

LES CRITÈRES CULTURELS DU CHOIX DES POISSONS DANS L'ALIMENTATION GRECQUE ANTIQUE : LE CAS D'ATHÉNÉE DE NAUCRATIS

Jacques DUMONT*

Athénée est un auteur difficile. La preuve en est qu'il n'a pas fait l'objet d'une traduction française intégrale depuis le XVIII^e siècle. Quel est son apport pour le sujet qui nous occupe ici, les critères de choix des animaux dans l'alimentation humaine ?

La méthode appliquée est simple. Au lieu de suivre le classement d'Athénée par espèces de poissons dans l'ordre alphabétique, ce qui a été le fait de tous ses commentateurs, j'ai classé ses données par idée, par thème, par concept le plus étroit possible, puis j'ai ordonné ces concepts. Des lignes de force très claires, liées à la culture de son temps, me sont alors apparues. Mais, pour les comprendre, il faut dire qui était l'homme et dans quel contexte il écrivait.

Athénée était, par sa naissance, citoyen de Naucratis, la vieille colonie grecque du delta égyptien¹. Il devint citoyen romain en 212 de notre ère, lors de l'édit de Caracalla. Mais il était déjà depuis de longues années installé à Rome, ami du préfet du prétoire Ulpien de Tyr, ami de Publius Livius Larensis, pontife mineur. Le danger latent des conspirateurs contre l'empereur et de leurs répressions transforma Athénée de philosophe en philologue, métier généralement moins dangereux.

Athénée s'inscrit dans le grand mouvement littéraire de la Seconde Sophistique et de la culture grecque à Rome. Quelques décennies plus tôt, le cercle littéraire de l'impératrice Julia Domna a brillé de tous ses feux. Deux auteurs qui parlent beaucoup des animaux et des poissons en particulier s'y étaient illustrés : Oppien, par les *Halieutiques*, et Elien, avec ses *Histoires variées* et les *Caractères des animaux*.

L'empire romain assumait pleinement en effet l'héritage de la culture hellénique. Le grec reste la langue des sages et des savants. C'est aussi celle des empereurs syriens, la dynastie des Sévères, et de leur famille.

Le 21 mars 222 avait été proclamé empereur un jeune homme appliqué et pieux, âgé de seize ans, Sévère Alexandre. Sa mère, la Syrienne Julia Mammæa, le protégeait, gouvernant pour lui et commandant même à l'armée (BABELON, 1957).

Julia Mammæa était une femme savante, de culture hellénique. Moins spontanée et intelligente que Julia Domna et son cercle, c'était une maîtresse d'école volontiers moralisante. Elle avait créé des fondations en faveur des étudiants pauvres et des jeunes filles sans dot, les *Mammeani* et les *Mammeanae*. Elle fait penser à Madame de Maintenon.

En matière religieuse elle voulait éviter de paraître trop liée aux cultes d'Emèse, qui avait, un temps, justifié les scandales récents d'Elagabale. Elle a fait de son fils un mystique indécis, qui réunit dans son laraire, selon son biographe Lampride, les effigies d'Orphée, d'Apollonios de Tyane, mais aussi d'Abraham et de Jésus. Cet hésitant ne sait véritablement pas à quel dieu se vouer et il les accueille tous, y compris les plus troubles et leurs prêtres-magiciens.

Signe de ce syncrétisme culturel, Julius Africanus, chrétien de Jérusalem, fut chargé de construire une bibliothèque et il dédia à l'Empereur une encyclopédie en vingt-quatre livres,

* Université de Limoges, Faculté des Lettres, 39, rue Camille-Guérin, F-87036 Limoges.

¹ ATHÉNÉE, *Les Deipnosophistes*, éd. tr. A.-M. DESROUSSEAUX, 1956, t. I, "C.U.F.", Belles-Lettres, Paris. Nous avons suivi l'édition anglaise ATHENAEUS, *The Deipnosophists*, by Ch.B. GULICK, "Loeb Classical Collection", 7 vol., Heinemann, London.

les *Kestoi* ou Broderies. L'action culturelle impériale s'inscrit cependant plutôt en négatif, car Mammæa, assez avare, ne pratiqua aucun mécénat personnel, laissant ce soin à de grands notables comme Ulpien.

