



**HAL**  
open science

# S'approvisionner en produits carnés à l'époque impériale : l'exemple des marchés à Éphèse

Alexandra Kovacs

► **To cite this version:**

Alexandra Kovacs. S'approvisionner en produits carnés à l'époque impériale : l'exemple des marchés à Éphèse. *Revue des études anciennes*, 2023, 125 (2), pp.419-435. hal-04383475

**HAL Id: hal-04383475**

**<https://u-bordeaux-montaigne.hal.science/hal-04383475v1>**

Submitted on 13 Jan 2025

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License



# REVUE DES ETUDES ANCIENNES

1  
2  
5

TOME 125  
2023 – N°2

## S'APPROVISIONNER EN PRODUITS CARNÉS À L'ÉPOQUE IMPÉRIALE : L'EXEMPLE DES MARCHÉS À ÉPHÈSE\*

Alexandra KOVACS\*\*

*Résumé.* – En faisant dialoguer les sources épigraphiques avec les données archéozoologiques et les sources littéraires, cet article s'intéresse à l'approvisionnement des marchés éphésiens en viandes et en produits de la mer. Il présente à la fois ces marchés, les produits qui y sont vendus et dresse un portrait des acteurs qui participent à leur fonctionnement et par conséquent à l'économie de la cité.

*Abstract.* – By combining epigraphic sources with archaeozoological data and literary sources, this article focuses on the supplying of meat and seafood for the Ephesian markets. It describes these markets, the products they sell and draws up a portrait of the parties involved in operating them and by extension, in the city's economy.

*Mots-clés.* – Ephèse, alimentation, commerce, marchés, viandes, poissons.

*Keywords.* – Ephesus, food, trade, markets, meat, fish.

---

\* Ce travail s'inscrit dans le projet Lise Meitner M-3141 financé par le FWF (der Fonds zur Förderung der wissenschaftlichen Forschung) et accueilli par l'ÖAW-ÖAI (Österreichische Akademie der Wissenschaften-Österreichisches Archäologisches Institut). Par ailleurs, je remercie vivement Thomas Corsten et Vera Hofmann pour leur relecture et leurs conseils.

\*\* Österreichische Akademie der Wissenschaften- Österreichisches Archäologisches Institut ; Institut Ausonius UMR 5607 – Université Bordeaux Montaigne ; alekovacs85@gmail.com

Si les questions d'approvisionnement des marchés en produits alimentaires ont bien été étudiées dans le cas des céréales<sup>1</sup>, les produits carnés ont fait l'objet de peu d'études et encore moins dans le monde grec à l'époque impériale. Cette tendance peut s'expliquer entre autres par l'importance première des céréales dans l'alimentation et les problèmes de subsistance qu'entraînent une pénurie et une mauvaise gestion<sup>2</sup>. Or, les produits carnés, s'ils ne sont pas une nourriture nécessaire au besoin biologique de s'alimenter, font toutefois partie de l'alimentation de la population<sup>3</sup>. Surtout, ils ne relèvent pas seulement d'une consommation d'apparat ou d'agrément à l'occasion d'un repas communautaire, mais, tout comme les céréales, interrogés à travers les marchés, ils posent des problématiques économiques, sociales et politiques.

Un autre constat est une forme de désintérêt de la part des hellénistes pour les pratiques alimentaires à l'époque impériale, considérant, du fait d'un certain mirage historiographique, qu'il ne s'agit plus vraiment de pratiques grecques, mais romaines. Or, procéder à une telle dichotomie, c'est méconnaître la méthodologie même qu'impliquent les *food studies*, à savoir que les pratiques alimentaires sont plurielles, aussi bien incluantes qu'excluantes et que c'est par une approche complexe et nuancée qu'il faut les aborder<sup>4</sup>. De ce point découle un véritable problème qui concerne directement le produit carné : alors que la viande reste encore peu étudiée par les hellénistes en dehors du contexte sacrificiel, on alloue un statut à part aux poissons et fruits de mer comme s'ils ne relevaient pas des produits carnés, alors qu'ils impliquent bien la consommation de chair animale<sup>5</sup>.

Ces éléments convenus, il semble donc utile de revenir sur l'accès à la nourriture carnée à l'époque impériale avec l'exemple d'une cité d'Asie Mineure, Éphèse, capitale de la province d'Asie. Ville portuaire la plus importante d'Asie Mineure, elle joue un rôle significatif dans les relations commerciales avec le monde gréco-romain. Elle offre l'avantage de fournir des sources variées qui nous permettent de mieux saisir les produits carnés qui étaient consommés. Ainsi en faisant dialoguer les sources littéraires, épigraphiques et archéologiques, nous pouvons aborder les différents aspects qu'impliquent l'accès aux produits carnés, particulièrement aux marchés

1. CL. HOLLERAN, « Market Regulation and Intervention in the Urban Food Supply » dans P. ERDKAMP, CL. HOLLERAN dir., *The Routledge Handbook of Diet and Nutrition in the Roman World*, Abingdon-New York 2019, p. 283-295, témoigne bien de cette tendance encore très forte à ne s'intéresser qu'aux problématiques que pose l'approvisionnement des marchés en céréales.

2. Pour une approche diachronique, voir M. BRUEGEL dir., *Profusion et pénurie. Les hommes face à leurs besoins alimentaires depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*, Rennes-Tours 2009.

3. Pour une synthèse sur les critères à prendre en compte pour comprendre la consommation carnée dans l'Antiquité, voir CHR. CHANDEZON, « Animals, Meat, and Alimentary By-Products : Patterns of Production and Consumption » dans J. WILKINS, R. NADEAU dir., *A Companion to Food in the Ancient World*, Oxford 2015, p. 135-146.

4. Voir entre autres les travaux de J.-P. Corbeau et J.-P. Poulain, sociologues de l'alimentation. Pour une synthèse ; on se reportera à J.-P. POULAIN, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris 2002.

5. Aujourd'hui encore, on a tendance à distinguer les viandes des poissons/fruits de mer. C'est pourquoi je privilégierai l'emploi de « produit/nourriture carné(e) ».

qui sont des lieux témoins à la fois des espèces consommées, des modes de consommations et des activités économiques et sociales qui y sont liées. L'accès à ces produits n'est possible que parce que plusieurs acteurs (éleveurs/pêcheurs-vendeurs-acheteurs) participent et construisent un système relationnel aussi bien d'un point de vue économique que social. Cet article entend faire le point sur l'accès aux produits carnés à Éphèse tout en donnant plus de lisibilité aux sources existantes.

### LES DIFFÉRENTS MARCHÉS À ÉPHÈSE

À Éphèse, plusieurs lieux sont identifiés comme étant des marchés à l'époque impériale. Il s'agit tout d'abord de l'« agora tétragone » attestée épigraphiquement dès l'époque néronienne<sup>6</sup>, dont la fonction commerciale est clairement mentionnée par plusieurs inscriptions gravées sur la porte sud du site et qui concernent des agoranomes<sup>7</sup>. L'une d'elle datant de la fin du II<sup>e</sup> s. ap. J.-C.-début du III<sup>e</sup> s. ap. J.-C. mentionne même le don de statues d'Éros dans le μάκελλον (ἐν τῷ μακέλλῳ) de la part de l'agoranome L. Cornelius Philoserapis<sup>8</sup>. Cl. De Ruyt suppose qu'il s'agit d'un autre terme pour désigner l'agora tétragone, ce dont A.-V. Pont doute invoquant que l'agora commerciale est désignée invariablement par le terme « agora » ou « agora tétragone »<sup>9</sup>. Or, on constate que sur les quatre inscriptions éphésiennes où le terme μάκελλον apparaît, deux sont de la même période, à savoir de la fin du II<sup>e</sup> s. ap. J.-C.-début du III<sup>e</sup> s. ap. J.-C.<sup>10</sup>, la troisième datant du règne d'Hadrien<sup>11</sup> et la quatrième n'étant pas datée<sup>12</sup>. De même deux de ces quatre inscriptions proviennent de l'agora, à l'est pour *I.Ephesos* 1840, à la porte sud pour *I.Ephesos* 3015. Quant à *I.Ephesos* 2226, son emplacement nous est inconnu alors qu'*I.Ephesos* 3271 concerne le village de Larissa. Le développement des *macella* en

6. *I.Ephesos* 4123, l. 10. Quant à *I.Ephesos*, 3005 elle date du règne de Domitien.

