Encyclopédie berbère

19 | 1998

19 | Filage – Gastel

Garum

P. Trousset

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/1995>

DOI : 10.4000/encyclopedieberbere.1995

ISSN : 2262-7197

Éditeur

Peeters Publishers

Édition imprimée

Date de publication : 1 février 1998

Pagination : 2972-2974

ISBN : 2-85744-994-1

ISSN : 1015-7344

Référence électronique

P. Trousset, « Garum », *Encyclopédie berbère* [En ligne], 19 | 1998, document G14, mis en ligne le 01 juin 2011, consulté le 25 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/1995> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.1995>

Ce document a été généré automatiquement le 25 septembre 2020.

© Tous droits réservés

Garum

P. Troussel

- 1 La nature du *garum*, ce condiment dont la cuisine antique faisait un large usage pour assaisonner les légumes et les viandes ou même les poissons (Apicius, VII, 8 ; Pline, IX, 66), est assez bien connue, à la fois par les nombreux textes anciens qui y ont fait allusion pendant neuf siècles au moins – « du temps d'Eschyle jusqu'à l'édit de Dioclétien » – et par référence aux produits similaires consommés aujourd'hui encore en Extrême Orient (*nuoc-mam* au Viet Nam) ou même naguère en Turquie (*rajihe* ou "garos"). Elle l'est également à la lumière des recherches archéologiques qui ont permis d'identifier en Afrique du Nord comme en d'autres lieux, les vestiges des installations industrielles supposées avoir été le siège de cette production parmi d'autres *salsamenta* ou dérivés de la pêche traités ou conditionnés par salaison dans ces mêmes "usines"
- 2 Les principaux sites de production du *garum* connus par les textes (Strabon, III, 1,8 ; Pline, *H.N.*, XXXI, 93) ou par l'archéologie se trouvent, en fait, dans la péninsule ibérique (Carthagène, Belo, Troia) mais aussi sur les côtes mauritaniennes de l'Atlantique et du détroit de Gibraltar (par exemple l'usine de Cotta fouillée par Ponsich et Tarradell).
- 3 A l'autre extrémité du Maghreb, d'autres centres de production ont été reconnus récemment, notamment à Nabeul (*Néapolis*), sur la côte orientale du Cap Bon. Le problème archéologique non entièrement résolu à ce jour reste toutefois celui du signalement des installations particulières qui étaient effectivement vouées à cette production très spécifique en les distinguant de celles, plus banales, des cuves de salaisons ou conserveries de poissons largement répandues, à toutes époques, sur les côtes de la Méditerranée ou de la Mer Noire. A cette fin, il convient d'abord de décrire les procédés divers qui, d'après les documents anciens, permettaient d'obtenir le *garum* (dont la désignation officielle était *liquamen*, d'après l'édit de Dioclétien), ainsi que toute une gamme de produits similaires de moindre valeur : *muria*, *halec* ou *alex* qui n'en étaient en fait que les résidus destinés à une clientèle moins fortunée.

Petite cuve de l'usine à garum de Nabeul (photo P. Troussel).

L'usine de salaison de Cotta (fouilles Ponsich et Taradel.I).

- 4 D'une manière générale, le *garum* résulte d'une "macération" des viscères de poissons dans une saumure concentrée de sel ; il n'a rien pour autant d'une "pourriture de luxe" (*pretiosa sanies*) comme le voulaient les moralistes latins (Sénèque, *Epist.*, 95, 25), puisqu'il s'agit en fait du produit d'une histolyse ou auto-digestion des tissus du poisson sous l'action des diastases de son propre appareil digestif, en présence d'un antiseptique (le sel), qui empêche toute putréfaction ; « à cette autolyse s'ajoute une certaine fermentation microbienne provoquant une maturation du produit et comparable à celle qui provoque celle des fromages » (Grimal et Monod).

- 5 D'après les indications précises des *Géoponiques* (XX, 46), les viscères des poissons étaient salées dans un récipient après y avoir ajouté du fretin ; le tout était laissé à réduire au soleil pendant plusieurs mois et remué fréquemment. Avec une corbeille, on recueillait ensuite le *liquamen* par filtration, le résidu constituant le *halec*. Un autre procédé utilisait la chaleur d'un foyer pour accélérer le processus. De fait, aux usines de salaisons sont associées assez souvent des installations de chauffage comme à Sidi Mansour au Nord de Sfax, mais il peut s'agir aussi de thermes privés comme à Salakta. Des marmites à *garum* ont été signalées à Cotta dans le matériel découvert lors des fouilles de la chaufferie. En revanche, les petites cuves, peu profondes (40cm) de l'usine de Nabeul pourrait correspondre au procédé où l'autolyse pouvait être obtenu par échauffement naturel au soleil, procédé plus lent, mais recommandé par les *Géoponica*.
- 6 La liste des poissons utilisés comme matière première appartient pour l'essentiel aux clupéiformes identifiés récemment dans les restes osseux des cuves de Nabeul et surtout les scombridés, en particulier les thons et les maquereaux pêchés sur les côtes de Maurétanie et de Bétique où était produit un *garum*, fort réputé, dit "de la Compagnie" (*garum Sociorum*).
- 7 L'origine du *garum* paraît être orientale, de la Mer Noire en particulier, d'où les navigateurs grecs auraient diffusé ce produit en Méditerranée occidentale. Son introduction en Afrique du Nord pourrait être le fait des Punique qui y ont pratiqué de longue date les industries de salaison. Mais les usines de *garum* les plus caractéristiques qui aient été reconnues sont toutes datées de l'époque romaine, citons en particulier celle de Nabeul dont l'activité commence à la fin du I^{er} siècle ap. J.-C, pour se poursuivre jusqu'au III^e.

BIBLIOGRAPHIE

- GRIMAL P., "Sur la véritable nature du garum", *Rev. Études Anciennes*, 54, 1952, p. 27-38.
- JARDIN C., "Garum et sauces de l'Antiquité", *Rev. Études ligures*, 27, 1961, p. 70-96.
- PONSICH M. et TARRADELL M., *Industries antiques de salaison dans la Méditerranée occidentale*, Paris, 1965, 130 p.
- ÉTIENNE R., "A propos du *garum sociorum*", *Latomus*, XXIX, 2, 1970, P. 297-313.
- PONSICH M., *Aceite de Oliva y Salazones de Pescado, Factores geo-economicos de Betica y Tingitania*, Madrid, éd. Casa Velasquez, 1988, 253 p.
- CURTIS R.I., *Garum and Salsamenta, Production and Commerce in Materia Medica*, Leyde, 1991, p. 64-71.
- PASKOFF R, SLIM H., TROUSSET P., "Le littoral de la Tunisie dans l'antiquité : cinq ans de recherches archéologiques", *C.R. Acad. Inscr. et B.-L.*, 1991, p. 515-546.
- ÉTIENNE R., MAKAROUN Y., MAYET F., *Un grand complexe industriel à Troia (Portugal)*, Paris, De Boccard, 1994, 188 p.

BEN LAZREG N., BONIFAY M., DRINE A. et TROUSSET P., “Production et commercialisation des salsamenta de l’Afrique ancienne”, *VI^e colloque international sur l’histoire et l’archéologie de l’Afrique du Nord* (Pau, oct. 1993), Paris, C.T.H.S., 1995, p. 103-142.

INDEX

Mots-clés : Artisanat, Commerce, Sahara