



Médiévales

Langues, Textes, Histoire

76 | printemps 2019

Du nouveau en archives

Nourrir les marchands et artisans d'Europe du Nord-Ouest (VII^e-X^e siècle) : pratiques et stratégies alimentaires dans les *emporía* des mers nordiques

Feeding the merchants and artisans of Northwest Europe (seventh-tenth centuries) : Food practices and strategies in the emporia of the Nordic Seas

Lucie Malbos



Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/medievales/10012>

DOI : [10.4000/medievales.10012](https://doi.org/10.4000/medievales.10012)

ISSN : 1777-5892

Éditeur

Presses universitaires de Vincennes

Édition imprimée

Date de publication : 5 septembre 2019

Pagination : 133-152

ISBN : 978-2-37924-028-7

ISSN : 0751-2708

Référence électronique

Lucie Malbos, « Nourrir les marchands et artisans d'Europe du Nord-Ouest (VII^e-X^e siècle) : pratiques et stratégies alimentaires dans les *emporía* des mers nordiques », *Médiévales* [En ligne], 76 | printemps 2019, mis en ligne le 01 janvier 2021, consulté le 22 avril 2022. URL : <http://journals.openedition.org/medievales/10012> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/medievales.10012>

Tous droits réservés

Lucie Malbos

Nourrir les marchands et artisans d'Europe du Nord-Ouest (VII^e-X^e siècle)

Pratiques et stratégies alimentaires
dans les *emporia* des mers nordiques

Alors Aïeule prit
Une miche compacte,
Épaisse et pesante,
Pleine de son ; [...]
Il y avait du bouillon dans une écuelle,
La posa sur la table ;
C'était du veau cuit,
Le plus grand des régals
[...]
Mère prit ensuite
De minces pains
De blanc froment [...].
Elle avança [...]
De la viande de porc
Et des oiseaux rôtis ;
Il y avait du vin dans la cruche [...]¹.

L'étude des comportements alimentaires a fait l'objet ces dernières décennies d'un profond renouvellement en histoire, particulièrement en histoire médiévale. Les progrès accomplis dans l'étude des restes des espèces sauvages et domestiques et la présence de plus en plus fréquente d'archéozoologues dans les équipes de recherche permettent une étude

1. *Rígsþula*, dans *L'Edda Poétique*, trad. R. BOYER, Paris, 1992, p. 142-154 (§ 4 et 31-32, p. 143 et 149). Je remercie chaleureusement les relecteurs (anonymes, mais qui se reconnaîtront certainement) pour leurs critiques, conseils et très précieuses suggestions, ainsi que l'équipe de *Médiévales* (en particulier Alban Gautier et Didier Boisseuil) de m'avoir vivement incitée à largement retravailler une annexe de ma thèse soutenue en 2015 pour mener cet article à terme.

toujours plus poussée des relations entre les hommes et les animaux². Boissons et vaisselle ne sont pas en reste³. Alors que les passerelles se multiplient avec les ethnologues, anthropologues et sociologues, les historiens s'interrogent sur les choix alimentaires et les rites les entourant, sur leur signification, leur dimension sociale, les représentations qui leur sont liées. Manger, au-delà des besoins physiologiques, est un acte socialement et culturellement signifiant qui contribue à définir des identités. Massimo Montanari a parfaitement montré que manger et boire étaient des faits sociaux, qui touchaient tout à la fois à la culture, la politique et la religion⁴. Les travaux d'Alban Gautier sur le festin⁵ ont tiré profit des apports de la sociologie, en particulier des recherches de Pierre Bourdieu⁶, et ont considérablement enrichi nos connaissances sur ce moment de convivialité essentiel dans l'Angleterre anglo-saxonne, mais également dans la Scandinavie ancienne : c'est lors des grands banquets que se nouent les alliances, que se décident les expéditions, que sont récompensées les fidélités⁷. Toutefois, les pratiques alimentaires hors des grandes halles des chefs restent encore assez mal connues.

Dans un contexte d'essor économique du bassin des mers nordiques à partir du VII^e siècle, des sites portuaires d'un genre nouveau font leur apparition. Ces *wics* ou *emporia*, comme les chercheurs ont pris l'habitude de les appeler⁸, présentent tous des caractéristiques communes, en termes de structure et d'activités. Longtemps, ce sont avant tout leurs activités artisanales et commerciales qui ont été étudiées. Désormais, on s'interroge également sur les modalités de la vie sur place, grâce aux apports des récentes fouilles : comment les hommes et femmes qui y vivaient

2. M.-P. HORARD et B. LAURIoux éd., *Pour une histoire de la viande. Fabrication et représentations de l'Antiquité à nos jours*, Rennes/Tours, 2017 ; B. CLAVEL et J.-H. YVINEC, « L'archéozoologie du Moyen Âge au début de la période moderne dans la moitié nord de la France », dans J. CHAPELOT éd., *Trente ans d'archéologie médiévale en France. Un bilan pour un avenir*, Condé-sur-Noireau, 2010, p. 71-89.

3. M. LECOUTRE, *Le Goût de l'ivresse : boire en France depuis le Moyen Âge (V^e-XXI^e siècle)*, Paris, 2017 ; A. GAUTIER, « Manger et boire à la mode étrangère : adoption, adaptation et rejet des pratiques festives continentales dans la Grande-Bretagne du VII^e siècle », *Médiévales*, 51 (2006), p. 37-52.

4. M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Naples, 1979 ; ID., *La Faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, 1995.

5. A. GAUTIER, *Le Festin dans l'Angleterre anglo-saxonne (V^e-XI^e siècle)*, Rennes, 2006.

6. P. BOURDIEU, *La Distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, 1979.

7. A. WINROTH, *Au temps des Vikings*, Paris, 2018.

8. Voir par exemple : M. ANDERTON éd., *Anglo-Saxon Trading Centres. Beyond the Emporia*, Glasgow, 1999 ; D. HILL et R. COWIE éd., *Wics : The Early Mediaeval Trading Centres of Northern Europe*, Sheffield, 2001 ; L. MALBOS, « Wics », dans B. DUMÉZIL éd., *Les Barbares*, Paris, 2016, p. 1379-1383 ; EAD., *Les Ports des mers nordiques à l'époque viking (VII^e-X^e siècles)*, Turnhout, 2017.

s'habillaient-ils ? À quoi ressemblaient leurs maisons ? Que mangeaient-ils et quelle pouvait être la signification de leurs pratiques alimentaires dans ces lieux particuliers ? Face à la diversité de ces sites et des contextes (royaumes franc, anglo-saxons, Scandinavie), comment interpréter les actes de manger et de boire dans les *emporia* ? S'inscrivaient-ils dans un contexte régional ? Présentaient-ils des spécificités ? Ces centres actifs de commerce et d'artisanat étaient des lieux à la fois de consommation et de production, ce qui impliquait, pour leur développement et leur fonctionnement, la mise en place de réseaux d'approvisionnement, parfois à l'origine de spécificités dans les modes de consommation.

Le statut de « ville » des *wics* fait encore débat : spécialistes de l'archéologie et de l'histoire urbaines s'opposent depuis des décennies sur l'épineuse question de la définition d'une « ville » et des critères entrant en jeu⁹ (et c'est pour tenir compte de ces difficultés sémantiques qu'« urbain » ou « citadin » sont mis entre guillemets dans cet article), même si certains critères, tels que l'organisation de la ville, une certaine densité de population, la présence d'activités autres que l'agriculture, s'appliquent bien aux *emporia*. Le critère alimentaire lui, en revanche, n'apparaît que très rarement : cet article vise précisément à reconsidérer la question sous l'angle des pratiques alimentaires. En effet, ces dernières dépassent de loin la simple affaire de goût : elles participent à la construction d'une identité (plus ou moins revendiquée)¹⁰. Peut-on dégager des spécificités alimentaires dans les *wics*, permettant de mettre en évidence une identité particulière à ces sites ? En d'autres termes, les pratiques alimentaires en ces lieux peuvent-elles contribuer à l'émergence d'un caractère « urbain » ?