7. *I.Ephesos* 3010-3018., P. SCHERRER, É. TRINK, *Die Tetragonos-Agora in Ephesos Grabungsergebnisse von archaischer bis in byzantinische Zeit : ein Überblick : Befunde und Funde klassischer Zeit*, Vienne 2006, p. 11. La fonction commerciale du lieu pourrait même être antérieure. Un décret datant des années 299-281 av. J.-C. mentionne l'existence d'une « agora occidentale » (δυστ[ικῆ] ἀγορᾶ : *I.Ephesos* 1381, l. 6). Est-ce à penser qu'il s'agit ici de distinguer des agoras aux différentes fonctions, à savoir une marchande et une politique, comme l'envisage Arist., *Pol.*, 7,12, 6 ? Notons également une inscription en provenance de la porte ouest et datant d'environ 66 av. J.-C. qui mentionne la construction par l'agoranome Timon d'un παραστάς et d'un ὀρολόγιον « au centre de l'agora », τὸ μέσον τῆς ἀγορᾶς (*I.Ephesos* 3004, l. 7-8). Dans tous les cas, les nombreuses inscriptions agoranomiques ne permettent pas de douter de la fonction commerciale de l'agora tétragone : CL. DE RUYT, *Macellum. Marché alimentaire des Romains*, Louvain-la-Neuve 1983, p. 279.

8. *I.Ephesos* 3015.

9. CL. DE RUYT, *op. cit.* n. 7, p. 71. A.-V. PONT, *Orner la cité. Enjeux culturels et politiques du paysage urbain dans l'Asie gréco-romaine*, Bordeaux 2010, p. 82.

10. *I.Ephesos* 2226 et 3015.

11. *I.Ephesos* 3271.

12. *I.Ephesos* 1840.



Asie Mineure dès le II<sup>e</sup> s. ap. J.-C. (pensons à celui de Sagalassos<sup>13</sup>) pourrait tout à fait laisser penser qu'il s'agit d'une transformation de la dénomination de l'agora, peut-être pour spécifier plus précisément qu'il s'agit du lieu où sont proposés les produits carnés<sup>14</sup>, marquant ainsi clairement la distinction de l'agora politique<sup>15</sup>. Bien que ces inscriptions soient contemporaines du *macellum* connu sous le nom de « la prétendue tombe de Luc » (ou « Lukasgrab ») et que nous aborderons plus loin, il est peu probable qu'elles s'y réfèrent ou bien qu'il ait existé plusieurs *macella* au sens architectural du terme. Une épitaphe de la fin du II<sup>e</sup> s. ap. J.-C.-début III<sup>e</sup> s. ap. J.-C. indiquant que le boulanger Aurelius Nikon a offert le produit des amendes funéraires à deux associations d'amateurs de spectacles de gladiateurs (φιλόπλαι) dont l'une d'elles se trouvait au *macellum* sacré (ιεροῦ μακέλου), pourrait réfuter notre propos<sup>16</sup>. Or, l'idée de Cl. De Ruyt selon laquelle il s'agit ici d'une périphrase pour désigner le *macellum* qui est généralement consacré à une divinité est envisageable<sup>17</sup>. Dans tous les cas, que ce soit sous le nom d'agora tétragone ou plus tard de μάκελλον, l'endroit était facilement accessible depuis le port, via la porte de Méduse côté terre, facilitant l'arrivée des produits, de pêche notamment, mais aussi des denrées importées<sup>18</sup>. De même si des produits étaient confectionnés à l'agora, par exemple les viandes salées, ils pouvaient facilement être envoyés vers le port pour être exportés.

Le *macellum* au sens architectural du terme, à savoir un espace avec une cour péristyle le plus souvent rectangulaire comportant entre autres un bâtiment présentant une θόλος et des pièces froides, et dont la fonction est de proposer des denrées alimentaires carnées, serait à

13. J. RICHARD, M. WAELKENS, « Le “macellum” de Sagalassos : un marché “romain” dans les montagnes du Taurus ? Compte-rendu préliminaire des fouilles archéologiques menées depuis 2005 » dans V. CHANKOSWKI, P. KARVONIS dir., *Tout vendre, tout acheter. Structures et équipements des marchés antiques : actes du colloque d'Athènes, 16-19 juin 2009*, Bordeaux 2012, p. 83-104.

14. Plut., *Ét. romaines*, 54.

15. Pour la datation, voir J. RICHARD, « Macellum / μάκελλον: ‘Roman’ food markets in Asia Minor and the Levant », *JRA* 27, 2014, p. 259. L'auteur montre bien que le *macellum* peut certes s'entendre dans sa définition architecturale, mais aussi comme l'espace où étaient vendues des denrées alimentaires carnées. Ainsi la définition de *macellum* n'est pas stricte, particulièrement dans le cas de l'Orient (voir particulièrement p. 273-274). V. EVANGELIDIS, « Macella and Makelloi in Roman Greece: The Archaeological and Textual Evidence », *Hesperia* 88, 2019, p. 299.

16. *I.Ephesos* 2226. L'inscription *I.Ephesos* 1840 en provenance du côté est de l'agora, très fragmentaire et non datée (bien que l'on puisse supposer une date proche de celle d'*I.Ephesos* 2226) est retranscrite comme mentionnant aussi le *hieron makellon* (« ιερῶ μακέλλῳ »). Or la consultation de la photo de la pierre aux archives de l'ÖAI rend douteuse cette transcription : non seulement il ne reste qu'une petite partie d'un Ω, mais il est difficile d'estimer le nombre de lettres manquantes et la largeur de la pierre puisque la partie gauche de celle-ci est cassée. Il pourrait donc aussi bien s'agir de « τῶ μακέλλῳ ». Sur l'identification ici de φιλόπλαι comme amateurs de spectacles de gladiateurs et de non gladiateurs, voir L. ROBERT, *Les gladiateurs dans l'Orient grec*, Paris 1940, p. 24-27.

17. Cl. DE RUYT, *op. cit.* n. 7, p. 71 et p. 373-378.

18. P. SCHERRER, É. TRINKL, *op. cit.* n. 7, p. 43. A.-V. PONT, *op. cit.* n. 9, p. 84.

Éphèse ce que l'on a longtemps cru être un ἱερῶν ou un temple<sup>19</sup>. Or l'ensemble est aujourd'hui attesté comme étant un *macellum* comprenant une fontaine monoptère datant du II<sup>e</sup> s ap. J.-C. située sur un podium au centre d'un quadriportique<sup>20</sup>. Le bâtiment monoptère contenait des pièces qui devaient servir de chambre froide. La présence de la fontaine n'avait pas une fonction purement décorative, mais bien utilitaire puisqu'elle devenait une source de fraîcheur pour ces pièces qui abritaient certainement les produits vendus au marché<sup>21</sup>. Cette interprétation est corroborée par les nombreux restes osseux provenant, pour la période qui nous intéresse, de bovins, de porcins, de caprins/ovins pour les mammifères ainsi que les coquilles de coques glauques en grande proportion et de quelques moules. L'analyse archéozoologique conclut que les restes sont des déchets de boucheries et de préparations culinaires, puisque, comme nous le verrons plus loin, les produits pouvaient être préparés sur place<sup>22</sup>. Ajoutons également qu'en 1926, J. Keil indique la présence d'un « fragment d'un relief représentant la pesée d'un poisson » sur le site de la « Lukasgrab »<sup>23</sup>, mais qui malheureusement a aujourd'hui disparu.

Au-delà de ces lieux de marchés, existaient d'autres espaces de vente. Deux inscriptions sur lesquelles nous reviendrons plus loin, l'une datant du III<sup>e</sup> s. ap. J.-C. et mentionnant un vendeur de quenelles, l'autre du IV<sup>e</sup>-VI<sup>e</sup> siècle ap. J.-C. concernant un vendeur de saucisses, laissent penser qu'il existait des boutiques ou étals de marchands dans la rue menant du théâtre au stade, dans le prolongement nord de l'agora commerciale.

Si l'étude des marchés permet de cerner une partie de ce qui y était vendu, leur mise en relation avec les habitations de la ville s'avère une source supplémentaire extrêmement précieuse. Ainsi les graffitis mis au jour dans différentes unités d'habitations de la maison en terrasse 2 (« Hanghaus 2 ») informent des dépenses faites par les habitants, entre autres pour les denrées alimentaires. On y trouve ainsi l'achat de viandes et de poissons qui devait avoir lieu dans l'un des marchés d'Éphèse, sans que l'on sache précisément dans lequel, tous étant relativement proches de la maison en terrasse 2. Le rapprochement entre sources archéologiques et épigraphiques permet de l'affirmer. Un exemple : parmi les dépenses qui apparaissent

19. Sur l'architecture des *macella* en comparaison aux agoras, voir CL. DE RUYT, *op. cit.* n. 7, p. 275-280 ; *Id.*, « Exigences fonctionnelles et variété des interprétations dans l'architecture des *macella* du monde romain » dans E. LO CASCIO dir., *Mercati permanenti e mercanti periodici nel mondo romano. Atti degli incontri capresi di storia dell'economia antica (Capri, 13-15 ottobre 1997)*, Bari 2000, p. 177-186 ; J. ANDREAU, « Quelques observations sur les *macella* » dans V. CHANKOWSKI, P. KARVONIS dir., *op. cit.* n. 13, p. 78. La *tholos* est caractéristique des *macella* des cités romaines d'Orient : V. EVANGELIDIS, *art. cit.* n. 15, p. 305.

