représentants à bord.⁵⁷ La famille d'Artemon ne détient pas ou ne détient pas suffisamment de capital pour soutenir les activités commerciales. On ne sait pas par quelle conjoncture Artemon coopte Androclès dans ses plans, qui dispose de liquidités, mais ne dispose pas d'infrastructures. Il investit, sous forme de prêt, 3000 drachmes dans l'entreprise d'Artemon et de son frère. Le prêt portait un intérêt de 2,5% ou 30% si le retour était retardé d'une saison, était destiné à payer 3000 amphores de vin de Mendé et devait être payé dans les 20 jours suivant le retour du voyage. Les débiteurs pouvaient fixer leur propre destination, à savoir revenir des bouches du Pont ou naviguer vers le Dniepr, ainsi que diverses escales à utiliser pour l'échange des marchandises. L'utilisation d'un itinéraire particulier au détriment d'autres peut être imposée aussi bien par des raisons économiques que politiques. Les anciens commerçants pouvaient s'écarter d'un itinéraire particulier pour profiter d'un marché particulier sur le chemin de leur destination finale, ou faire plusieurs arrêts commerciaux le long d'un itinéraire prédéterminé.⁵⁸

De plus, les risques liés à un voyage d'une telle envergure ont été pris en compte, une partie des dépenses payées, par exemple « pour le cas où les marchandises auront été jetées à la mer, par décision des passagers délibérant en commun, et celle des rançons qui pourront être payées aux ennemis ».⁵⁹

L'itinéraire de voyage établi entre les parties était Athènes – Mendé ou Scioné – le Pont (Hiéron ?) – les bouches du Dniepr (Borysthène) et retour. Nous savons que le navire est arrivé sain et sauf à Participée. Sur le chemin du retour, cependant, il coule avec toute sa cargaison, quelque part entre Participée et Théodosie. Cette fois, nous savons qu'il y avait à bord du navire 80 amphores de vin de Cos, onze ou 12 tonneaux de poisson salé (ταρίχους κεράμια ἕνδεκα ἢ δώδεκα), de la laine et des peaux de chèvre. Un témoin déclare que la cargaison n'était pas destinée à atteindre Athènes, mais appartenait en réalité à un fermier, et devait être déchargée à Théodosie, étant destinée à approvisionner les ouvriers d'une de ses propriétés. Il n'aurait pas non plus été logique, d'ailleurs, que le vin de Kos soit destiné à Athènes. Le navire fait un détour pour transporter les marchandises du fermier sur une courte distance, ce qui ajoute considérablement au profit de l'expédition. Si les barils de tarichos étaient bien destinés aux ouvriers agricoles, ils n'étaient sans doute pas parmi les plus chers, et certainement plus rentables que de les acheter à Théodosie. Cratinus mentionne également le transport de poisson salé de la région du Pont dans des barils⁶⁰.

⁵⁷ voir supra, note 46.

⁵⁸ ARNAUD 2005.

⁵⁹ Démosthène, *Androclès contre Lacrite*, 11.

⁶⁰ Athénée 3.119b: ἐν σαργανίσιν ἄζω τὰρίχους Ποντικούς.

Panticapee apparaît ainsi sur la carte commerciale comme un débouché pour les produits à base de poisson du nord de la mer Noire. Pierre Lévêque nota d'ailleurs la correspondance entre l'opulence des monuments funéraires dans cette ville et le développement des salines, donc de l'industrie, suivi, sans doute, du développement du commerce du poisson salé.⁶¹ De telles expéditions commerciales au nord de la mer Noire sont décrites par Lucien de Samosate dans *Toxaris*: « les commerçants marchands, et en particulier les Phéniciens parmi eux, qui non seulement naviguent dans le Pont ou jusqu'au lac Maeotis et le Cimmérien Bosphore, mais croisière partout dans les eaux grecques et étrangères ; car ces gens passent chaque année au peigne fin chaque rivage et chaque rive, pourrait-on dire, avant de retourner à la fin de l'automne dans leur propre pays. Sur le même principe, vous devriez les considérer comme des dieux, même si la plupart d'entre eux sont des colporteurs et, peut-être, des poissonniers ».⁶²