L'étude ici proposée portera exclusivement sur les *wics* d'Europe du Nord-Ouest, à l'exclusion du monde slave : l'approche mettra ainsi en parallèle des sites francs et frisons (Quentovic, Dorestad), anglo-saxons (Hamwic/Southampton, Gipeswic/Ipswich, Lundenwic/Londres, Eoforwic/York) et scandinaves (Ribe, Hedeby, Birka et Kaupang)¹¹. Les sources textuelles permettant de faire l'histoire de ces ports ne sont pas très nombreuses ni très détaillées. Elles le sont encore moins en ce qui concerne les pratiques alimentaires de leurs habitants : il faudra donc s'en

9. Voir notamment : J. CALLMER, « Urbanization in Scandinavia and the Baltic Region c. AD 700-1100 : Trading Places, Centres and Early Urban Sites », dans B. AMBROSIANI et H. CLARKE éd., *Birka Studies 3 – Developments around the Baltic and the North Sea in the Viking Age. The Twelfth Viking Congress*, Stockholm, 1994, p. 50-90 ; R. HODGES, « Urbanism and medieval towns », dans ID., *Dark Age Economics. The Origins of Towns and Trade A.D. 600-1000*, Londres, 1989 [1982], p. 20-25.

10. A. GAUTIER, « Alcuin, la bière et le vin : comportements alimentaires et choix identitaires dans la correspondance d'Alcuin », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, 111/3 (2004), *Alcuin de York à Tours*, p. 431-441.

11. On trouvera en fin de texte une carte de tous les lieux cités dans cet article (Figure 1).

remettre à quelques textes qui ne sont pas nécessairement spécifiques à ces ports – ce qui est assez problématique en soi –, tels que le *Colloquium* d'Ælfric¹². Ce traité pédagogique, rédigé par un petit noble du Wessex devenu prêtre puis abbé au tout début du XI^e siècle, à travers une mise en scène d'un maître et de ses élèves, nous livre nombre de détails sur divers métiers : du Laboureur, au Marchand, en passant par le Berger, le Chasseur, le Pêcheur ou encore le Boulanger. On mobilisera également la *Rígsþula* (ou « Chant de Rígr »)¹³, poème tiré de l'*Edda poétique*, dont la datation débattue rend l'interprétation délicate : on estime qu'il aurait été composé dans une fourchette chronologique très large, entre 800 et 1200 environ. On s'appuiera également sur des textes normatifs francs et anglo-saxons (lois et capitulaires), sans oublier les récits de voyage, en particulier celui du diplomate juif espagnol Ibrāhīm ibn Ya'qūb al-Turtushi, qui s'est rendu en Francie occidentale et dans l'Empire germanique vers 965/970¹⁴. L'archéologie, en particulier l'archéozoologie, qui étudie la répartition des espèces consommées, leur âge et leur sexe, leur variété, leur taille, leur condition physique, la façon de les tuer, les parties consommées, etc., est d'un secours précieux : outre les travaux portant sur les *emporia*, plusieurs études menées sur des sites d'Île-de-France et du Nord de la France ont livré des données très utiles en la matière¹⁵. Toutefois, l'approche comparative n'est pas sans poser un certain nombre de problèmes, ces données présentant selon les sites de grandes disparités (à la fois quantitatives et qualitatives) : les modes de calcul peuvent différer¹⁶, les techniques de fouilles varient selon les régions et les périodes, ce qui rend délicate une approche globale des données tirées des chantiers des années 1970 et de celles des chantiers très récents ; sans oublier que de nombreux corpus continuent à évoluer. La comparaison des pratiques alimentaires de différents *emporia*, mais également de sites ruraux ou élitaires de leur arrière-pays permet de faire ressortir à la fois les traits alimentaires que ces ports partagent avec le reste de de l'Europe du Nord-Ouest au premier Moyen Âge et certaines

12. ÆLFRIC, *Colloquium*, éd. G. N. GARMONSWAY (*Aelfric's Colloquy*), Londres, à la fin de 1939.

13. *Rígsþula*, poème cité ici en exergue.

14. A. MIQUEL, « L'Europe occidentale dans la relation arabe d'Ibrāhīm b. Ya'qūb (X^e siècle) », *Annales. E.S.C.*, 21/5 (1966), p. 1048-1064 (p. 1062).

15. J.-H. YVINEC, « Étude archéozoologique du site de la Place des Halettes à Compiègne (Oise) du haut Moyen Âge au XII^e siècle », *Revue archéologique de Picardie*, NS 13 (1997) (*Fouilles de sauvetage sous la place des Halettes à Compiègne (Oise) – 1991/1993*), p. 171-210 ; ID., « Première synthèse sur l'alimentation carnée », dans A. VALAIS éd., *L'Habitat rural au Moyen Âge dans le Nord-Ouest de la France*, Rennes, 2012, p. 225-234 ; ID. et B. CLAVEL, « L'archéozoologie du Moyen Âge... ».

16. On peut quantifier le matériel avant son recollage en nombre de restes (ou, plus rarement, en poids) (NR), ou après, en estimant le nombre minimum d'individus (NMI), ce qui représente déjà un début d'interprétation du matériel.

spécificités en la matière. Cette étude ira du VII^e siècle, marqué par le début de l'essor économique du bassin des mers nordiques et l'émergence des premiers *emporia*, jusqu'à la fin du X^e siècle, le XI^e siècle marquant, à bien des égards, un tournant : la plupart des *wics* disparaissent alors ou subissent de profondes évolutions et l'alimentation européenne connaît également d'importantes mutations¹⁷.

Une alimentation variée, marquée par l'omniprésence des céréales et de la triade domestique

L'alimentation des habitants des *emporia* repose largement sur les produits de l'agriculture et de l'élevage : rien de très original dans le contexte européen médiéval. Les traces de grains sont peu nombreuses dans ces ports et les chiffres à notre disposition sont difficiles à utiliser, car très incomplets et souvent appuyés sur l'étude d'échantillons peu nombreux et peu représentatifs, mais il fait peu de doutes que les céréales constituent la base de l'alimentation de leurs habitants. Les légumineuses, également assez présentes dans les assiettes du premier Moyen Âge, ont laissé encore moins de traces : quelques restes de fèves, pois, haricots ou encore lentilles ont pu être mis au jour, mais l'ensemble des découvertes reste assez maigre¹⁸. Dans les *wics* scandinaves comme Kaupang, Ribe,

17. M. MONTANARI, *La Faim...*, p. 59-96.

18. Les informations concernant les vestiges carpologiques et autres restes végétaux retrouvés dans les *emporia* proviennent de W. van ZEIST, « Agriculture in Early-Medieval Dorestad : A Preliminary Report », *Berichten van de Rijksdienst voor het oudheidkundig Bodemonderzoek*, 19 (1969), p. 209-212 ; K.-E. BEHRE et H. REICHSTEIN, *Untersuchungen des botanischen Materials. Untersuchungen an Geweihresten*, Neumünster, 1969 (*Berichte über die Ausgrabungen in Haithabu*, 2), p. 23-32 ; Id., *Ernährung und Umwelt der wikingerzeitlichen Siedlung Haithabu. Die Ergebnisse der Untersuchungen der Pflanzenreste*, Neumünster, 1983 (*Die Ausgrabungen in Haithabu*, 8) ; G. ARWIDSSON, *Birka : Untersuchungen und Studien II. Systematische Analysen der Gräberfunde*, vol. 1, Stockholm/Uppsala, 1984, p. 273-274 (« Haselnüsse und Kerne ») ; S. HAMILTON-DYER *et al.*, « The Environmental Evidence from the Settlement », dans V. BIRBECK *et al.*, *The Origins of Mid-Saxon Southampton. Excavations at the Friends Provident St Mary's Stadium 1998-2003*, Salisbury, 2005, p. 140-184 ; J. BARRETT *et al.*, « Plant and Animal Remains from Viking Age Deposits at Kaupang, Norway », *Reports from the Centre for Human Palaeoecology*, 10 (2004), [en ligne] URL : <http://www.york.ac.uk/inst/chumpal/CHPreps/chp2004-10.pdf> ; L. BENDER JØRGENSEN, « Rural Economy : Ecology, Hunting, Pastoralism, Agricultural and Nutritional Aspects », dans J. JESCH éd., *The Scandinavians from the Vendel Period to the Tenth Century – An Ethnographic Perspective*, Woodbridge/Rochester/Saint-Marin, 2002, p. 129-152 ; E. A. PEDERSEN et M. WIDGREN, « Agriculture in Sweden, 800 BC-AD 1000 », dans J. MYRDAL et M. MORELL éd., *The Agrarian History of Sweden : 4000 BC to AD 2000*, Lund, 2011, p. 46-71 ; H. A. JENSEN, « Seeds and other Macrofossils in the 8th century Deposits », dans M. BENCARD, L. BENDER JØRGENSEN et H. B. MADSEN éd., *Ribe Excavations 1970-76*, Esbjerg, vol. 3, p. 17-36 ; P. H. MIKKELSEN, « Arkæobotaniske undersøgelser af korn fra ASR 926 Ribelund og ASR 1357 Giørtzvej », dans C. FEVEILE éd.,