20. A. PÜLZ dir., *Das sog. Lukasgrab in Ephesos: eine Fallstudie zur Adaption antiker Monumente in byzantinischer Zeit*, Vienne 2010, p. 92-95 et p. 140-141.

21. CL. DE RUYT, « Les produits vendus au *macellum* », *Food & History* 5, 2007, p. 135-150. Sur l'importance des installations hydrauliques dans le *macellum* à la fois pour des raisons d'hygiène et de préservation des produits, voir V. EVANGELIDIS, *art. cit.* n. 15, p. 307.

22. A. GALIK, G. FORSTENPOINTER, G. WEISSENGRUBER, S. ZOHMANN, « Archäozoologischer Befund : die hellenistischen und spätantiken bis frühbyzantinischen tierischen Abfallvergesellschaftungen aus den Grabungen im Bereich des sog. Lukasgrabes » dans A. PÜLZ dir., *op. cit.* n. 20, p. 359-391, notamment p. 376-391.

23. « Relieffragment, die Wägung eines Fisches darstellend » d'après une note du 8 novembre 1926. A. PÜLZ dir., *op. cit.* n. 20, p. 93.

dans les graffitis 51 et 53, on trouve des moules (μῦς)<sup>24</sup>, lesquelles sont également attestées archéologiquement dans la « prétendue tombe de Luc » et même dans l'agora tétragone dès l'époque hellénistique<sup>25</sup>. C'est un coquillage couramment consommé à en croire les sources littéraires<sup>26</sup>. Celles d'Éphèse sont d'ailleurs particulièrement appréciées selon Hicésius<sup>27</sup>. Diphilos va même jusqu'à les qualifier comme les meilleures, spécialement lorsqu'elles sont ramassées en automne<sup>28</sup>. Avec ces attestations littéraires, nous pouvons même nous demander si elles n'étaient pas exportées dans le monde grec.

On a donc au début de la période étudiée l'agora tétragone et à partir du II<sup>e</sup> s. ap. J.-C. s'ajoute le *macellum* ainsi que des étals le long de la « Theaterstraße », au moins à partir du III<sup>e</sup> s. ap. J.-C., si ce n'est plus tôt. Il existe donc plusieurs endroits où trouver les produits carnés, mais quels sont-ils ?

### LES TYPES DE PRODUITS

Les études archéozoologiques permettent d'avoir une idée plus précise des espèces présentes sur les marchés, mais également du contexte dans lequel elles étaient exploitées. Ainsi pour la « Lukasgrab », l'analyse osseuse et dentaire révèle que les bovins avaient été utilisés comme bêtes de somme<sup>29</sup>. L'envoi des bêtes trop vieilles ou usées à la boucherie est attesté déjà au II<sup>e</sup> s. av. J.-C. par Caton qui recommande dans son traité *De l'agriculture* de vendre les vieux bœufs<sup>30</sup>. Le porc, animal dont l'élevage s'accroît à l'époque impériale sous l'influence des pratiques romaines<sup>31</sup>, est la seule espèce destinée uniquement à la boucherie,

24. H. TAEUBER, « Graffiti » dans H. THÜR dir., *Hanghaus 2 in Ephesos Wohninheit 4. Baubefund, Ausstattung, Funde, Textband*, Vienne 2005, p. 132-143, p. 138-139, GR 51 et 53. SEG 55, 1189 et 1191. D.W. THOMPSON, *A Glossary of Greek Fishes*, London 1947, p. 166-168, identifie cette espèce comme étant la moule commune (*mytilus edulis*). En réalité, il s'agit plutôt de la *mytilus galloprovincialis*.

25. A. GALIK, G. FORSTENPOINTNER, G. WEISSENGRUBER, S. ZOHMANN, « Archäozoologischer Befund... » dans *op. cit.* n. 22, p. 379. G. FORSTENPOINTNER, H. SATTMANN, « Archäologisch - paläoanatomische Untersuchungen an einer hellenistischen Brunnenanlage in Ephesos, Türkei », *Wiener tierärztliche Monatsschrift* 80, 1993, p. 220-222.

26. Apic., IX, 420 ; Martial, *Épigr.*, III, 60, 4 ; Plaute, *Rudens*, 297 ; Hor., *Sat.*, II, 4, 28, attribuent aux moules des propriétés curatives dans les troubles intestinaux.

27. *ap. Ath.*, III, 87c.

28. *ap. Ath.*, III, 90d.

29. A. GALIK, G. FORSTENPOINTNER, G. WEISSENGRUBER, S. ZOHMANN, *art. cit.* n. 25, p. 363-367. Le bovin n'était pas une bête de rente contrairement à la chèvre, au mouton et au porc. Cette distinction est faite par Col., *Agr.*, VI, pr. 6. Voir CHR. CHANDEZON, *L'élevage en Grèce (fin V<sup>e</sup>-fin I<sup>er</sup> s. a.C.)*. *L'apport des sources épigraphiques*, Bordeaux 2003, p. 407.

30. Caton, *Agr.*, III, 7.

31. M. MACKINNON, « Changes in Animal Husbandry as a Consequence of Developing Social and Economic Patterns from the Roman Mediterranean Context » dans P. ERDKAMP, K. VERBOVEN, A. J. ZUIDERHOEK dir., *Ownership and exploitation of land and natural resources in the Roman world*, Oxford 2015, p. 249-273, particulièrement p. 251 et le tableau 14.1 qui s'y trouve.



les chèvres et les moutons étant utilisés en premier lieu respectivement pour le lait et la laine<sup>32</sup>. C'est ce qui expliquerait que le prix du porc soit plus élevé dans l'édit de Dioclétien : 12 deniers la livre alors qu'elle est de 8 pour le bœuf, le mouton et la chèvre, tous étant vendus une fois usés par leur première fonction<sup>33</sup>.

Les nombreux restes crâniens de porcs mis au jour dans « la prétendue tombe de Luc » indiquent que cette partie de l'animal était exploitée, ce que les sources littéraires attestent par ailleurs<sup>34</sup>. La cervelle pouvait être utilisée dans la préparation de certains mets, tels que les εἰσίκια, quenelles qui se mangeaient chaudes<sup>35</sup>. Leur consommation est attestée épigraphiquement dans la maison en terrasse 2 puisque deux graffitis provenant de l'unité 2 salle 28 en mentionnent l'achat<sup>36</sup>. Peut-être est-ce l'un des produits présents au *macellum* ? Dans tous les cas, il est certain qu'au III<sup>e</sup> siècle ap. J.-C. on trouvait des professionnels de ces quenelles à Éphèse. Une inscription datant de Sévère Alexandre indique que Marcus Fulvius Publicianus Neikephoros a offert trois διάστυλα à des εἰσικιάριοι ou des εἰσικιοπῶλαι<sup>37</sup>. Il est fort probable qu'il s'agit d'εἰσικιάριοι c'est-à-dire des fabricants spécialisés ce qui n'exclut pas qu'ils aient été aussi vendeurs<sup>38</sup>. Ceci est d'autant plus probable que l'inscription découverte en 1981 entre le théâtre et le stade devaient provenir de la « rue du théâtre » (« Theaterstraße »), longue rue le long de laquelle il devait y avoir différents étals de marchands, dans le prolongement nord de l'agora tétragone. Dans l'édit de Dioclétien, les εἰσίκια sont à base de porc et de bœuf<sup>39</sup>, mais Apicius en mentionne également composés de divers autres chairs animales (homard, langouste, sèche, poulet, spondyle, calmar, squilles, paon, faisan, poulet, lapin)<sup>40</sup>. Ainsi, les εἰσίκια peuvent être

32. D'après Varron, *Agr.*, II, 4, 10 « on dit que les porcins nous ont été donnés par la nature pour festoyer » (trad. C. GUIRAUD). La même idée se retrouve chez Chrysippe d'après Porph., *Abst.*, III, 20, 1.

33. *Éd. Diocl.*, IV, 1-2. C'est également la position de J. ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris [1961] 2021, p. 136.

34. Plaute, *Mén.*, 211 ; Pline l'Ancien, 8, 209.

35. Apic., II, 46 et II, 50. Il s'agit de la transcription grecque du latin pluriel *isicia*.

36. H. TAEUBER, « Graffiti als Hilfsmittel zur Datierung der Wandmalereien in Haughaus 2 » dans P. SCHERRER, H. TAEUBER, H. THÜR dir., *Steine und Wege: Festschrift für Dieter Knibbe zum 65. Geburtstag*, Vienne 1999, p. 158, GR7. SEG 49, 1484. H. TAEUBER, « Graffiti » dans FR. KRINZINGER dir., *Hanghaus 2 in Ephesos : die Wohneinheiten 1 und 2. Baubefund, Ausstattung, Funde. Textband Wohneinheit 2*, Vienne 2010, p. 474, GR 158. SEG 60, 1204.