Nous avons d'autres informations littéraires sur la production et le commerce du poisson salé en mer Noire, avant même le récit de Démosthène. Le sophiste athénien Euthydème cite Hésiode, qui aurait décrit le processus de salaison du poisson dans la région du Bosphore, qualifiant Byzance comme étant « la mère du thon salé et du maquereau, qui se tient au fond des eaux, et de l'ange très nourrissant ».⁶³ Hérodote souligne l'importance de la pêche à Borysthène, qui fournit du poisson de qualité supérieure et en quantité notable : « On y pêche abondamment toutes sortes de bons poissons (παρέχεται ἰχθύας) (...) Le sel se cristallise de lui-même à son embouchure et en grande quantité. Il produit de gros poissons sans arêtes, qu'on sale ; on les appelle antacées (μεγάλα ἀνάκανθα, τὰ ἀντακαίους καλέουσι, παρέχεται ἐς ταρίχευσιν).⁶⁴ Les antacées figurent également chez Antiphane (τάριχος ἀντακαῖον),⁶⁵ aux côtés d'autres produits célébrés en son temps : des salaisons de Cadix (τάριχος Γαδειρικόν) et le thon de Byzance (Βυζαντίας δὲ θυννίδος), la préférence pour l'un ou l'autre produit étant une question de goût. Archippe interrompt son énumération des poissons nilotiques pour déclarer qu'une certaine espèce de maeotes, appelée palus maeotis, est présente en grand nombre dans la région de la mer d'Azov.⁶⁶ Des orychthes sont également ajoutés à cette espèce, qu'on trouve à Héraclée, ou près de Tion, ville du Pont et colonie de Milet, selon le rapport de Théophraste.⁶⁷ Sophocle est crédité d'informations sur les pélamides, confirmées par Aristote, concernant la migration de ces poissons,⁶⁸ qui peuplent en grand nombre la

⁶¹ LÉVÊQUE 1986.

⁶² Lucien, *Toxaris*, 4.

⁶³ Athénée 3.116b-c: Θύνων δ' ὠραίων Βυζάντιον ἔπλετο μήτηρ [116c] καὶ σκόμβρων βυθίων τε καὶ εὐχόρου Λικιβάττω.

⁶⁴ Hérodote, 4.53.

⁶⁵ Athénée 3.118d.

⁶⁶ Athénée 7, 312b.

⁶⁷ Démocrite, ap. Athénée 7, 319b.

⁶⁸ Athénée 7, 319b.

région du Bosphore pendant la saison estivale. Hermippus inclut dans la liste des produits importés à Athènes les sardines et le poisson salé de l'Hellespont.⁶⁹

Le thon de Byzance était également très connu et apprécié à l'époque de Démosthène⁷⁰: Archestrata recommande ὠραίου τέμαχος - un morceau de thon salé,⁷¹ de préférence une koracine importée du Pont et de qualité supérieure à celle pêchée et préparée dans la région égéenne :⁷² « tâche de t'en procurer une de l'aimable Byzance, si tu la veux de bonne qualité ; car c'est dans les parages de cette mer que tu en trouveras d'exquises. Elles sont moins bonnes loin des ondes de l'Hellespont. Si tu quittes cette mer pour passer dans celle d'Egée, tu ne trouveras plus les pareilles, mais des amies indignes des louanges que je viens de donner aux autres ». Nicostrate fait l'éloge de la saline du thon (Βυζάντιόν τέμαχος)⁷³. Antiphane mentionne la moule du Pont⁷⁴, mais aussi l'excellente thynade de Byzance⁷⁵ (Θυννάδος Βυζαντίας τέμαχος).

Au premier siècle avant J.-Chr., Icésius note la singularité des salaisons de Byzance, faites non seulement de thon, mais de toutes sortes de poissons pêchés dans la région.⁷⁶ L'essentiel est que le poisson pontique (Τάρυχος παύπος) était de bonne qualité et vendu à des prix acceptables.⁷⁷ Des sources épigraphiques d'Olbia prouvent la présence d'un marché aux poissons dans la ville.⁷⁸

⁶⁹ ap. Athénée 1.27e; voir aussi THOMSON 1933; BRAUND 1994, sp. 44.

⁷⁰ Voir DUMONT 1977-1977 ; DAVIDSON 1987; GARNSEY 1989; BRAUND 1995.

⁷¹ Athénée 3.117b.