L'éducation juridique d'Alexandre le portait à s'entourer de légistes, Papinien, Paul, Modestin, les pères grecs du Droit romain, sont ses conseillers et le premier, Ulpien, préfet de l'annone en 222, fut préfet du prétoire en compagnie de deux militaires, Flavianus et Chrestus. Se croyant menacé par eux, il les fit préventivement exécuter, d'où la réaction féroce de 228 : Ulpien est assassiné dans les bras mêmes de l'Empereur. L'historien Dion Cassius, gouverneur de Pannonie nommé consul, est alors prié de s'éloigner de Rome.

Le jeune empereur, trop faible, ne put éviter d'être affronté à la guerre contre les Perses. En 231, Ardeschir envahit le Pont et la Cappadoce. Heureusement il se lasse vite. *Fortuna redux* proclament les monnaies. La *mater castrorum*, qui avait accompagné son fils, triomphe.

Mais à la fin de 234, les Germains attaquent. Alexandre enrôle des mercenaires pannoniens. Ces brutes se mutinent derrière Maximin le Thrace. Alexandre et sa mère sont égorgés dans le camp de Bretzheim près de Mayence le 19 mars 235.

Tel est le contexte dans lequel Athénée écrit ses *Deipnosophistes*, ce qui veut dire "les Sages à table". Le thème du banquet, depuis Homère, Platon, Xénophon et la parodie de Pétrone est le sujet culturel et social par excellence. Luxe d'aristocrate, il est signe de prestige social pour le parvenu et, sur le plan religieux, symbole de communion avec les dieux, rite de passage, espoir d'immortalité (DUPONT, 1977; DENTZER, 1982).

Dans un banquet, on mange et on parle, et c'est ici notre sujet.

Mais alors qu'Aristote, Oppien et même Elien citent plusieurs centaines d'espèces de poissons, Athénée dans son livre VII n'en a retenu que vingt-six, sur lesquelles six seulement méritent un développement de plus de trois pages dans l'édition Casaubon. Ce sont :

- 282 a - 284 e, ἀνθίας, le barbier (?), *Anthias anthias* L.;
- 288 c - 294 c, γόγγρος, le congre, *Conger conger* L.;
- 297 c - 300 d, ἔγχελυς, l'anguille, *Anguilla anguilla* L.;
- 301 e - 304 b, θύννος, le thon, *Thynnus thynnus* L. et variétés;
- 306 d - 308 d, κεστρεύς, le surmulet (?), *Mullus surmuletus* L.;
- 323 c - 324 d, σπηρία, la seiche, *Sepia officinalis* L. (LUTHER - FIEDLER, 1965).

Ce choix très réducteur pose problème parce qu'il ne s'agit, à l'exception du thon, ni des espèces les plus répandues en Méditerranée, ni de celles les plus appréciées par les gastronomes. A quoi est due une telle divergence entre les ressources et les choix ?

Cette distorsion s'explique probablement par la méthode de travail d'Athénée, c'est-à-dire, en fin de compte, par la rhétorique didactique. Toutes ses notices se déroulent selon le même plan : définition de l'espèce concernée, son nom et les variantes; ses relations avec les mythes; enfin son utilisation alimentaire. L'importance relative de ces trois parties diffère évidemment selon chaque espèce et selon les sources utilisées par le compilateur. Ce plan est compliqué par des reprises et des redites lorsque surviennent des contradictions ou des digressions qu'Athénée est incapable de dominer, de synthétiser, mais cela ne change rien à ses choix.

Nous allons donc essayer de dégager l'originalité d'Athénée sous trois angles successifs : l'érudition, la mythologie, la gastronomie.

1.- L'érudition, ou la table d'un philologue d'époque impériale.