37. « Μάρκος(ος) Φούλβιος | Πουπλικιανός | Νεικηφόρος | ἀσπάρχης ἐχαρίσατο διάστυλα | τρι[α] εἰσικι- | [—] ». D. KNIBBE, « Der Asiarch M. Fulvius Publicianus Nikephoros, die ephesischen Handwerkszünfte und die Stoa des Servilius », *JÖAI* 56, 1985, p. 71-77, p. 71 n°2. I. DITTMANN-SCHÖNE, *Die Berufsvereine in den Städten des kaiserzeitlichen Kleinasien*, Regensburg 2001, p. 153-154. D. ROHDE, *Zwischen Individuum und Stadtgemeinde: die Integration von "collegia" in Hafenstädten*, Mayence 2012, p. 299 et p. 376. SEG, 35, 1110.

38. Ceci est corroboré par deux occurrences du terme εἰσικιάριος dans le papyrus d'Hermopolis datant du premier quart du IV<sup>e</sup> apr. J.-C. (*P. Ryl.* IV, 640.10 et 641.30). J. MATTHEWS, *The Journey of Theophanes: Travel, Business, and Daily Life in the Roman East*, New Haven 2006, p. 164, indique bien que l'εἰσικιάριος est le fabricant des εἰσίκια. Voir aussi J. ANDRÉ, *op. cit.* n. 33, p. 147, qui explique que ce produit pouvait aussi être préparé par des charcutiers.

39. *Éd. Diocl.*, IV, 13 et 14.

40. Apic., II, 42-44, 47 ; II, 54.

préparés à partir de n'importe quelle chair animale dont la viande est hachée menue et modelée en quenelles, agrémentés de garum et, pour la version classique, composés aussi de cervelles et d'œufs<sup>41</sup>. Ce plat est donc fait à partir de produits facilement accessibles.

Parmi ces produits, le garum, condiment très apprécié<sup>42</sup>, facilement réalisable pour une cité maritime comme Éphèse<sup>43</sup>. Si Pline indique qu'il est fait à partir de déchets de poissons macérés dans le sel donnant un garum d'une qualité plus que médiocre<sup>44</sup>, le condiment est en général produit à partir de poissons entiers ou de morceaux, suivant la taille de l'espèce choisie. Gargilius Martialis au III<sup>e</sup> s. ap. J.-C. en donne une recette assez précise et sans doute plus sophistiquée que le *garum* classique :

« On prend des poissons gras, saumons, anguilles, aloses, sardines ... et, avec ces poissons, des herbes aromatiques sèches et du sel, on fait la préparation suivante : on choisit un vase solide et bien poissé d'une contenance de trois à quatre boisseaux (26 à 35 l.) et on prend des herbes sèches très odorantes, tant cultivées que sauvages, aneth, coriandre, fenouil, céleri, sarriette en tête, sclarée, rue, menthe, menthe sauvage, livèche, pouliot, serpolet, origan, bétoine, argémone, dont on dispose une couche au fond du vase. Puis on fait une autre couche de poissons, entiers s'ils sont petits, coupés en morceaux, s'ils sont gros. Par-dessus on ajoute une troisième couche épaisse de deux doigts, faites de sel. On remplira ainsi le vase jusqu'au sommet en alternant ces trois couches d'herbes, de poisson et de sel, on fermera avec un couvercle et on laissera ainsi sept jours. Ensuite, pendant vingt jours successifs, on remuera ce mélange jusqu'au fond. Au bout de ce temps, on recueille la liqueur qui s'en écoule »<sup>45</sup>.

Le garum pouvait se faire à partir de petits poissons, par exemple des maquereaux qui sont attestés archéologiquement dans plusieurs unités d'habitations de la maison en terrasse 2, avec une quantité importante dans la cinquième<sup>46</sup>. Toutefois, il est certain que le condiment était aussi acheté au marché. Dans les années 220-230 ap. J.-C., les habitants de l'unité

41. Apic., II, 46. A. DALBY, *Food in the Ancient World from A to Z*, London-New York 2003, p. 294. J. ANDRÉ, *op. cit.* n. 33, p. 147.

42. À ce titre, pensons au graffiti 34 de l'unité 4 de la maison en terrasse 2 qui glorifie le garum en ces termes assez cocasses : ζητη | ὄξος | καὶ γάρου | τι λέγετε (« Vive le vinaigre et le garum qu'en dites-vous ! ») : H. TAEUBER, « Graffiti » dans H. THÜR dir., *op. cit.* n. 24, p. 137, GR 34. *SEG*, 55, 1176.

43. Sur le garum, on citera en premier lieu, S. GRAINGER, *The Story of Garum: fermented Fish Sauce and salted Fish in the Ancient World*, London-New York 2021, étude la plus récente et la plus complète. On pourra se reporter également aux publications antérieures : P. GRIMAL, TH. MONOD, « Sur la véritable nature du "garum" », *REA* 54, 1952, p. 27-38. CL. JARDIN, « Garum et sauces de poisson de l'antiquité », *RStudLig* 27, 1961, p. 76-86. N. DESSE-BERSET, J. DESSE, « Salsamenta, garum et autres préparations de poissons. Ce qu'en disent les os », *MEFRA* 112, 2000, p. 73-97. R. I. CURTIS, « In Defense of Garum », *CJ* 78, 1983, p. 232-240. R. I. CURTIS, *Garum and Salsamenta: Production and Commerce in Materia Medica*, Leyde 1991.

44. Pline l'ancien, 31, 93.

45. Traduction de J. ANDRÉ, *op. cit.* n. 33, p. 196 d'après l'édition de V. ROSE, *Plinii Secundi quae fertur una cum Gargili Martialis medicina*, Leipzig 1875, p. 209-211.

46. Selon Pline l'ancien, 31, 94, les maquereaux ne sont utilisés que pour le garum. D'après Plaute, *Capt.*, 851 ; Caton, *Agr.*, 95, 8 et Martial, *Épigr.*, 3, 50, 9 ; 4, 86, 8, ils sont les poissons les plus consommés. A. GALIK *et al.*, « Der Rest vom Fest. Die Grubenverfüllung in Raum 12a der Wohneinheit 5 im Hanghaus 2 – archäologische Evidenz einer Cena publica in Ephesos ? » dans S. LADSTÄTTER éd., *Eine frühkaiserzeitliche Grubenverfüllung*

d'habitation 7 en ont acquis pour la somme de 9 as<sup>47</sup> et une autre fois pour 5 as les 4 récipients<sup>48</sup>. Est-ce qu'il pouvait s'agir de celui produit en Hispanie et qui semble avoir été exporté à Éphèse dès le I<sup>er</sup> s. ap. J.-C. ? Une des inscriptions à l'encre rouge sur une amphore Dressel 12 datant de l'époque néronienne en provenance du sud de l'Espagne et mise au jour dans l'unité 5 de la maison en terrasse 2 mentionne le garum scombri c'est-à-dire de maquereaux<sup>49</sup> : [G(arum)] SCOM(bri) | [TI(berii)] CLAVDI | ALEXANDRI (« Garum de Tiberius Claudius Alexandros »). Il s'agit certainement de ce garum très réputé en provenance de Carthagène dont parlent Pline l'Ancien et Strabon<sup>50</sup>.

Un autre produit carné relativement commun qui devait être proposé est la saucisse de Lucanie ou *lucanicum*. Il s'agit d'un produit déjà consommé vers la fin du II<sup>e</sup> s.-au début du I<sup>er</sup> s. av. J.-C. et ce encore à la fin de l'Antiquité<sup>51</sup>. Sur une colonne de marbre bleu-gris mise au jour dans la rue qui s'étend du théâtre au stade, se trouve l'inscription Λοκανῆς (marchand de saucisses) datant des IV<sup>e</sup>-VI<sup>e</sup> s. ap. J.-C., au-dessus d'un graffiti représentant un porc, qui avait certainement pour fonction de signaler l'emplacement des vendeurs de ce produit relativement courant<sup>52</sup>. Dans l'édit de Dioclétien, la saucisse de Lucanie ne doit pas être vendue à plus de 10 deniers la livre italique pour celle à base de bœufs et 16 deniers la livre italique pour celle à base de porc<sup>53</sup>. Ici encore le porc est plus cher que le bœuf certainement pour des raisons identiques à celles invoquées plus haut. Il s'agit d'une saucisse épicée, préparée avec du garum et composée de viande et de graisse fraîches, puis fumée et mise en réserve dans le *carnarium*<sup>54</sup>. On la retrouve également dans la composition de certaines entrées telles que l'entrée renversée<sup>55</sup>, de plats comme la patina au lait<sup>56</sup>, ou dans plusieurs

---

*aus dem Hanghaus 2 in Ephesos*, Vienne 2020, p. 189-206. H. GONZÁLEZ CESTEROS, V. SCHEIBELREITER-GAIL, A. GALIK, « From the Atlantic to the Cayster: the Consumption of Fish and Sea Products in Ephesos », *Herom* 9, 2020, p. 167 ainsi que les tableaux p. 176-177.