⁷² Athénée 7.278d. Voir aussi des recommandations d'Archestrata ap. Athénée 7.302a; 314e. L'auteur propose également une option de service pour cette délicatesse: des morceaux de queue de thon byzantin rôtis, légèrement salés, assaisonnés d'huile d'olive puis trempés dans de la saumure (303e-f).

⁷³ Athénée 3.118e.

⁷⁴ Athénée 7.295c.

⁷⁵ Athénée 7.303f.

⁷⁶ Athénée 3.116e-f.

⁷⁷ Voir aussi Polybe, 4, 38-42, qui parle sur les marchands des Byzance, qui vendait, parmi autres, des salaisons de viandes de toute espèce.

⁷⁸ SEG 3, 1929, 587.

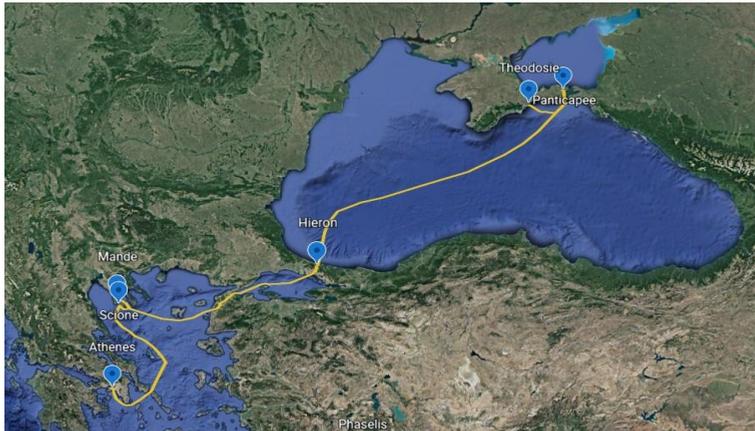


Table. 1. L'itinéraire d'Artemon

Le commerce à longue distance de poisson salé se confirme également à l'époque romaine, dans tout l'Empire. Des amphores contenant des sauces de poisson ont été découvertes sur de nombreux sites le long des limes en Gaule et en Allemagne, ou en Bretagne, dans le camp militaire de Vindolanda près du mur d'Hadrien, ou récupérées d'épaves. Bien que certaines cargaisons de produits hispaniques aient atteint le nord de l'Europe ou la Bretagne par la route de l'Atlantique, la plupart sont entrées à l'intérieur du continent via des ports méditerranéens situés dans le sud de la Gaule, tels que Narbo, Forum Iulii et Fos-sur-mer. Une étude menée sur un nombre relativement important de titres pictographiques sur des fragments d'amphores découverts à Saint-Gervais, dans le golfe de Fos, le site de l'ancien port romain Fossae Marianae, aujourd'hui immergé, montre que des navires avec des produits de poisson salé provenant de La Bétique et la Lusitanie, datant des Ier-IIe siècles av. J.-C., passaient par ce port pour se rendre aux marchés de Gaule et d'Allemagne, ou ayant pour destination le ravitaillement des légions stationnées le long du limes.⁷⁹ Les produits contenus dans ces récipients comprenaient *garum*, *liquamen* și *muria*.

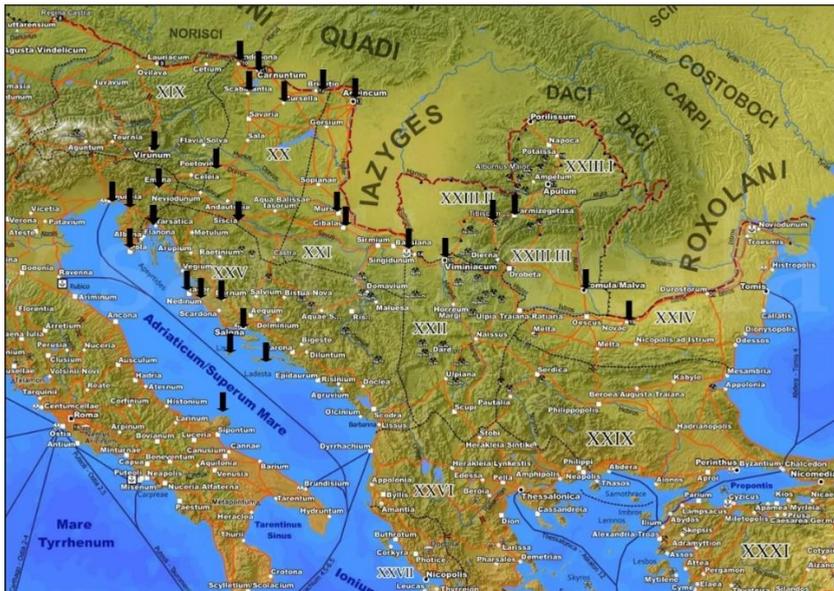
Des découvertes archéologiques sur des épaves avec des cargaisons d'origine hispanique indiquent l'existence d'une importante route commerciale depuis la Bétique, suivant les côtes hispaniques et gauloises jusqu'à Fos et les bouches du Rhône. Ici, les produits étaient transférés des navires de mer vers des embarcations fluviales plus petites, et transportés sur le Rhône, la Saône et le Rhin pour être distribués dans les provinces. On peut désormais fixer le lieu d'embarquement, dans la zone de Gibraltar, d'où la cargaison suit la route côtière jusqu'à Fos, puis jusqu'à Arles où elle est transférée sur un bateau fluvial, d'où elle est acheminée sur le Rhône, puis par voie terrestre jusqu'à Coire (Curia), Bregenz (Brigantium), Kempten (Cambodunum) – Augsburg. (Carte 1)