En érudit méticuleux, Athénée se garde soigneusement de tout apport personnel. Il connaît certes la faune aquatique du delta égyptien, mais s'il donne un vocable local de poisson, les *hepsétai*, c'est presque par inadvertance. Les espèces qu'il décrit ne sont pas celles de l'Égypte, ni véritablement celles de l'Égée (BOULENGER, 1907; GAILLARD, 1912; THOMPSON, 1947; OIKONOMIDÈS, 1972; DÉVEDJIAN, 1926). C'est qu'Athénée suit très étroitement ses sources, en premier lieu Aristote, l'*Histoire des animaux* certes, mais aussi des ouvrages perdus édités dans les *Fragments de Rose*; un traité de Théophraste, *Sur les animaux terrestres*; Dorion, *Les poissons*; Sostrate, *Sur les animaux*; Cléarque de Soloi, *Sur la torpille*; Nouménios d'Héraklée, *Art de la pêche*; Séleucos de Tarse, *Halieutique*; des diététiciens, Dioclès de Carystos, *Hygiène*; Lyncée de Samos; Hicésios,

Sur la matière ; des gastronomes, Arcestratos de Géla, *Les délices de la table* ; Epainétos, *Art de la cuisine* ; Euthydémos de Rhodes, *Sur les salaisons* ; Mithaikos, *Livre de cuisine* ; des mythographes, Agatharchide, *Histoire d'Europe*.

Mais son grand vivier, la base de sa documentation, ce sont les auteurs hellénistiques de la Comédie Moyenne et Nouvelle : Epicharme, *Le mariage d'Hébè*, où tous les poissons semblent avoir été invités, Ménandre, Alexis, *Ulysse au métier*, Strattis, Eriphos, Eubule, Antiphane, Hermippos, Callias, Amphis, Anaxandrides (CARRIÈRE, 1979).

Cette bibliothèque est uniquement hellénique ; aucun auteur latin n'est cité ; mais elle peut avoir été utilisée en partie de seconde main, à travers des philologues ou lexicographes : Nicanor de Cyrène, auteur d'un traité *Sur les changements de noms*, Cleitarchos, auteur d'un *Glossaire* d'au moins sept livres, cité à propos de l'*ἀνθίας*, ou encore Denys l'ambigüe, dans son traité *Sur les dialectes*. Voici une érudition d'abord bibliographique, qui puise dans les livres rares d'époque alexandrine. Richesse des bibliothèques, mais bibliothèques soigneusement débarrassées de leurs auteurs dangereux, les philosophes, en particulier les Cyniques et les Epicuriens dont Athénée, sécurité oblige, tient bien à préciser qu'il n'a rien de commun avec eux. Bibliothèque richissime, mais expurgée et aussi, il faut le reconnaître, mal utilisée tant au service de la zoologie que de l'étymologie.

C'est de la fantaisie que de faire dériver le nom de l'*ἀμμία*, le jeune thon, de l'adverbe *ἄμα*, "ensemble", de dire que la *τριγλη* est ainsi appelée parce qu'elle fraie trois fois par an, ou que le poulpe, *πολύπους* doit ce nom au fait qu'il posséderait "beaucoup de pieds". Il y a plus de sérieux dans les remarques sur la désinence d'*ἔγχελυς*, l'anguille, ou le redoublement du lambda des noms de poisson qui se terminent en *-λα*.

La taxinomie et la zoologie sont l'objet d'un réel effort et l'on peu dire que l'œuvre d'Aristote est connue à défaut d'être dominée. Athénée sait qu'il y a une douzaine de variétés différentes de raies ; qu'il existe bien des espèces de *γαλεοί* et qu'à Rhodes, ce mot ne désigne pas un squalé, mais l'esturgeon ; que des homonymes ou des surnoms viennent tout compliquer : l'*ἀνθίας* est également appelé *κάλλιχθυς*, *καλλιώνυμος* et même *λύκος*, le loup. Il sait caractériser le *σκάρος* par l'anatomie : cœur triangulaire, foie blanc, bouche petite, très brillantes couleurs, et par l'éthologie : ce poisson est solitaire et carnivore.

Qu'Athénée croie à la génération spontanée à partir de la vase des anguilles et de la menuaille n'est pas une erreur : c'est affirmé par Aristote et plus ou moins confirmé par une allusion homérique². Que le thon y voit mieux de l'œil droit que de l'œil gauche est aussi une donnée aristotélécienne fondée sur le sens des migrations dans le Bosphore.