47. H. TAEUBER, « Graffiti » dans É. RATHMAYR dir., *Hanghaus 2 in Ephesos: die Wohninheit 7. Baubefund, Ausstattung, Funde. Textband 1*, Vienne 2016, p. 233-257, p. 250, GR 370. *SEG*, 66, 1243 (3).

48. *Ibid.* p. 246-247, GR 357. *SEG*, 66, 1241(3). La forme neutre, ici au pluriel (γάρα) est peu commune, mais employée par Strabon, III, 4, 6.

49. H. GONZÁLEZ CESTEROS, « Scomber gaditano en Éfeso. Una Dressel 12 con titulus encontrada en la "Casa Aterrazada 2" de Éfeso », *DHA* 38, 2012, p. 111-124. H. GONZÁLEZ CESTEROS, « Die Amphoren » dans S. LADSTÄTTER dir., *op. cit.* n. 46, p. 113, 115 et 132. H. GONZÁLEZ CESTEROS, V. SCHEIBELREITER-GAIL, A. GALIK, « From the Atlantic... », *art. cit.* n. 46, p. 162-165.

50. Pline l'Ancien, 31, 94. Strabon, III, 4, 6. J. ANDRÉ, *op. cit.* n. 33, p. 196.

51. Varron, *L. lat.*, V, 111 en donne l'étymologie.

52. C. ROUECHÉ, « Seeing statues » dans FR. D'ANDRIA, I. ROMEO dir., *Roman sculpture in Asia Minor : Proceedings of the International Conference to celebrate the 50th Anniversary of the Italian Excavations at Hierapolis in Phrygia, held on May 24-26, 2007*, Portsmouth 2011, p. 96-99. *SEG*, 51, 916.

53. *Éd. Diocl.*, IV, 15-16.

54. *Apic.*, II, 61. J. ANDRÉ, *op. cit.* n. 33, p. 143 et 184. J.P. ALCOCK, « Fundulus or botulus : sausages in the Classical World » dans H. SABERI dir., *Cured, fermented and smoked foods: proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2010*, Totnes 2011, p. 44-45.

55. *Apic.*, IV, 175.

56. *Apic.*, IV, 140.

recettes à base de pois ou de fèves<sup>57</sup>. Elle sert aussi à garnir le porcelet à la jardinière<sup>58</sup>. Là encore c'est un produit qui est fabriqué sur place, avec les viandes des bêtes élevées dans les environs. C'est également une préparation qui, parce qu'elle est composée de gras, de sel via le garum et fumée, peut être conservée quelques jours mais guère plus longtemps, ce qui permet toutefois de ne pas perdre la viande de bête récemment abattues<sup>59</sup>. Elle est donc destinée à être consommée localement et non exportée. Les produits salés proposés à la consommation devaient être d'autant plus possibles que le sel était l'une des ressources importantes d'Éphèse qui possédait des carrières<sup>60</sup>.

L'élevage de chèvres pour le lait et celui de moutons pour la laine, ne serait-ce que dans le cadre des Taurea, existaient à Éphèse<sup>61</sup>. Il n'est donc pas étonnant que des restes datant aussi bien de l'époque hellénistique qu'impériale aient été mis au jour dans l'unité 6 de la maison en terrasse 2, laissant toutefois apparaître une évolution dans la consommation : si les ovins/caprins sont la catégorie la plus consommée à l'époque hellénistique, la tendance s'inverse à l'époque suivante au profit des porcins<sup>62</sup>. La dépense de 20 as pour un πρόβατον suggère un achat au marché, ce que corroborent les restes mis au jour dans « la prétendue tombe de Luc »<sup>63</sup>. Les ossements portent des traces de découpes et proviennent majoritairement de

57. Apic., V, 187, 193, 196, 200.

58. Apic., VIII, 380.

59. F. FROST, « Sausages and Meat Preservation in Antiquity », *GRBS* 40, 1999, p. 250.

60. L'extraction de sel est déjà mentionnée dans *I.Ephesos* 1 sur une tablette de plomb datant du VI<sup>e</sup> siècle av. J.-C. Pour des études plus générales, on se reportera à I. TSIGARIDA, « Zur Bedeutung der Ressource Salz in der griechisch-römischen Antike » dans E. OLSHAUSEN, V. SAUER dir., *Die Schätze der Erde : natürliche Ressourcen in der antiken Welt Stuttgarter Kolloquium zur Historischen Geographie des Altertums 10*, 2008, Stuttgart 2012, p. 377-396 et I. TSIGARIDA, « Salt in Asia Minor. An outline of Roman Authority Interest in the Resource » dans P. ERDKAMP, K. VERBOVEN, A. J. ZUIDERHOEK dir., *op. cit.* n. 31, p. 282-288.

61. G. SEITERLE, « Ephesische Wollbinden: Attribut der Göttin, Zeichen des Stieropfers » dans H. FRIESINGER, FR. KRINZINGER dir., *100 Jahre Österreichische Forschungen in Ephesos. Akten des Symposions Wien 1995*, Vienne 1999, p. 251-254. K. RUFFING, *Die berufliche Spezialisierung in Handel und Handwerk. Untersuchungen zu ihrer Entwicklung und zu ihren Bedingungen in der römischen Kaiserzeit im östlichen Mittelmeerraum auf der Grundlage griechischer Inschriften und Papyri*, Rahden 2008, p. 234.

62. Prenant en guise de comparaison, les villes de Troie, Pergame, Sagalassos, Pessinus dans lesquelles la consommation de petits animaux domestiques et de bovins reste majoritaire par rapport aux porcins, A. GALIK, G. FORSTENPOINTER, G. WEISSENGRUBER, « Die archäozoologischen Funde » dans H. THÜR, É. RATHMAYR dir., *Hanghaus 2 in Ephesos. Die Wohneinheit 6. Baubefund, Ausstattung, Funde. Textband 2*, Vienne 2014, p. 787, avancent, à juste titre, que les habitants de la maison en terrasse 2 ont adopté un style de vie italo-romain dès la fin de l'époque hellénistique.

63. H. TAUEBER, « Graffiti » dans É. RATHMAYR dir., *Hanghaus 2 in Ephesos : die Wohneinheit 7. Baubefund, Ausstattung, Funde. Textband 2*, Vienne 2016, p. 753, GR 391A. *SEG* 56, 1242. Le terme signifie « ovin » ou plus largement « petit bétail ». Chez Élien, *Animaux*, IX, 38 il s'agit du « mouton de mer », mais il est peu probable qu'il s'agisse de ce sens ici.

bêtes âgées de plus de 2 ans, très peu de jeunes ou de très vieux individus<sup>64</sup>. Comme pour les bovins, les ovins et les caprins sont abattus pour leur viande seulement lorsqu'ils sont considérés inaptes ou malades<sup>65</sup>.

On trouve donc au marché des viandes sous différentes formes, issues principalement des espèces domestiques. Les espèces sauvages devaient être accessibles par des pratiques privées comme la chasse ou la capture, ou bien être vendues en d'autres endroits, comme le suggèrent les mentions d'espèces sauvages dans l'édit de Dioclétien<sup>66</sup>. De même, un graffiti de l'unité d'habitation 4 indique l'achat d'étourneau (ψάριον), un oiseau assez commun dans l'alimentation et plutôt facile à chasser<sup>67</sup>. Il est également mentionné dans l'édit de Dioclétien parmi les volailles au prix accessible de 20 deniers les 10. Ainsi, on peut penser que cette espèce était chassée dans les environs puis vendue.

Les marchés éphésiens pouvaient fournir des « plats chauds » (θερμοί)<sup>68</sup>, mais aussi des plats préparés comme l'attestent les nombreux restes de mollusques retrouvés dans la « Lukasgrab », dont une grande quantité de coques glauques (*Cerastoderma glaucum*). Il s'agit d'un coquillage commun, facilement accessible et de loin le plus consommé à Éphèse, que ce soit à l'époque qui nous intéresse ou à celle qui précède, dans des contextes variés<sup>69</sup>. En effet, on le retrouve dans plusieurs unités d'habitations de la maison en terrasse 2 aux époques hellénistique et impériale, mais aussi dans le puits L-HB de l'agora tétragone parmi les restes d'un repas de fête composés de viandes offertes en sacrifice à l'occasion d'une pièce nouvellement construite<sup>70</sup>.

Certains produits carnés découverts dans les unités d'habitations de la maison en terrasse 2 laissent supposer l'existence de leur commerce, sans pour autant qu'ils soient attestés archéologiquement sur les marchés. C'est le cas du sandre dont les écailles présentes dans l'unité 6 salle 32b datant des I<sup>er</sup>-II<sup>e</sup> s. p.C relèvent de déchets culinaires, puisqu'elles sont enlevées avant la préparation du poisson. De même, des vertèbres, appartenant certainement à cette espèce et découvertes au même endroit, suggèrent que le filet a été levé. Elles seraient donc elles aussi des déchets culinaires<sup>71</sup>. Ce poisson d'eau douce qu'on ne trouvait pas à

64. A. GALIK, G. FORSTENPOINTNER, G. WEISSENGRUBER, S. ZOHMANN, « Archäozoologischer Befund... » dans *op. cit.* n. 22, p. 378.