⁷⁹ LIOU, MARICHAL 1978, 177–179.



Carte 1. La diffusion de salaisons hispaniques vers les provinces du Haut-Danube

La carte 2 des découvertes dans les provinces du Haut-Danube indique une distribution possible des amphores hispaniques de *salsamenta* à travers la mer Adriatique jusqu'aux entrepôts de Salona et d'Aquincum, d'où elles ont été récupérées et ont continué leur voyage soit sur terre, soit, depuis les ports fluviaux, sur le Sava et Drava jusqu'au limes du Danube.



Carte 2. Salaisons hispaniques dans les provinces du Haut-Danube

Conclusions

Bien que les sources soient disproportionnées tant par leur nature, mais aussi par leur disposition chronologique et spatiale, on peut tout de même distinguer quelques conclusions.

Tout d'abord, les sources grecques sont, pour la plupart, littéraires, donc elles contiennent des informations moins véridiques que les épigraphes, et elles nous montrent, toujours à travers les yeux des autres, des personnages anonymes, petits, souvent hilarants.

L'époque romaine modifie considérablement la perception principalement de l'échelle à laquelle s'exercent les échanges. La scène passe de l'étal du marché à de véritables systèmes de vente en gros. Et leurs opérateurs commencent à se présenter, certes beaucoup moins pittoresquement, mais certainement beaucoup plus visibles, sinon individuellement, comme membres de puissants cartels commerciaux.

Acknowledgements

Ce travail a été réalisé dans le cadre du projet PN-III-P1-1.1-TE-2021-0544, avec le soutien de l'Unité Exécutive de Financement de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche, du Développement et de l'Innovation (UEFISCDI).

Bibliography

ARNAUD, P. 1992. Les relations maritimes dans le Pont-Euxin d'après les données numériques des géographes anciens. *Revue des études anciennes* 94, 57–77.

BRAUND, D. 1994. The Luxuries of Athenian Democracy, *Greece & Rome*, Second Series, 41(1), 41–48.

BRAUND, D. 1995. Fish from the Black Sea: Classical Byzantium and the Greekness of trade. Dans: J. Wilkins, D. Harvey, M. Dobson (eds.), *Food in Antiquity*, 162–70. Exeter.

CURTIS, R. I. 1984. Negotiatores Allecarii and the Herring, *Phoenix* 38, 147–158.

CURTIS, R.I. 1991. *Garum and salsamenta: production and commerce in materia medica*. Leiden.

DAVIDSON, J.N. 1993. Fish, sex and revolution at Athens, *CQ* 43, 53–66.

DAVIDSON, J.N. 1995. "Opsophagia: revolutionary eating at Athens," in Wilkins, Harvey, and Dobson (eds.): 204–13.

DAVIDSON, J.N. 1997. *Courtesans and Fishcakes. The Consuming Passions of Classical Athens*. Londres.

DE ROBERTIS, F. M. 1974. *Storia delle Corporazioni e del regime associative nel mondo romano*. Bari.

DUMITRACHE, I. 2011. Documents officiels concernant les prix et les taxes des produits romains à base de poisson, *Studia Antiqua et Archaeologica* 17, 51–66.