Hedeby ou Birka, mais également à Dorestad, l'orge semble être la céréale majoritaire, suivie par le seigle – qui prend de plus en plus d'importance à l'époque viking – et l'avoine. Cette prédominance s'explique aisément par les conditions qu'offrent les sols et le climat dans ces régions : seigle, avoine et orge exigeant peu de soins et étant assez résistants pour supporter, sous terre, les rigueurs de l'hiver et, en herbe, les caprices du printemps, ils sont mieux adaptés que le blé, culture beaucoup plus fragile et aléatoire. Ces céréales pouvaient être consommées sous forme de bouillies ou de pain non levé : on a retrouvé plusieurs petits pains ovales carbonisés de taille similaire dans des tombes à Birka – mais on n'est pas parvenu à identifier la céréale utilisée¹⁹. L'orge est également la céréale qui supporte le mieux le maltage, qui va ensuite permettre la production de bière par fermentation. Cette boisson largement consommée en Europe du Nord nécessite aussi du houblon, qui agit comme un conservateur naturel, tout en conférant à la bière son amertume, et qui est utilisé aussi bien sur le Continent²⁰ qu'en Angleterre et en Scandinavie : on en a retrouvé des traces dans la cargaison du navire de Graveney et à Hedeby²¹. Toutefois, en-dehors de ces quelques cas, les boissons ont laissé très peu de traces archéologiques ; elles sont en revanche omniprésentes dans les sources écrites – bien plus, somme toute, que la nourriture –, en association généralement avec les festins et autres repas ritualisés, apparaissant le plus souvent dans un contexte idéologique²².

L'autre trait marquant de l'alimentation dans les *emporion*, c'est la présence notable de la triade domestique : leurs habitants, comme le reste des Européens à cette époque, étaient loin d'être végétariens et complétaient les céréales par un « apport significatif de produits animaux²³ », en particulier du bœuf, du porc et des ovicaprins. Dans tous les *wics*, les os de bovins dominent nettement en poids comme en nombre, représentant plus de la moitié, voire les deux tiers, des restes osseux d'animaux. À Ribe, les œufs de parasites trouvés dans le fumier (douve du foie, trichocéphale et oxyure) sont un autre signe de la présence importante de ruminants, probablement

Ribe Studier. Det ældste Ribe : Udgravninger på nordsiden af Ribe Å 1984-2000, vol. 1.1, Aarhus, 2006, p. 147-154.

19. P. FOOTE et D. M. WILSON, *The Viking Achievement. The Society and Culture of Early Medieval Scandinavia*, Londres, 1970, p. 163-167 (« Daily Life. Food and Cooking »).

20. Un don de Pépin à Saint-Denis en 768 inclut par exemple des houblonnières (*humlonarias*), dans *M.G.H., DD Kar.*, 1, éd. E. MÜHLBACHER, Hanovre, 1906, n° 28, p. 38-40 (p. 39).

21. D. G. WILSON, « Plant Remains from the Graveney Boat and the Early History of *Humulus lupulus* L. in W. Europe », *New Phytologist*, 75 (1975), p. 627-648 ; K.-E. BEHRE, « Die Sammelpflanzen », dans K.-E. BEHRE et H. REICHSTEIN, *Untersuchungen des botanischen Materials...*, p. 32-34.

22. A. GAUTIER, *Le Festin...*, p. 39.

23. M. MONTANARI, « Systèmes alimentaires et modèles de civilisation », dans ID. et J.-L. FLANDRIN éd., *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996, p. 283-293.

en majorité des bovins²⁴. On note toutefois quelques différences selon les sites : la part des bovins semble particulièrement importante à Hamwic, York, Ipswich, Lundenwic, Ribe, Kaupang et Quentovic, et un peu moins élevée à Dorestad, Birka et surtout Hedeby²⁵. La part d'ovins et de porcs est encore plus variable selon les sites : à Hamwic et Dorestad, les ovins sont mieux représentés que dans les autres ports ; à Birka, Ribe et surtout Kaupang et Hedeby, c'est le porc qui semble l'emporter sur les ovins. À Ribe, la présence dans le fumier d'œufs d'ascaris, formes parasitaires caractéristiques de certains monogastriques comme le porc ou l'homme, peut aussi indiquer la présence de porcs²⁶. Une partie de la viande de porc a pu être fumée ou salée – mais ces traitements ne laissent pas de traces sur les restes osseux. Le reste du régime carné est beaucoup plus difficile à cerner, mais semble bien plus négligeable en quantité : quelques poules, oies et dans une moindre mesure canards procuraient à la fois de la viande, des œufs et des plumes. La consommation d'animaux et oiseaux sauvages est elle aussi assez faible (généralement moins de 1 % des restes) : dans

24. P. NANSEN, « Finds of Parasite Eggs in Manure Layers », dans M. BENCARD, L. BENDER JØRGENSEN et H. B. MADSEN éd., *Ribe Excavations 1970-76...*, vol. 3, p. 37-41.

25. Les informations concernant les restes animaux retrouvés dans les *emporia* proviennent de T. O'CONNOR, « On the Interpretation of Bone Assemblages from Wics », dans D. HILL et R. COWIE éd., *Wics...*, p. 54-60 ; B. WIGH, *Excavations in the Black Earth 1990-95. Animal Husbandry in the Viking Age Town of Birka and its Hinterland*, Stockholm, 2001 (*Birka Studies*, 7) ; H. REICHSTEIN et M. TIESSEN, *Untersuchungen an Tierknochenfunden (1963-1964)*, Neumünster, 1974 (*Berichte über die Ausgrabungen in Haithabu*, 7) ; C. BECKER, *Untersuchungen an Skelettresten von Haus- und Wildschweinen aus Haithabu*, Neumünster, 1980 (*Berichte über die Ausgrabungen in Haithabu*, 15) ; D. HEINRICH et al., *Untersuchungen an Skelettresten von Vögeln aus Haithabu*, Neumünster, 1986 (*Berichte über die Ausgrabungen in Haithabu*, 22) ; H. REICHSTEIN, *Die wildlebenden Säugetiere von Haithabu*, Neumünster, 1991 (*Berichte über die Ausgrabungen in Haithabu*, 30) ; D. HEINRICH et al., *Untersuchungen an Skelettresten von Tieren aus dem Hafen von Haithabu*, Neumünster, 2006 (*Berichte über die Ausgrabungen in Haithabu*, 35) ; H. GJØSTEIN RESI, « Kaupang, før nye utgravninger », *Collegium Medievale*, 13 (2000), p. 141-164 ; J. BARRETT et al., « The Mammal, Fish and Bird Bone from Excavations at Kaupang, Norway, 2002 », *Reports from the Centre for Human Palaeoecology*, 10, p. 82-114 ; T. HATTING, « The Archaeozoology », dans M. BENCARD, L. BENDER JØRGENSEN et H. B. MADSEN éd., *Ribe Excavations 1970-76...*, vol. 3, p. 43-57 ; I. BØDKER ENGHOF, « Pattedyr og fugle fra markedspladsen i Ribe, ASR 9 Posthuset », dans C. FEVEILE éd., *Ribe studier...*, vol. 1.1, p. 167-187 ; J. BOURDILLON et J. COY, « Animal Bones » dans P. HOLDSWORTH éd., *Excavations at Melbourne Street, Southampton, 1971-76*, Londres, 1980, p. 79-121 ; B. JERVIS, « Provisioning and Diet in Hamwic (mid-Saxon Southampton) : New Data and New Perspectives », dans ID., W. HOWARD et K. BEDIGAN éd., *Food and Drink in Archaeology*, vol. 4, Totness, 2015, p. 110-127 ; S. HAMILTON-DYER, « Animal Bones », dans V. BIRBECK et al., *The Origins of mid-Saxon Southampton...*, p. 140-154 ; W. PRUMMEL, *Excavations at Dorestad 2. Early Medieval Dorestad : an Archaeozoological Study*, Amersfoort, 1983 ; T. O'CONNOR, « 8th-11th Century Economy and Environment in York », et P. CRABTREE, « Animal Exploitation in East Anglian Villages », dans J. RACKHAM éd., *Environment and Economy in Anglo-Saxon England*, York, 1994, p. 136-147 et p. 40-54.