65. Col., *Agr.*, VII, 7, 2.

66. Par exemple le faisan sauvage : *Éd. Diocl.*, IV, 18.

67. H. TAEUBER, « Graffiti » dans H. THÜR dir., *op. cit.* n. 24, p. 138, GR 50. *SEG*, 55, 1188.

68. H. TAEUBER, « Graffiti » dans H. THÜR dir., *op. cit.* n. 24, p. 138-139, GR 51 et 53. *SEG*, 55, 1189 et 1191.

69. Voir le tableau très pratique des taxons de mollusques à Éphèse dans H. GONZÁLEZ CESTEROS, V. SCHEIBELREITER-GAIL, A. GALIK, « From the Atlantic... », *art. cit.* n. 46, p. 174-175.

70. Pour G. FORSTENPOINTNER, H. SATTMANN, *art. cit.* n. 25, p. 224, la présence de ce type de coquillage est une preuve que les consommateurs étaient de statut social modeste. Cette interprétation me semble réductrice, puisque la coque glauque est consommée par la population aisée qui vit dans la maison en terrasse 2.

71. A. GALIK, G. FORSTENPOINTNER, G. WEISSENGRUBER, « Die archäozoologischen Funde » dans H. THÜR, É. RATHMAYR dir., *op. cit.* n. 62, p. 785.



Éphèse et qui était certainement importé devait être vendu au marché et ce déjà à l'époque hellénistique : 34 arêtes concernant seulement deux individus faisaient partie des restes du repas de fêtes mis au jour dans le puits L-HB de l'agora tétragone<sup>72</sup>.

Les produits importés étaient disponibles sur les étals de l'agora commerciale, ce qui était facilité par un accès direct depuis le port. Lors des fouilles menées à l'agora tétragone en 1989, un tesson d'amphore Dressel 21-22 datant des I<sup>er</sup> s. av. J.-C.-I<sup>er</sup> ap. J.-C. a été mis au jour avec l'inscription à l'encre rouge « CET(us) »<sup>73</sup>. Il s'agit certainement d'une référence au *cetus* c'est-à-dire au gros poisson, que devait contenir l'amphore<sup>74</sup>, et qui était pêché en haute mer par des pêcheurs spécialisés appelés *cetarii*<sup>75</sup>. Ce type d'amphore est produit dans le sud de l'Italie tyrrhénienne et en Sicile, ce qui atteste clairement d'un commerce entre Éphèse et cette région. La pêche dans la mer Tyrrhénienne semble avoir été intense pour répondre aux besoins de la population, cliente des marchés, à en croire Juvénal qui rapporte que « notre mer est entièrement épuisée et en manque déjà, alors que s'acharne la goinfreterie et que, pour le *macellum*, on explore à fond les côtes proches à coups de filet répétés, sans laisser au poisson de la Tyrrhénienne le temps de grandir »<sup>76</sup>.

Des produits importés étaient également vendus au *macellum*. Le remblai sous le Portique (SE 13/20, 22, 24) de « la prétendue tombe de Luc » a livré un rayon de nageoire pectorale de poisson-chat africain, poisson exotique que l'on trouve en Afrique du Nord<sup>77</sup>. D'autres restes de ce poisson ont été découverts dans plusieurs unités de la maison en terrasse 2 aussi bien

72. G. FORSTENPOINTNER, H. SATTMANN, *art. cit.* n. 25, p. 223.

73. L'inscription a été publiée par T. BEZECZKY, *The Amphorae of Roman Ephesus*, Vienne 2013, p. 124. E. BOTTE, *Salaisons et sauces de poissons en Italie du Sud et en Sicile durant l'Antiquité*, Naples 2009, p. 128, explique de façon convaincante qu'il faut lire l'inscription CE comme CET c'est-à-dire avec le E et le T ligaturés. Il s'agirait ainsi du mot *cetus* et non *cerasa* (cerises) comme le pensait H. Dressel. Notons cependant que dans le cas de l'inscription retrouvée à Éphèse, le t n'est pas ligaturé mais bien séparé et lisible.

74. Le terme *cetus* ou κῆτος en grec est le nom donné au thon lorsqu'il a atteint une très grande taille, selon Sostrate, *ap. Ath.*, VII, 303b. Le terme est aussi employé par Arcestrate, *ap. Ath.*, VII, 301f. Plus largement, *cetus* s'emploie pour tous les animaux marins de grande taille. Voir D.W. THOMPSON, *A Glossary of Greek Fishes*, London 1947, p. 114. A. ZUCKER, *Les classes zoologiques en Grèce ancienne : d'Homère à Élien (VIII<sup>e</sup> av. J.-C.-III<sup>e</sup> ap. J.-C.)*, Aix-en-Provence 2005, p. 101-104 et 292-293 ; E. BOTTE, *op. cit.* n. 73, p. 53-55. Ce type de poissons est consommé en salaison, ce qui s'explique pour Galien, *Aliments*, III, 36, par le fait que sa chair est dure et mauvaise.

75. CL. DE RUYT, *op. cit.* n. 7, p. 343.

76. Juv., *Sat.*, V, v. 93-96 (trad. reprise de *ibid.*, p. 344).

77. A. GALIK, G. FORSTENPOINTNER, G. WEISSENGRUBER, S. ZOHMANN, « Archäozoologischer Befund... » dans *op. cit.* n. 22, p. 376.

dans un contexte hellénistique qu'impérial<sup>78</sup>. Il faisait donc l'objet d'un commerce à grande échelle depuis l'Afrique du Nord dans la région de l'estuaire du Nil, certainement sous forme conservée et séchée<sup>79</sup>.

Ainsi à partir des espèces attestées en contexte alimentaire, il est possible de déduire certaines activités commerciales entreprises. Il peut s'agir de la vente de produits importés tout comme celle de produits locaux, sous des formes variées.

### LES ACTEURS

L'approvisionnement en viandes et en poissons sur les marchés impliquait différentes personnes pour lesquelles il n'est pas toujours facile de dresser un portrait précis. Nous pouvons tout de même proposer une vue générale des différents acteurs. Si l'on part de notre lieu d'étude, à savoir le marché, l'acteur premier est le vendeur des produits, qu'il soit boucher, charcutier, ou poissonnier. On a affaire ici à différentes catégories professionnelles puisque – rappelons ce qui est sans doute une évidence – ce ne sont pas les mêmes personnes qui s'occupent de vendre les viandes et les poissons. Les deux inscriptions en provenance de la « Theaterstraße » que nous avons vues plus haut, mentionnent pour l'une des marchands ou fabricants d'εἰσίκια, pour l'autre un marchand de saucisses témoignant clairement de l'existence de vendeurs spécialisés. Par ailleurs, nous avons dit qu'il était fort probable que, dans le cas de la première, la fabrication et la vente étaient assurées par la même personne. Plus largement, l'étude archéozoologique des restes découverts dans la « Lukasgrab » atteste que les bouchers du *macellum* devaient proposer des viandes préparées qu'ils découpaient sur place<sup>80</sup>.

Mais comment les marchands accèdent-ils aux produits carnés ? Dans le cas des poissonniers, il apparaît qu'ils sont le plus souvent aussi pêcheurs. À Éphèse, ils sont réunis en associations et leurs prises sont soumises à des taxes, comme l'atteste l'inscription *I.Ephesos* 20. Un édifice a été construit vers 54-59 ap. J.-C. sous la supervision de Lucius Fabricius Vitalius et érigé en « l'honneur de l'empereur Néron, de sa mère, de son épouse, du peuple de Rome et du peuple d'Éphèse, des pêcheurs et des poissonniers » (Ἐφεσίων οἰ

78. Il est présent dans les unités 1, 5, 6 et 7. G. FORSTENPOINTER, G. WEISSENGRUBER, A. GALIK, « Banquets at Ephesos. Archaeozoological Evidence of Well Stratified Greek and Roman Kitchen Waste » dans H. BUITENHUIS, A. M. CHOYKE, M. MASHKOUR, A. H. AL-SHIYAB dir., *Archaeozoology of the Near East: Proceedings of the fifth International Symposium on the Archaeozoology of Southwestern Asia and Adjacent Areas*, Groningue 2002, p. 294 ; G. FORSTENPOINTER, A. GALIK, G. WEISSENGRUBER, « Tierreste » dans FR. KRINZINGER dir., *Hanghaus 2 in Ephesos : die Wohneinheiten 1 und 2. Baubefund, Ausstattung, Funde. Textband*, Vienne 2010, p. 372. H. GONZÁLEZ CESTEROS, V. SCHEIBELREITER-GAIL, A. GALIK, « From the Atlantic... », *art. cit.* n. 46, p. 171.

79. On le retrouve à Kilise Tepe, dans le sud-est de l'Anatolie, ainsi que dans le site préhistorique de Sirekli Höyük et le site romain de Sagalassos. De même il est présent à Kommos en Grèce et à Valerano en Italie : H. GONZÁLEZ CESTEROS, V. SCHEIBELREITER-GAIL, A. GALIK, « From the Atlantic... », *art. cit.* n. 46, p. 171-172.