DUMITRACHE, I. 2015. Ancient literary sources concerning fishing and fish processing in the Black Sea region, *Studia Antiqua et Archeologica* 21(1), 69–77.

DUMONT, J. 1976-1977. La pêche du thon à Byzance à l'époque hellénistique. *Revue des Études Anciennes* 78-79, 96–119.

HORSLEY G.H.R. 1989. A fishing cartel in first-century Ephesos. Dans: G.H.R. Horsley (ed.) *New documents illustrating early christianity*, vol. 5., 95–114. Marickville.

FINKELSTEIN, M.I. 1935. Ἐμπορος, Ναύκληρος, and Κάπηλος: Prolegomena to the Study of Athenian Trade. *Classical Philology* 30(4), 320–336.

Flambard, J.-M. 1981. Collegia compitalicia: phénomène associatif, cadres territoriaux et cadres civiques dans le monde romain à l'époque républicaine, *Ktèma* 6, 143–166.

ISAGER, S., HANSEN, M.H. 1975. *Aspects of Athenian Society in the Fourth Century B.C*. Odense.

- LÉVÊQUE, P., L'art funéraire de Panticapée. *Dialogues d'histoire ancienne* 19, 183–184.
- LIU, B., MARICHAL, R. 1981. Les inscriptions peintes sur amphores de L'Anse Saint-Gervais a Fos-Sur-Mer, *Archaeonautica* 2, 109–181.
- MARZANO, A. 2013. *Harvesting the sea: the exploitation of marine resources in the Roman mediterranean*. Oxford.
- MARZANO 2018. Fish and Fishing in the Roman World. *Journal of Maritime Archaeology* 13, 437–447.
- MEIGGS, R. 1960. *Roman Ostia*. Oxford.
- PARMA, A. 1995. Una nuova iscrizione di Misenum con un veterano duovir della città. *Ostraka* 4(2), 301–306.
- PEURIÈRE, Y. 2003. *La Pêche et les poissons dans la littérature latine: Des origines à la fine de la période augustéenne*. Bruxelles.
- ROBERT, L. 1960. Epitaphes et exclamation à Corinthe, *Hellenica* 11–12, 21–52.
- ROESCH, P. Sur le tarif des poissons d'Akraiphia, *Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik* 14, 5–9.
- SALVIAT, F., VATIN, C. 1971. *Inscriptions de Grèce centrale*. Paris.
- SCHEIDEL, W. 1996. Finances, Figures and Fiction. *The Classical Quarterly, New Series*, 46(1), 222–238.
- THOMPSON, D.W. 1932. 'Byzantios olent lacertos' (Stat. S. 4, 9, 13). *The Classical Review* 46, 246–24.
- Van Nijf, O. 2002. Collegia and civic guards. Two chapters in the history of sociability. Dans : W. Jongman, M. Kleijwegt (éds.), *After the Past. Essays in Ancient History in Honour of W. Pleket*, 305–339. Leiden.
- VÉLISSAROPOULOS, J. 1980. *Les nauclères grecs. Recherches sur les institutions maritime en Grèce et dans l'Orient hellénisé*. Paris.
- VERBOVEN, K. 2004. Mentalité et commerce. Le cas des negotiatores et de ceux qui negotia habent: une enquête préliminaire. Dans : J. Andraeu, J. France, S. Pittia (éds.), *Mentalités et choix économiques des Romains*, 179–197. Bordeaux.
- WALTZING, J.-P. 1895–1900. *Etude historique sur les corporations professionnelles chez les Romains depuis les origines jusqu'à la chute de l'Empire d'occident*, 4 vol. Bruxelles – Louvain.
- WIERSCHOWSKI, L. 2001. *Fremde in Gallien - 'Gallier' in der Fremde. Die epigraphisch bezeugte Mobilität in, von und nach Gallien vom 1. Bis 3. Jh. n. Chr.*. Stuttgart.
- WISSEMAN, M. 1984. Die Spezialisierung des römischen Handels, *Münstersche Beiträge zur antiken Handelsgeschichte* 3(1), 116–124.



© 2022 by the authors; licensee Editura Universității Al. I. Cuza din Iași. This article is an open access article distributed under the terms and conditions of the Creative Commons by Attribution (CC-BY) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).