26. P. NANSEN, « Finds of Parasite Eggs... ».

tous les *emporia*, la très grande majorité des os retrouvés appartiennent à des animaux domestiques.

Toutefois, la présence de restes osseux ne suffit pas à conclure à la consommation de viande : bovins et ovins peuvent aussi fournir du lait, du cuir, de la laine et même, dans le cas des bœufs, une force de traction. Lait, fromage et beurre n'ont laissé que très peu de traces, mais des fragments de barattes à beurre et à fromage ont été identifiés à Lund en Suède, ainsi qu'à Elisenhof²⁷ ; et le Berger du *Colloquium* dit faire son beurre et son fromage²⁸. Rien ne dit donc qu'une vache ou un mouton soit élevé en premier lieu pour sa viande, bien au contraire. Les analyses des restes osseux montrent que, dans la plupart des *emporia*, les bovins sont abattus assez âgés : une majorité des bêtes vit au-delà de quatre ans, tandis que peu sont visiblement abattues avant deux ans. Leur fonction originelle n'est donc probablement pas de fournir de la viande : l'élevage bovin est ainsi davantage centré sur la production de lait ou l'usage des bêtes comme force de trait. Ce n'est que lorsque celles-ci sont épuisées ou deviennent boiteuses qu'elles sont amenées en ville pour y être abattues et dépecées. La viande n'a par conséquent qu'une importance secondaire dans l'élevage bovin, ce qui ne veut pas dire que sa part dans le régime carné des *emporia* est négligeable. Le sexe des bêtes semble aller dans le même sens : à Birka, comme à Ribe et Hedeby, le cheptel bovin est en grande majorité composé de vaches, signe de la prédominance de l'élevage laitier. En somme, les bovins abattus sur les *emporia* ont d'abord été élevés pour leur lait, leur force de trait ou même la reproduction : ce n'est qu'au terme d'une vie de bons et loyaux services dans les champs environnants que la bête peut finir dans la marmite. La situation est assez similaire pour les ovins : sur tous les sites, la plus grande partie des bêtes vit bien au-delà du seuil des deux ans, au-delà même de quatre ou cinq ans dans certains cas, signe que la vocation première des ovins n'est vraisemblablement pas la production de viande, mais bien plutôt celle de laine et de lait, à l'image des brebis que le Berger du *Colloquium* traite deux fois par jour et qu'il tond régulièrement²⁹. Tous les *emporia* ne semblent cependant pas avoir eu exactement le même profil en la matière : à Birka, l'âge et le sexe des bêtes tendent à suggérer que l'élevage ovin dans cette région combine production de laine, de viande et de lait, sans que les fermes se spécialisent dans un seul produit en particulier. Au contraire, le très faible nombre d'agneaux tués à Hamwic et Ribe, contrastant avec l'importante proportion de bêtes âgées, voire très âgées (au-delà de trois ou quatre ans), va plutôt dans le sens d'un élevage ovin relativement spécialisé dans la production de laine, les

27. P. FOOTE et D. M. WILSON, *The Viking Achievement...*, p. 165.

28. ÆLFRIC, *Colloquium*, p. 22.

29. *Ibid.*

bêtes étant abattues lorsque leur laine ou leur lait se détériore trop. De façon générale, le fait qu'à Hamwic et Dorestad les ovins sont mieux représentés que dans les autres ports est peut-être lié à une exploitation plus intensive de la laine, la Frise comme l'Angleterre étant alors réputées pour leurs textiles, les fameux *pallia fresonica* mentionnés par Notker le Bègue³⁰ ou encore les tissus anglo-saxons évoqués par Charlemagne dans une lettre au roi Offa de Mercie³¹. Le porc, lui, n'a pas vraiment d'autres usages que la production de viande, ce qui explique que la plupart des bêtes soient tuées avant trois ans, tant que leur chair est encore tendre, le pic d'abattage se situant autour de deux ans, âge optimal pour le rendement de viande, voire avant (entre un et deux ans), et que les parties les mieux représentées soient généralement les plus charnues, aux extrémités. De même, la majorité des restes osseux de porcs appartient à des animaux de sexe masculin : la plupart des truies sont probablement tuées jeunes, tandis que les verrats sont en majorité castrés et conservés jusqu'à ce qu'ils atteignent leur taille optimale pour le rendement en viande (entre un an et demi et trois ans).

Fruits et légumes venaient très vraisemblablement compléter le régime alimentaire des habitants des *emporia*³². Les traces archéologiques laissées par les végétaux sont rares, mais on a retrouvé par exemple des restes de fruits locaux (mûres, fraises, framboises, pommes...) à Kaupang, quelques pépins de pommes, des grains de raisin et des traces de prunes, fraises et mûres à Hamwic, ou encore quelques restes de cerises, prunes, pêches, mûres, framboises, fraises et pommes à Hedeby. Les sites continentaux n'étaient vraisemblablement pas en reste : on manque de données pour Quentovic, mais des traces de prunelles, prunes, raisins et mûres, ainsi que des pépins de pommes datés du haut Moyen Âge ont été mis au jour lors des fouilles du métro de Rouen en 1993³³. À tous ces fruits probablement consommés frais, il faut ajouter noix et noisettes, attestées à Birka, Hamwic, Hedeby et Ribe. À l'instar de la plupart de leurs contemporains vivant à la campagne, les habitants des *emporia* complétaient donc leur alimentation par quelques ressources sauvages, ramassant noisettes, prunes, mûres, sureau, noix, mais aussi champignons dans les bois et champs environnants. De nombreux légumes verts tels que les oignons et les choux, qui n'ont malheureusement pas été conservés, devaient également être consommés,

30. NOTKER LE BÈGUE, *Gesta Karoli Magni*, lib. II, c. 9 et 21 (éd. H. F. HAEFELE, *M.G.H., SRG NS*, 12, Berlin, 1959, p. 63 et 92).

31. CHARLEMAGNE, « Lettre à Offa de Mercie » (796), éd. E. DÜMMLER, *M.G.H., Epistolae*, 2, Berlin, 1895, p. 144-146, n° 100.

32. Voir n. 18.

33. J. LE MAHO, « Jardins et vergers du haut Moyen Âge en Normandie orientale (VIII^e-X^e siècles) », dans J.-P. HERVIEU, G. DÉSIRÉ dit GOSSET et É. BARRÉ éd., *Les Paysages ruraux en Normandie*, Caen, 2003, p. 133-142 (p. 133).

comme à Rouen, où on a mis au jour des traces de choux, ravenelle, céleri, fenouil, bettes et courges.

Enfin, aussi paradoxal que cela puisse paraître, il semble que le poisson et les autres ressources maritimes et fluviales n'étaient pas consommés outre mesure dans ces sites portuaires³⁴. Certes, on a retrouvé sur tous les *emporia* des traces de poissons, à la fois d'eau douce (perche, brème...), catadromes (anguille) et anadromes (esturgeon, saumon...), par exemple à Hedeby ou encore à Dorestad – où l'église Saint-Martin d'Utrecht possédait notamment des *piscationes*³⁵ (probablement ce que rapportaient les activités de pêche, ou bien des droits de pêche) –, mais en quantités assez limitées, hormis à Birka, où un nombre assez important de restes de poissons a pu être mis au jour (sans même recourir au tamisage), et à Kaupang, où l'abondance des restes de harengs a frappé les archéologues lors des fouilles de 2002. Ces grands ports marchands n'étaient donc peut-être pas, pour la plupart d'entre eux, d'importants ports de pêche, se concentrant plutôt sur les activités artisanales et le transit des marchandises. Pourtant, le Pêcheur du *Colloquium*, lorsqu'il dit vendre son poisson « en ville » (*in civitate/on ceastre*), précise que la demande y excède offre : « Je ne peux pas en attraper autant que je pourrais en vendre³⁶ », dit-il ; et Ibrāhīm ibn Ya'qūb al-Turtushi, découvrant Hedeby/Schleswig vers 965/970, souligne que les habitants « se nourrissent principalement de poisson, qu'on pêche en abondance³⁷ ». Peut-être cette impression première est-elle avant tout un effet de source, lié aux différentes méthodes de prélèvement : il faut généralement tamiser les sols pour mettre les poissons en évidence. Le développement d'autres méthodes, notamment les analyses isotopiques, devrait à l'avenir permettre d'en savoir un peu plus sur le sujet.