80. A. GALIK, G. FORSTENPOINTER, G. WEISSENGRUBER, S. ZOHMANN, « Archäozoologischer Befund... » dans *op. cit.* n. 22, p. 359-391.

ἀλιεῖς καὶ ὀψαριοπῶλαι, l. 7). S'ensuit une liste de donateurs qui ont soutenu financièrement l'association de pêcheurs et de poissonniers<sup>81</sup>. Dans ce bâtiment, on percevait une taxe sur les poissons pêchés avant la commercialisation (τὸ τελωνῖον τῆς ἰχθυϊκῆς, l. 9)<sup>82</sup>, afin de s'assurer que personne d'autre ne vende sa prise<sup>83</sup>. Est-ce qu'une partie de la pêche pouvait être vendue au port ? Il est difficile d'y répondre, mais il semblerait que des bâtiments étaient destinés à la vente des produits<sup>84</sup>. Dans une cité portuaire aussi importante qu'Éphèse on ne s'étonnera pas que les pêcheurs soient d'un rang social confortable voire supérieur, comme c'est le cas d'Euarestos, qui a fait ériger en 86/87 ap. J.-C. un ἡρώδιον pour lui et sa famille plutôt imposant comme le suggère l'épithète :

« Cet herôon, les trois chambres funéraires qu'il contient, le solarium qui le surmonte, ainsi que l'escalier et l'esplanade devant la mosaïque, appartiennent à Euarestos, fils de Dionysios, petit-fils de Metras, lui-même fils de Metras, lui-même fils d'Apollonios, à ses enfants, à sa femme et à ses petits-enfants, Euarestos ayant l'autorisation d'y adjoindre un autre monument ou quelque autre construction qu'il voudra, sans restriction [...] »<sup>85</sup>.

Ce personnage faisait certainement partie des pêcheurs à la nasse (κυρτενταί), corporation autonome d'après une inscription de Smyrne, et auxquels il autorise la défense de son ἡρώδιον<sup>86</sup>. L'existence d'une telle corporation suppose que cette technique de pêche relevait d'un savoir-faire, impliquant que certains pêcheurs étaient de véritables professionnels. Il est fort probable que la population pouvait pêcher elle-même, mais cela ne devait concerner

81. E. LYTLE, « A Customs House of our own : Infrastructure, Duties and a Joint Association of Fisherman and Fishmongers » dans V. CHANKOSWKI, P. KARVONIS dir., *op. cit.* n. 13, p. 220 affirme de façon convaincante que bien que l'emploi de προσκατήνεκον l. 10-11 soit inconnu par ailleurs, le préfixe προσ- a le sens de « en plus ». Par conséquent, les personnes mentionnées dans la liste ont apporté une contribution financière supplémentaire à celle de l'association des pêcheurs et des poissonniers.

82. La même formule se retrouve dans *I.Ephesos* 1503, datant de 138-161 ap. J.-C., 100 ans plus tard, le commerce de poissons frais est, sans surprise, toujours aussi important.

83. H. GONZÁLEZ CESTEROS, V. SCHEIBELREITER-GAIL, A. GALIK, « From the Atlantic... », *art. cit.* n. 46, p. 146.

84. Voir M. STESKAL, « Ephesos and its Harbors: A City in Search of its Place » dans S. LADSTÄTTER, F. PIRSON, T. SCHMIDTS dir., *Häfen und Hafenzstädte im östlichen Mittelmeerraum von der Antike bis in byzantinische Zeit. Neue Entdeckungen und aktuelle Forschungsansätze/Harbors and harbor cities in the Eastern Mediterranean from Antiquity to the Byzantine period : recent discoveries and current approaches*, Istanbul 2014, p. 325-338. H. GONZÁLEZ CESTEROS, V. SCHEIBELREITER-GAIL, A. GALIK, « From the Atlantic... », *art. cit.* n. 46, p. 151-155. Pour les auteurs, la douane pour percevoir les taxes sur les poissons devait être située assez proche d'un *macellum* (p. 209).

85. H. ENGELMANN, C. IÇTEN, « Inschriften aus Ephesos und Kolophon », *ZPE* 120, 1998, p. 86-88, n°7. *SEG*, 48, 1363. Voir *AE* 1998, 1349 pour la traduction française reprise ici.

86. *I.Smyrna*, 715. Pour Élien, *Animaux*, XII, 43, la pêche à la nasse est la technique la plus sournoise parmi les quatre techniques de pêche qu'il mentionne (au filet, au harpon, à l'hameçon). Voir également Oppien, *Halieutiques*, III, 338-413 qui indique les poissons que l'on peut pêcher à la nasse, entre autres la daurade et la sardine. L. ROBERT, *Hellenica : recueil d'épigraphie, de numismatique et d'antiquités grecques. XI-XII*, Paris 1960, p. 42-46. A. MARZANO, *Harvesting the Sea: the Exploitation of Marine Resources in the Roman Mediterranean*, Oxford 2013, p. 46. H. GONZÁLEZ CESTEROS, V. SCHEIBELREITER-GAIL, A. GALIK, « From the Atlantic... », *art. cit.* n. 46, p. 156-158.

que certaines espèces de poisson, particulièrement d'eau douce, qui ne demandaient pas une grande maîtrise technique. Sans doute ne pouvait-elle pas en tirer un bénéficiaire marchand, du moins vendre sa prise sur les marchés, mais les garder pour sa consommation personnelle. Le ramassage de coquillages devait également pouvoir se faire dans un cadre privé, étant une activité moins risquée car pratiquée à mer basse et ne nécessitant aucune maîtrise technique.

Quant aux bouchers et aux charcutiers, ils se procuraient la viande en seconde main c'est-à-dire via les paysans et les propriétaires terriens des environs qui leur vendaient les bêtes<sup>87</sup>. À ce propos, Varron rapporte les questions à poser lorsqu'on achète des bœufs :

« Quand on les achète domestiqués, voici la formule d'engagement : “ Est-ce que tu promets que ces bœufs sont sains et que tu répondras de leurs dommages ? ”. Quand on les achète non-domestiqués, c'est celle-ci : “ Est-ce que tu promets que ces bouvillons sont tout à fait sains, issus d'un troupeau sain et que tu répondras de leur dommage ? ” C'est la même formule un peu plus développée qu'utilisent les bouchers qui suivent le formulaire de Manilius, quand ils achètent un bœuf pour l'abattoir ; ceux qui achètent pour les autels ne font pas d'ordinaire garantir la santé de la victime »<sup>88</sup>.

Ici, on voit bien que l'animal pouvait être vendu vivant. Il était alors tué et dépecé par des détenteurs d'un savoir-faire<sup>89</sup> et il est fort possible que dans cette étape, ces derniers pratiquaient aussi l'équarrissage des carcasses, notamment en vue de récupérer le cuir<sup>90</sup>.

Bien sûr l'approvisionnement n'existe et n'est possible que s'il y a la clientèle pour acheter les produits. Dans le cadre des marchés, le bon déroulement des transactions entre vendeurs et acheteurs était assuré par les agoranomes<sup>91</sup>. À ce titre, il est souvent précisé dans les inscriptions éphésiennes que l'agoranome a exercé sa charge avec équilibre (εὐσταθῶς)<sup>92</sup>. Ainsi avaient-ils en charge le contrôle des prix<sup>93</sup>, des poids et mesures, etc. Comme évoqué précédemment, un relief mentionné en 1926 par J. Keil représente la pesée du poisson, l'une des activités qui était sous la surveillance de l'agoranome, afin d'éviter que les marchands

87. Varron, *Agr.*, III, 2, 11 et 3, 4. CL. DE RUYT, *op. cit.* n. 7, p. 364. Peut-être vendaient-ils aussi le surplus des viandes des sacrifices.

88. Varron, *Agr.*, II, 5. 10-11 (trad. C. Guiraud). Une formule proche est prononcée pour les porcins, II, 4, 3.

89. D'après Varron, *Agr.*, III, 2, 11, les viandes pouvaient aussi être vendues par le paysan aux marchands, mais il en tirait un prix moins intéressant. Tout cela n'exclut pas cependant une mise à mort chez soi afin de garder la viande pour sa propre consommation.

90. Dans son étude B. DERCY, *Le travail des peaux et du cuir dans le monde grec antique. Tentative d'une archéologie du disparu appliquée au cuir*, Naples 2015, p. 30-32 ne parle que du cuir tiré après l'abattage sacrificiel, laissant penser que le prélèvement de la peau n'avait lieu que dans ce contexte, ce dont on peut douter.

91. Pour une étude générale, on se reportera à L. CAPDETREY, CL. HASENOHR, « Surveiller, organiser, financer. Fonctionnement de l'agoranomia et statut des agoranomes dans le monde égéen » dans L. CAPDETREY, CL. HASENOHR dir., *Agoranomes et édiles. Institutions des marchés antiques*, Bordeaux 2012, p. 13-34, et plus largement aux autres articles de l'ouvrage.