Le tableau des aliments consommés dans les *emporia* n'est toutefois pas figé et les pratiques alimentaires sur un même site ont pu évoluer au fil du temps. Il semble, par exemple, que la consommation de porc augmente

34. Les informations concernant les restes de poissons et crustacés retrouvés dans les *emporia* proviennent de T. O'CONNOR, « On the Interpretation of Bone Assemblages... » ; J. LEPIKSAAR et D. HEINRICH, *Untersuchungen an Fischresten aus der frühmittelalterlichen Siedlung Haithabu*, Neumünster, 1977 (*Berichte über die Ausgrabungen in Haithabu*, 10) ; D. HEINRICH, « Temporal Changes in Fishery and Fish Consumption between Early Medieval Haithabu and its Successor, Schleswig », dans C. GRIGSON et J. CLUTTON-BROCK éd., *Animal and Archaeology*, 2 (*Shell Middens, Fishes and Birds*), Oxford, 1983, p. 151-156 ; D. HEINRICH, « Die Fischreste aus dem Hafen von Haithabu – Handaufgelesene Funde », dans ID. et al., *Untersuchungen an Skelettresten...*, p. 157-194 ; J. BARRETT et al., « The Mammal, Fish and Bird Bone... », p. 88-89 ; W. PRUMMEL, *Excavations at Dorestad 2...*

35. Extrait d'un inventaire de biens et de revenus de l'église Saint-Martin d'Utrecht (777-866), établi vers 930, dans le Cartulaire de l'église d'Utrecht, dans S. MULLER et A. C. BOUMAN éd., *Oorkondenboek van het Sticht Utrecht tot 1301*, vol. 1 (695-1000), Utrecht, 1920, n° 49, p. 42-47.

36. ÆLFRIC, *Colloquium*, p. 27.

37. A. MIQUEL, « L'Europe occidentale dans la relation... », p. 1062.

en Angleterre anglo-saxonne par rapport à l'époque romaine³⁸, avant de baisser à nouveau à Hamwic aux IX^e et X^e siècles, au profit des bovins ; les ovins perdent également de l'importance et ont tendance à être plus petits et plus âgés – et donc davantage destinés à la production de laine. À Birka, une transition assez similaire semble s'opérer dans les années 850, avec une hausse de la consommation de bœuf, ainsi que sur les autres sites fouillés sur l'île de Björkö, où les ovins sont plus importants aux VIII^e et IX^e siècles que par la suite, tandis que la proportion de bovins augmente à partir du X^e siècle. Tout porte donc à croire que le régime carné comprend de plus en plus de viande bovine, dans certains *emporía* au moins, les données actuelles ne permettant malheureusement pas de dire si cette évolution a lieu dans tous. Les raisons de ces changements ne sont pas vraiment élucidées, mais plusieurs facteurs ont pu intervenir : climatiques, socio-culturels, mais aussi plus pratiques, en lien avec les réseaux d'approvisionnement et leurs évolutions, des réseaux dont l'étude permet également d'essayer de voir si, au-delà des grands traits communs à l'alimentation européenne du premier Moyen Âge, les pratiques alimentaires dans les *wics* ne présentent pas un certain nombre de spécificités.

Modes d'approvisionnement particuliers et spécificités alimentaires

Un approvisionnement choisi ou imposé ?

Contrairement à leurs contemporains vivant dans les sites ruraux de l'arrière-pays, les habitants des *emporía* ne produisent pas la majeure partie de leur alimentation, mais sont dépendants de l'extérieur pour leur approvisionnement, ce qui leur permet de s'affranchir dans une certaine mesure des facteurs géographiques et topographiques ; et le fait de vivre dans un port marchand échangeant avec le reste de l'Europe, et même au-delà, élargit d'autant la gamme des produits disponibles. Tout cela peut donc contribuer à expliquer pourquoi le régime alimentaire des différents *emporía* présente à la fois des similitudes d'un site à l'autre et des variations par rapport à celui des habitants des autres sites de la région environnante. On remarque ainsi des différences assez sensibles entre les schémas urbain et rural de consommation de viande. La part des ovins semble par exemple plus importante sur les sites ruraux, en particulier dans le monde anglo-saxon, comme à West Stow (Suffolk)³⁹ ; à Hamwic, au contraire, ce sont

38. D. RIXSON, *The History of Meat Trading*, Nottingham, 2000, p. 81-89 (« Meat Trading in the Anglo-Saxon Period »).

39. H. HAMEROW, *Early Medieval Settlements : the Archaeology of Rural Communities in Northwest Europe (400-900)*, Oxford, 2002, p. 148-149 ; P. CRABTREE, *West Stow, Suffolk : Early Anglo-Saxon Animal Husbandry, East Anglian Archaeology*, Ipswich, 1990.

les bovins qui dominent. Ces restes osseux d'ovins appartiennent en outre en majorité à des ovins tués soit très jeunes soit très âgés : sur les sites ruraux suédois de Pollista (dans la région du lac Mälär) et d'Ängdala (en Scanie), la proportion de bêtes tuées à un an ou même avant est importante, de même que celle de bêtes tuées âgées⁴⁰. Au contraire, ces deux groupes sont généralement moins bien représentés en ville : les ovins destinés aux *emporia* étaient pour partie des bêtes de réforme, mais certains ont pu être élevés et tués pour leur viande, ou à défaut être abattus avant d'avoir atteint un âge vraiment trop avancé, tandis qu'à la campagne les bêtes ne sont abattues que lorsqu'elles sont devenues totalement inutilisables à la production de laine et de lait. Malgré tout, dans le cas des ovins, c'est l'utilisation des animaux de leur vivant qui semble dominer, tant en contexte urbain que rural. La consommation de viande de porc, plus importante dans les *wics*, est un marqueur bien plus net : pour des questions de goût et d'affichage social peut-être, pour des raisons pratiques certainement. Les porcs sont en effet mieux adaptés au milieu urbain que les bœufs, au risque même parfois d'encombrer les rues : on se souvient, bien plus tard il est vrai, au XII^e siècle, de l'accident survenu au fils aîné de Louis VI à Paris à cause d'un cochon gyrovague qui lui coûta la vie et entraîna l'interdiction de la divagation des porcs dans les rues de la capitale⁴¹. Selon Klavs Randsborg, le taux de porcs à Dorestad est par exemple presque trois fois supérieur à celui observé dans les sites ruraux contemporains (34 % contre 12 %)⁴². La faible place qu'occupe le gibier dans l'alimentation des habitants des *emporia* confirme qu'ils étaient essentiellement approvisionnés par l'élevage.

En somme, les habitants des *emporia* semblent avoir davantage le choix du contenu de leur marmite que leurs contemporains ruraux, plus dépendants de leur environnement immédiat. Dans les sites côtiers de moindre importance que les *emporia*, les habitants consomment par exemple davantage de ressources marines⁴³. Les choix alimentaires plus vastes s'offrant aux habitants des *emporia* leur permettent en outre d'avoir une alimentation plus diversifiée que dans les campagnes, en recourant notamment aux divers produits d'importation, pour certains venus de fort loin, à commencer par les épices servant pour parfumer leurs plats :

40. B. WIGH, « The Birka Assemblage... ».

41. M. PASTOUREAU, *Le Roi tué par un cochon : une mort infâme aux origines des emblèmes de la France ?*, Paris, 2015.

42. K. RANDSBORG, « Subsistence and Settlement in Northern Temperate Europe in the First Millennium A.D. », dans G. BARKER et C. GAMBLE éd., *Beyond Domestication in Prehistoric Europe. Investigations in Subsistence Archaeology and Social Complexity*, Londres, 1985, p. 233-265.

43. C. LOVELUCK et D. TYS, « Coastal Societies, Exchange and Identity along the Channel and Southern North Sea Shores of Europe, AD 600-1000 », *Journal of Maritime Archaeology*, 1.2 (2006), p. 140-169.

le voyageur Ibrāhīm ibn Ya'qūb al-Turtushi témoigne du commerce du poivre, du gingembre, des clous de girofle, ou encore du galanga qu'il est surpris de trouver jusqu'à Mayence⁴⁴, qui font partie des principales épices consommées à cette époque⁴⁵. Mais on a également retrouvé des figues à Hamwic, des noix à Birka, Ribe et Hedeby ; autant de denrées absentes des sites ruraux, et probablement consommées davantage comme « friandise que comme aliment⁴⁶ ». L'alimentation des « citadins » est également de meilleure qualité dans les *emporía* que dans les sites ruraux : la comparaison de restes humains, découverts à Dorestad, avec ceux d'un site rural, datant du VII^e siècle et situé à proximité, a montré que les premiers présentent moins d'affections dentaires que les seconds, ce qui est vraisemblablement lié à une meilleure qualité de l'alimentation dans le site portuaire⁴⁷. À Hamwic, les os humains indiquent également que la population est bien nourrie, confirmant les données déjà tirées des restes d'animaux, qui montrent que la ville était largement approvisionnée en viande, en particulier en viande bovine⁴⁸. L'exemple de Hamwic soulève toutefois la question du mode d'approvisionnement : le choix appartenait-il toujours aux habitants du lieu ?

Alban Gautier rappelle l'importance des bovins dans les textes insulaires et données archéozoologiques : animal par excellence du tribut, il sert à mesurer la richesse dans les sociétés germaniques, aussi bien en Angleterre qu'en Frise ou en Scandinavie. Déjà Tacite mentionnait que les Frisons payaient leur tribut aux Romains sous forme de bétail⁴⁹ ; et par la suite le vieux norrois *fé*, qui avait à l'origine le sens de « bétail », en est venu à désigner les biens, les richesses. Les paiements en nature prévus par les lois du roi de Wessex Ine comprennent des « vaches âgées » (et non des veaux ou bœufs : les bêtes sont ici destinées à la production de lait, voire au travail)⁵⁰, de même que le capitulaire *De Villis* – qui lui privilégie

44. A. MIQUEL, « L'Europe occidentale dans la relation... », p. 1059-1060.

45. B. LAURIOUX, « De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale », *Médiévales*, 5 (1983), p. 15-31 (p. 25).

46. Cette remarque, faite par Marie-Pierre Ruas à propos des cerneaux de noix durant la période romaine peut probablement s'appliquer aussi aux *emporía* du haut Moyen Âge (M.-P. RUAS et P. MARINVAL, « Alimentation végétale et agriculture d'après les semences archéologiques (de 9000 av. J.-C. au XV^e siècle) », dans J. GUILAINE éd., *Pour une archéologie agraire : à la croisée des sciences de l'homme et de la nature*, Paris, 1991, p. 409-439, p. 427).

47. W. A. van ES et W. J. H. VERWERS, « L'archéologie de Dorestad », dans S. LEBECQ, B. BÉTHOUART et L. VERSLYPE éd., *Quentovic. Environnement, Archéologie, Histoire*, Villeneuve d'Ascq, 2010, p. 317-327 (p. 322).

48. J. BOURDILLON, « Town Life and Animal Husbandry in the Southampton Area, as Suggested by the Excavated Bones », *Proceedings of the Hampshire Field Club and Archaeology Society*, 36 (1980), p. 181-191 ; S. HAMILTON-DYER, « Animal Bones »...

49. TACITE, *Annales*, éd. P. WUILLEUMIER, vol. 2, Paris, 1975, lib. IV, c. 72.

50. Lois d'Ine, dans F. L. ATTENBOROUGH éd., *The Laws of the earliest English Kings*, Cambridge, 2000 [1922], p. 36-61 (70.1, p. 58-59, chap. 70.1).

clairement les bêtes de trait, pour les charrues (*carrucae*)⁵¹. Les travaux pionniers de Jennifer Bourdillon sur Hamwic concluent par ailleurs à un approvisionnement largement tributaire en la matière⁵² : les bêtes arrivaient peut-être sur le site comme impôt en nature versé au pouvoir royal, les habitants du lieu n'ayant pas la liberté par conséquent de choisir leurs fournisseurs ni le type de viande qu'ils souhaitaient consommer ; et il a pu en aller de même à Ribe, Ipswich, Dorestad ou encore York⁵³. Cela pourrait expliquer la monotonie du régime carné dans ces ports. Les bovins avaient donc une importance à la fois économique et symbolique, faisant l'objet d'un important commerce, aussi bien en Angleterre qu'en Scandinavie, ce dont témoigne le nom de la principale route permettant de traverser le Jutland dans le sens Nord-Sud, l'*Oksevejen* ou *Ochsenweg*, la « route des bœufs »⁵⁴.

Un statut intermédiaire

L'étude du régime carné des habitants des *emporia* fait ressortir des différences intéressantes par rapport à celui des habitants de sites élitaires. Massimo Montanari a bien montré que, si la viande n'était pas l'apanage des puissants au premier Moyen Âge, elle n'en était pas moins un élément essentiel de leur alimentation, un symbole de leur condition sociale⁵⁵. Mais il ne s'agissait pas de n'importe quelle viande : du gibier (quoique toujours minoritaire, représentant rarement plus de 5 % en nombre de restes déterminés) et surtout de la viande bovine et porcine, la « viande des forts⁵⁶ », les élites dédaignant celle des ovins et caprins⁵⁷. À Yeavinging

51. « [...] habeant vaccas (ad) illorum servitium perficiendum commendatas per servos nostros, qualiter pro servitio ad dominicum opus vaccaritiae vel carrucae nullo modo minoratae sint » (Capitulaire *De Villis*, dans B. E. C. GUÉRARD éd., *Explication du capitulaire De Villis*, Paris, 1853, chap. 23).

52. J. BOURDILLON, « Countryside and Town : The Animal Resources of Saxon Southampton », dans D. HOOKE éd., *Anglo-Saxon Settlements*, Oxford, 1988, p. 177-195 ; EAD., « The Animal Provisioning of Saxon Southampton », dans J. RACKHAM éd., *Environment and Economy...*, p. 120-125.

53. T. O'CONNOR, « Livestock and Animal Husbandry in Early Medieval England », *Quaternary International*, 346 (2014), p. 109-118 ; L. MALBOS, *Les Ports...*, p. 220.

54. L. MALBOS, *Les Ports...*, p. 125-126.

55. M. MONTANARI, « Les paysans, les guerriers et les prêtres : image de la société et styles d'alimentation », dans ID. et J.-L. FLANDRIN éd., *Histoire de l'alimentation...*, p. 295-303.

56. M. MONTANARI, *La Faim...*, p. 26 sq.

57. A. GAUTIER, « Manger de la viande, signe extérieur de richesse ? Le cas des îles Britanniques », dans J.-P. DEVROEY, L. FELLER et R. LE JAN éd., *Les Élités et la richesse au haut Moyen Âge*, Turnhout, 2010, p. 285-303 (p. 288 et 296) ; F. AUDOUIN-ROUZEAU, « L'alimentation carnée dans l'Occident antique, médiéval et moderne : identités culturelles, sociales et régionales à travers le temps », dans M. GRUEGEL et B. LAURIOUX éd., *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, 2002, p. 77-100.

(Northumberland) par exemple, site royal du VII^e siècle, les restes retrouvés sont très majoritairement ceux de bovins, abattus pour la plupart entre deux ans et trois ans et demi, avec également un pic entre six et douze mois⁵⁸. Sur certains sites élitaires du Continent aussi, à Fécamp par exemple, qui abrite un palais ducal normand au X^e siècle, les archéologues ont constaté la consommation d'animaux jeunes du VIII^e au début du XI^e siècle⁵⁹, alors que dans les *emporia* les habitants consomment des bêtes globalement plus âgées. La consommation de viande de bêtes jeunes est ainsi un signe d'« accès préférentiel et hiérarchique à la nourriture⁶⁰ », encore que ce seul critère ne suffise pas à conclure au caractère élitair d'un site : il faut le croiser avec d'autres pour pouvoir en tirer des conclusions. À Kaupang, les bovins ont été tués assez jeunes, juste un peu après leurs deux ans, ce qui semble suggérer une stratégie orientée vers la production de viande, mais cela ne suffit pas à faire de ce *wic* un site élitair ; et à Hedeby, si la majorité des bovins est abattue à un âge avancé, le taux de bêtes tuées jeunes est assez important (14 % avant trois mois et plus de 25 % avant deux ans et demi, ce qui est bien plus important que sur les autres sites). Inversement, à Flixborough (North Lincolnshire), en dépit du statut élitair de ce site des VIII^e-X^e siècles, le bétail n'a pas été abattu très jeune. Dans la *Rígsþula*, l'Aïeule, ancêtre des esclaves, cuisine d'ailleurs du veau, qualifié de « plus grand des régals », mais dans la marmite d'un personnage au statut social bien inférieur à celui de la Mère, ancêtre des hommes libres, qui prépare quant à elle de la « viande de porc et des oiseaux rôtis » : plus que l'âge, ici, c'est la nature de la bête qui semble primer⁶¹. Aux élites, le porc et la volaille (ou le gibier : on ne sait pas de quels oiseaux il s'agit) ; aux autres, la viande bovine, tirée d'animaux jeunes au mieux, de bêtes de réforme dans la plupart des cas. Dans des sites élitaires comme Paderborn, qui abrite un palais royal carolingien, ou Borg, Fornsigstuna et Granby-Hyppinge en Suède (les deux derniers dans la région du lac Mälär)⁶², les porcs représentent

58. B. HOPE-TAYLOR, *Yeavinger : An Anglo-British Centre of Early Northumbria*, Londres, 1977, p. 325.

59. F. CARRÉ, *L'Archéologie en Haute-Normandie : bilan des connaissances*, t. 1 : *Le Haut Moyen Âge*, Mont-Saint-Aignan, 2011, p. 39-65 (« Habitat rural ») (p. 61).