92. Citons entre autres *I.Ephesos* 911, 926, 3010-3018.

93. Plusieurs inscriptions datant de la fin du II<sup>e</sup> s. ap. J.-C.-début III<sup>e</sup> s. ap. J.-C. établissent le prix de vente de différents pains : voir entre autres *I.Ephesos* 910, 923-925a, 929, 934-935, 938.

ne pratiquent des prix trop élevés<sup>94</sup>. À quelle clientèle les marchands avaient-ils affaire ? Il reste difficile d'en dresser un portrait précis. Les sources épigraphiques et archéologiques nous apprennent cependant que les habitants de plusieurs unités d'habitation de la maison en terrasse 2 se fournissaient sur les différents marchés. Ils pouvaient également acquérir de la nourriture par des moyens personnels comme la pêche, le ramassage de coquillages et la chasse<sup>95</sup>. Un graffiti dans l'unité 1 salle 2 pourrait également laisser penser qu'ils se faisaient livrer de la nourriture<sup>96</sup>. Si les listes de dépenses donnent un aperçu des goûts de l'élite aux II<sup>e</sup>-III<sup>e</sup> s. ap. J.-C. et de ce qu'elle pouvait acheter au marché, il reste difficile d'estimer dans quelle mesure la population moins aisée y avait recours. Même les informations que l'on trouve dans les sources littéraires, particulièrement les traités agraires, s'adressent finalement au propriétaire foncier. Sans doute l'accès au marché devait-il revêtir un contexte exceptionnel pour le paysan moyen, qui devait trouver l'apport carné dans les bêtes de son élevage<sup>97</sup>. Toutefois, l'abattage du gros bétail ne devait pas être régulier, un seul mouton fournissant plus de 20 kg de viande et une vache 200 kg<sup>98</sup>. De plus, le marché type *macellum* ruine l'acheteur, selon Martial<sup>99</sup>, et devait être plutôt un marché d'alimentation de luxe et, par conséquent, davantage destiné à une population aisée<sup>100</sup>.

---

94. Pensons à l'inscription d'Akraiphia datant du III<sup>e</sup> s. av. J.-C. portant sur les tarifs des poissons dans laquelle il est dit que « ceux qui vendent du poisson de mer le vendront avec des poids », à savoir aux poids réglementaires de la cité. F. SALVIAT, CL. VATIN, « Le tarif des poissons d'Akraiphia », *Inscriptions de Grèce centrale*, Paris 1971, p. 95-109. P. ROESCH, « Sur le tarif des poissons d'Akraiphia », *ZPE* 14, 1974, p. 59, p. 8.

95. Ils pouvaient aussi revendre une partie des espèces acquises : « Il y a pareillement deux divisions dans la troisième classe, l'aquatique, parce qu'on élève les poissons tantôt dans l'eau douce, tantôt dans l'eau salée. Quant à ces six parties, pour leurs trois genres il faut se procurer <pareillement trois sortes> de spécialistes : oiseleurs, chasseurs, pêcheurs. Ou, du moins, ils doivent acheter les animaux que tu devras surveiller, avec l'aide attentive de tes esclaves, pendant la gestation jusqu'à la mise-bas ; et, une fois nés, tu devras les nourrir et les engraisser jusqu'à ce qu'ils parviennent au marché. Et il y a aussi des espèces que l'on peut ramener à la villa sans les filets de l'oiseleur, du chasseur ou du pêcheur, comme les loirs, les escargots et les poules. », Varron, *Agr.*, III, 3, 4 (trad. C. Guiraud).

96.  $\nu\gamma' \lambda\epsilon\acute{\iota}(\tau\rho\alpha\iota) \rho' \acute{o}\psi\acute{\alpha}\rho\tau\upsilon\nu$  (« le 13, 100 livres de poissons ») : H. TAUEBER, « Graffiti », *op. cit.* n. 36, p. 124, GR 134. *SEG*, 60, 1184. La mention du poids me laisse penser qu'il s'agit davantage de poissons morts et/ou préparés et non de poissons vivants que l'on garderait quelque temps en bassin.

97. Pour Varron, *Agr.*, II, 4, 1, « seul un fainéant et un dépensier pourrait suspendre dans son garde-manger un quartier de porc venant de la boucherie plutôt que de son propre domaine » (trad. C. Guiraud).

98. M. MACKINNON, *Production and consumption of animals in Roman Italy: integrating the zooarchaeological and textual evidence*, Portsmouth 2004, p. 225. D. HOLLANDER, *Farmers and Agriculture in the Roman Economy*, New York 2019, p. 65.

99. « Hic pretiosa fames conturbatorque macellus », Martial, *Épigr.*, X, 96, 9.

100. Les prix exercés, particulièrement pour les poissons, sont décrits à de nombreuses reprises comme étant très élevés : voir entre autres Juv., *Sat.*, IV, 25-26 ; Suét., *Tib.*, 34,1 ; Apul., *Mét.*, 1, 24.



Les marchés éphésiens étaient l'un des contextes dans lequel la population pouvait accéder aux produits carnés, dont la variété était rendue possible par la diversité des activités économiques de la ville. La population y trouvait dès lors aussi bien de la viande (sous différentes formes) issue principalement des animaux domestiques des environs, que des produits de la mer (poissons et mollusques) dont certaines espèces étaient importées. En effet, bien qu'Éphèse soit une cité maritime riche, les habitants aisés consommaient des espèces de poissons autres que celles présentes à proximité de la cité. Les produits proposés sur les marchés ne relevaient donc pas de la simple subsistance, mais bien du goût d'une partie de sa clientèle aisée pour des produits importés. C'est sans doute cette clientèle à la recherche d'une alimentation variée et adoptant des pratiques alimentaires de plus en plus romaines, qui contribua au développement d'un marché plus spécialisé au II<sup>e</sup> s. p.C, le *macellum*, complétant l'offre proposée sur l'agora tétragone<sup>101</sup>.

---

101. Sur le rapport entre développement des *macella* et présence romaine, voir A. CRISTILLI, « Macellum and Imperium. The Relationship between the Roman State and the Market-Building Construction. », *Analysis Archaeologica* 1, 2015, p. 69-86. Également V. EVANGELIDIS, *art. cit.* n. 15, p. 308-310 qui l'évoque dans sa conclusion.

## SOMMAIRE

Alain BRESSON, <i>Hommage à O. Picard</i> .....	307
---	-----

## DOSSIER :

LES MOTS GRECS DU BOIS AUX II<sup>E</sup> ET I<sup>ER</sup> SIÈCLES AV. J.-C.

Cécile DURVYE, Stéphane LAMOUILLE, Valérie SCHRAM, <i>Les mots grecs du bois aux II<sup>e</sup> et I<sup>er</sup> siècles av. J.-C. : Polybe, Diodore de Sicile, Strabon, Denys d'Halicarnasse</i> .....	309
--	-----

Marie-Rose GUELFUCCI, Daniel BATTISTI, <i>Le bois dans l'œuvre de Polybe : éléments d'un corpus et propos préliminaires</i> .....	313
---	-----

Cécile DURVYE, <i>Le bois dans la Bibliothèque Historique de Diodore de Sicile : vocabulaire et mise en œuvre</i> .....	335
---	-----

Benoît LAUDENBACH, Δρυμός, ὕλη, ἄλσος, ξύλον : <i>dans les bois de Strabon</i> .....	357
--	-----

Stavroula KEFALLONITIS, <i>Mots du bois chez Denys d'Halicarnasse : de la matière périssable au produit mémorable</i> .....	379
---	-----

## ARTICLES :

Guy LACHENAUD, <i>Le lexique du changement et l'émergence d'un discours politique dans les Enquêtes d'Hérodote</i> .....	399
--	-----

Alexandra KOVACS, <i>S'approvisionner en produits carnés à l'époque impériale : l'exemple des marchés à Éphèse</i> .....	419
--	-----

Pedro TRAPERO FERNÁNDEZ, <i>La producción de vino en la provincia Bética. Estado de la cuestión en el bajo Guadalquivir</i> .....	437
---	-----

## CHRONIQUE :

Nicolas MATHIEU <i>et al.</i> , <i>Chronique gallo-romaine</i> .....	455
--	-----

## LECTURES CRITIQUES

Antoine CHABOD, Paul COURNARIE, <i>Démocratie antique : germe ou impasse</i> .....	459
--	-----

Anne QUEYREL BOTTINEAU, <i>La trahison et son approche inévitablement biaisée : études de cas dans les sociétés anciennes</i> .....	479
---	-----

Comptes rendus.....	497
---------------------	-----

Notes de lectures.....	635
------------------------	-----

Liste des ouvrages reçus .....	637
--------------------------------	-----

Table alphabétique par noms d'auteurs.....	641
--	-----

Table des auteurs d'ouvrages recensés.....	645
--	-----