60. C. LOVELUCK, « Rural Settlement Hierarchy in the Age of Charlemagne », dans J. STORY éd., *Charlemagne : Empire and Society*, Manchester, 2005, p. 230-258 (p. 253).

61. Je remercie Pierre Bauduin d'avoir attiré mon attention sur la nette différence de statut social entre ces deux personnages féminins à l'occasion d'une journée consacrée aux « *Emporia* comme lieux de transferts culturels aux VIII^e-X^e siècles » au CRAHAM à Caen le 17 février 2017.

62. C. LOVELUCK, « Rural Settlement Hierarchy... », p. 241 ; A.-L. NIELSEN, « Borg – enda centralplatsen i Norrköpingsbygden ? », dans L. LUNDQVIST et al. éd., *Slöinge och borg. Stormansgårdar I öst och väst*, Stockholm, 1996, p. 78-96 ; E. A. PEDERSEN et M. WIDGREN, « Agriculture in Sweden... », p. 67, fig. 2.6 ; A. BROBERG, « Archaeology and East-Swedish Agrarian Society A.D. 700-1700 », dans L. ERSGÅRD, M. HOLMSTRÖM et K. LAMM éd.,

ainsi environ la moitié des restes osseux, contre seulement 20 % à Dorestad ou 24 % à Birka. Le porc est bien la « viande des élites⁶³ », représentées dans la *Rígsþula* par la Mère : dans les *emporia*, on en consomme plus que dans les sites ruraux (comme Lingnåre et Pollista en Suède, où les restes de porcs représentent seulement 15 %), mais moins que dans les résidences royales et autres lieux élitaires. On a également vu que, même si les restes de bovins sont prédominants, les habitants de Hamwic consomment une part non négligeable de viande d'ovins : de toute évidence, les marchands du lieu mangent du bœuf (peut-être issu d'un prélèvement), mais également du mouton, largement délaissé par les rois et autres grands ; en la matière, élites marchandes et élites guerrières n'adoptent pas les mêmes pratiques alimentaires⁶⁴. L'alimentation dans les *emporia* se distingue donc en partie à la fois des milieux producteurs ruraux et des milieux privilégiés, ce qui n'exclut pas pour autant quelques points communs avec les uns ou les autres. On a retrouvé, par exemple, à Hamwic des traces de différentes herbes aromatiques permettant de parfumer les plats (aneth et coriandre)⁶⁵, également présentes en contexte élitair rural, comme à Serris-les-Ruelles⁶⁶. Les *emporia* semblent donc former une catégorie à part, avec ses propres caractéristiques alimentaires. Peut-on pour autant aller jusqu'à parler d'une première forme d'identité « urbaine » dans ces ports ?

Des pratiques alimentaires « urbaines » ?

En dépit de nuances régionales, les habitants des différents *emporia* étudiés partagent donc des caractéristiques communes en matière d'alimentation, à commencer par l'importance de la viande bovine et la consommation de viande de porc. Sur ce point, les *wics* semblent plus proches les uns des autres que du reste de la région dans laquelle ils s'inscrivent, ce qui soulève la question de l'approvisionnement, évoquée un peu plus haut, mais également celle d'éventuelles préférences de la part de leurs occupants et donc de la valeur qu'ils accordaient à certains aliments, tels que le blé et

Rescue and research. Reflections of society in Sweden, 700-1700 AD, Stockholm, 1992, p. 273-309, (p. 295, fig. 10).

63. A. GAUTIER, « Manger de la viande... », p. 299 ; J.-H. YVINEC, « Éléments de synthèse sur l'alimentation carnée durant le haut Moyen Âge dans le Douaisis », dans *L'Homme et la nature au Moyen Âge. Paléoenvironnement des sociétés occidentales. Actes du V^e Congrès international d'archéologie médiévale (Grenoble, 6-9 octobre 1993)*, Caen, 1996, p. 30-35.

64. A. GAUTIER, « Manger de la viande... », p. 302.

65. B. JERVIS, « Provisioning and Diet... ».

66. A. LIVARDA et M. VAN DER VEEN, « Social Access and Dispersal of Condiments in North-West Europe from the Roman to the Medieval Period », *Vegetation History and Archaeobotany*, 17 (Suppl. 1) (2008), p. 201-209 ; A. DE HINGH et C. BAKELS, « Palaeobotanical Evidence for Social Difference ? The Example of the Early Medieval Domain of Serris-Les Ruelles, France », *Vegetation History and Archaeobotany*, 5.1-2 (1996), p. 117-120.

le pain blanc. Le blé, s'il est bien plus rare en Scandinavie et en Angleterre que dans le monde franc, n'en est pour autant pas totalement absent : on en a notamment retrouvé dans la région du lac Mälaren en Suède, ainsi qu'à Hamwic⁶⁷. Comme ailleurs, le pain blanc, très rare, est un « symbole de distinction sociale⁶⁸ » : dans la *Rígsþula*, le pain grossier, épais et lourd, et mêlé de son de l'Aïeule⁶⁹, contraste ainsi fortement avec les « minces pains de blanc froment » de la Mère⁷⁰ ; et le Boulanger du *Colloquium* d'Ælfric rappelle la valeur culturelle attachée au pain en Angleterre : sans lui, « toute table semble vide⁷¹ ». Comme pour le reste de leurs contemporains, aux yeux des habitants des *emporia*, avoine et orge et seigle, bien plus courants que le blé dans ces contrées septentrionales (mais les deux premières ne sont pas panifiables), ne revêtent vraisemblablement pas la même valeur. Les données manquent toutefois pour y voir une forme de distinction de la part des habitants des *wics*. La préférence pour la viande de veau dans certains sites, en particulier Hebeby et Kaupang, mais également la consommation de viande de bœuf et de porc en quantités non négligeables, posent aussi la question de pratiques alimentaires à la fois spécifiques à ces ports et contribuant à façonner leur identité.

En effet, les choix alimentaires ne sont pas seulement une affaire de goût : par leur dimension sociale, ils participent pleinement à la construction d'une identité – plus ou moins revendiquée, encore que cet aspect reste difficile à percevoir⁷². Plusieurs auteurs, en particulier dans la lignée des travaux de Massimo Montanari, montrent, en soulignant l'accent mis sur les bovins dans les sources textuelles, que ces derniers n'ont pas seulement une valeur économique : leur valeur sociale est également indéniable. « Manger de la viande, et particulièrement du bœuf, pouvait être un moyen d'exprimer son statut social⁷³ ». La consommation de viande, dans des proportions plus importantes que sur les sites ruraux mais moindre que sur les sites élitaires et différemment réparties entre bovins, porcs, ovins et gibier, pourrait par conséquent apparaître comme le marqueur d'une forme d'« urbanité », des débuts d'une culture « urbaine », ou du moins d'une identité commune, de telle sorte que le régime alimentaire d'un *emporium* serait plus proche de celui d'un autre *emporium* que des sites de son arrière-

67. E. A. PEDERSEN et M. WIDGREN, « Agriculture in Sweden... », p. 67 ; V. BIRBECK, *The Origins of mid-Saxon Southampton...*, p. 164-166.

68. J.-P. DEVROYE, *Économie rurale et société dans l'Europe franque (VI^e-IX^e siècles)*, t. 1 : *Fondements matériels, échanges et lien social*, Paris, 2003, p. 80.

69. « [...] økkvinn hleif, þungan ok þykkann, þrunginn sáðum [...] » (*Rígsþula*, p. 163, § 4).

70. « [...] hleifa þunna, hvíta af hveiti [...] » (*Ibid.*, p. 169, § 31).

71. ÆLFRIC, *Colloquium*, p. 36.

72. A. GAUTIER, « Alcuin, la bière et le vin... ».

73. H. HAMEROW, *Early Medieval Settlements...*, p. 129.

pays⁷⁴. Le régime alimentaire des habitants de ces ports contribue peut-être, au même titre que les formes d'habitat ou la spécificité des activités pratiquées, à les distinguer des autres sites (ruraux ou élitaires) de la région dans lesquelles ils s'inscrivent. La hausse de la part de bovins, observée notamment à Hamwic et Birka, à partir de la seconde moitié du IX^e siècle et au X^e siècle, peut s'inscrire dans la même logique : allant de pair avec l'augmentation de la population, elle est peut-être une des conséquences du processus d'« urbanisation »⁷⁵. On pourrait intégrer dans ce régime alimentaire « urbain » d'autres pratiques, telles que la consommation d'herbes aromatiques (aneth, coriandre) ou encore de vin, dans des régions consommatrices essentiellement de bière jusque-là : le vin est la boisson des élites carolingiennes et des clercs, et sa diffusion va de pair avec celle du christianisme, qui en fait un des éléments sacrés de la liturgie⁷⁶. Sa présence dans les ports scandinaves, premiers sites touchés par la christianisation, n'est donc pas très surprenante, mais dans la longue phase de transition religieuse et de coexistence des pratiques chrétiennes et païennes que ces lieux connaissent, la consommation de vin dans des coupes en verre a également pu contribuer à la définition d'une identité spécifique⁷⁷. Viande, pain et vin, « triangle médiéval » de l'alimentation européenne du premier Moyen Âge, sont donc des denrées hautement symboliques⁷⁸. Leur étude (en particulier celle de la viande dans cet article) confirme que, dans les *emporia* des mers nordiques comme ailleurs, les pratiques alimentaires constituent un « mode de communication et de différenciation sociale⁷⁹ ».

Toutefois, les similarités qui ressortent d'un *emporium* à l'autre ne doivent pas masquer les différences qui subsistent entre eux, y compris en matière d'alimentation : chaque site présente à la fois des traits communs et ses propres spécificités ; nous avons eu l'occasion d'en souligner quelques-unes au fil de notre propos. Dans ces conditions, il reste difficile de parler d'« uniformisation » des pratiques alimentaires, une notion face à laquelle l'historien de l'alimentation doit rester très prudent : les comportements et stratégies alimentaires à l'œuvre dans ces ports, comme l'ensemble du mode de vie de leurs occupants, sont faits d'assimilation d'éléments étrangers, de

74. Sur ces questions d'identités des sociétés côtières, voir notamment C. LOVELUCK et D. TYS, « Coastal Societies... ».

75. B. WIGH, *Excavations in the Black Earth...*, p. 142.

76. M. MONTANARI, « Romains, Barbares, chrétiens : à l'aube de la culture alimentaire européenne », dans ID. et J.-L. FLANDRIN éd., *Histoire de l'alimentation...*, p. 279-282 (p. 281).

77. L. MALBOS, « Du bœuf et du vin dans les *emporia* d'Europe du Nord-Ouest (VII^e-X^e siècle). Des pratiques alimentaires "urbaines" ? », dans D. CHAMBODUC DE SAINT PULGENT et M. DEJOUX éd., *La Fabrique des sociétés médiévales méditerranéennes. Les Moyen Âge de François Menant*, Paris, 2018, p. 363-372.

78. A. GAUTIER, *Alimentations médiévales, V^e-XVI^e siècle*, Paris, 2009, p. 60.

79. M. MONTANARI, « Les paysans, les guerriers... », p. 295.

mélanges, de syncrétismes, faisant émerger une culture « urbaine » originale, sans qu'il soit vraiment possible, avec la documentation à notre disposition, de déterminer quelle conscience avaient les habitants de ces lieux de ces aspects identitaires. Ces choix alimentaires étaient-ils volontaires, indiquant la nette volonté de se démarquer de l'alimentation rurale ? À moins que ce ne soient les pratiques qui, entraînées par d'autres facteurs (comme une certaine dépendance aux réseaux d'approvisionnement et aux systèmes tributaires), les distinguent des populations alentours. Face au silence des sources sur les questions de perception et de représentation, la question reste largement ouverte.

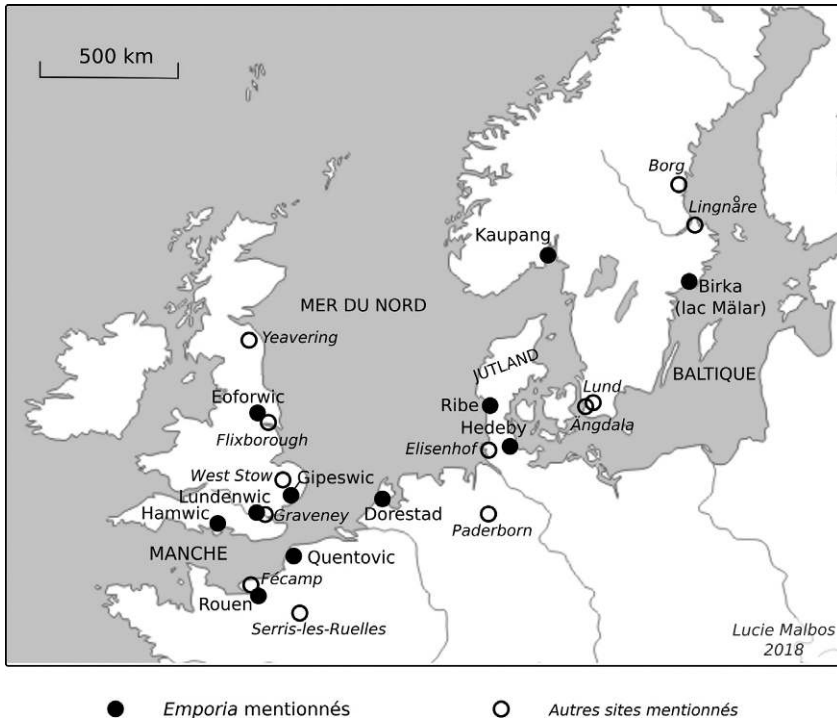


Fig. 1. Carte des principaux sites mentionnés dans le texte

© Lucie Malbos

Lucie Malbos – Université de Poitiers – CESCO

Nourrir les marchands et artisans d'Europe du Nord-Ouest (VII^e-X^e siècle) : pratiques et stratégies alimentaires dans les *emporia* des mers nordiques

Manger est un acte socialement et culturellement signifiant, qui contribue à définir des identités. Dans le contexte de l'essor économique du bassin des mers nordiques à partir du VII^e siècle, des sites portuaires d'un genre nouveau font leur apparition, les *wics* ou *emporia*. Cet article s'intéresse, à partir des sources textuelles et archéologiques, à ce que mangeaient leurs habitants, largement engagés dans des activités non agricoles (commerciales et artisanales) : les pratiques alimentaires dans ces lieux largement ouverts sur l'extérieur présentaient-elles des spécificités ? Peut-on aller jusqu'à les qualifier d'« urbaines » ? Autant de questions auxquelles on tente ici de répondre, en revenant sur les possibles réseaux d'approvisionnement de ces ports et sur la place qu'a pu jouer l'alimentation dans la construction de leur identité.

Alimentation, échanges, Europe du Nord-Ouest, ports, villes.

Feeding the merchants and artisans of Northwest Europe (seventh-tenth centuries) : Food practices and strategies in the *emporia* of the Nordic Seas

Eating is a socially and culturally significant act that helps define identities. In the context of the economic development of the Nordic Seas from the seventh century onward, a new kind of port area emerged, known as *wics* or *emporia*. Using textual and archaeological sources, this article studies what their inhabitants—who mostly engaged in non-agricultural activities (commercial and artisanal)—ate. Did the food practices in such places, widely open to the outside, have any specific features ? Can we call them “urban” ? Here we try to answer such questions, returning to look at the possible supply networks of these ports and the role food could have played in the construction of their identity.

Exchange, food, Northwest Europe, ports, towns.