L'érudition est certaine, la culture est ample, mais ne s'arrête pas aux contradictions, elle montre une vaste connaissance des auteurs de la Comédie Moyenne et Nouvelle, elle procède du principe d'autorité appliqué à Aristote et à Homère, tels sont les caractères originaux de cette culture qui aboutit à privilégier sept ou huit espèces : l'*ἀνθίας*, le congre, l'anguille, le thon, le mullet, la murène, le poulpe et la seiche. Quelles sont les causes de ce choix ? On va voir qu'elles mêlent une mythologie qui a cessé d'être vécue, fervente, pour devenir savante et magique, à une gastronomie qui préfère la rareté et la virtuosité à d'autres valeurs.

² ARISTOTE, *Histoire des animaux*, 570 a 20 ; HOMÈRE, *Iliade*, XXI, 353.

2.- Les reflets d'une mythologie vieillie.

L'*ἀνθίας*, le barbier, mérite la considération parce qu'il est qualifié de "sacré" et que cela permet de parler d'un autre poisson sacré, le poisson-pilote, *Naucrates ductor*. Athénée définit son caractère sacré, *ἱερόν*, comme *ἀνετον*, *ἄφετον*, "tabou", "interdit", et rapporte les deux versions principales du mythe, celle suivie par Pancratès dans *Les travaux de la mer* et celle d'Apollonios, *La fondation de Naucratis*, sans omettre celle de Timachidas de Rhodes, *Le banquet*, ni celle de la poétesse érotique Erinna. Dans le premier cas, c'est la violation d'un tabou, la prise par inadvertance d'un poisson interdit qui entraîne la métamorphose du pêcheur, Epopeus, en ce poisson. Dans, le second cas, c'est une rivalité amoureuse avec Apollon, mais Athénée préfère la première version parce qu'il sait qu'elle est plus ancienne (WACHSMUTH, 1967).

La même antiquité, puisée dans Agatharchide, *Histoire d'Europe*, justifie le sacrifice par les Béotiens d'anguilles du lac Copais, couronnées de fleurs et saupoudrées de farine, comme celui du premier thon capturé lors de la saison de pêche, selon Antigone de Carystos.

Le congre n'était pas un familier des dieux, mais ses habitudes de combat et sa grande taille le valorisaient. C'était en outre un remède contre l'épilepsie. Pourquoi? Un certain Ménécratès de Syracuse, surnommé Zeus à cause de cela, était dangereusement frappé par le mal sacré. Il aurait écrit à Philippe II pour lui dire que s'il était roi de Macédoine, lui — Ménécratès — était roi de la médecine car, à son tour, il guérissait les autres. Son remède miraculeux était du congre de Sicyone. D'après Hégèsandros, Philippe l'aurait convié à un banquet où il fut encensé comme un nouveau Zeus³.

Le mullet de mer était consacré à Hécate; le poisson gris, *γλαῦκος*, tirait son nom de ce vieillard de la mer doué de prophétie, englouti pour avoir goûté à l'herbe magique de l'île des Bienheureux.

Le turbot, *κίθαρος*, appartient à Apollon comme la daurade à Aphrodite. Le poulpe est tabou à Trézène et son amour contre nature pour les oliviers et les figuiers le fait employer en magie sympathique.

Cette sacralité n'empêche pas la consommation du poisson considéré : le mullet est au menu rituel du repas du deuxième jour des Thesmophories, le jour faste. Les tabous n'apparaissent plus respectés car tous ces poissons font l'objet de conseils gastronomiques.

3.- Une gastronomie de prestige et de magie.

Les Deipnosophistes ont l'esprit pratique et pensent à la diététique, mais ils ne vont pas la puiser à sa source la plus pure, le corpus hippocratique. L'auteur le plus cité dans le livre VII est Dioclès, puis vient Hicésios (BERTIER, 1982). Athénée oppose les chairs sèches, *σκληρόσαρκοι*, (surmulet), à celles des poissons gras, nourrissants, *τροφοί*, (anguilles); ceux qui sont juteux, faciles à digérer, *εὐφθαρτοί* et faciles à éliminer, à ceux qui le sont moins. Cette question est systématiquement développée dans le livre VIII⁴. La saveur apparaît à travers la notion de *χυλός*. On peut dire, pour schématiser, que la qualité du poisson est directement liée à son habitat, les poissons saxatiles ayant la chair plus tendre, *μαλακόσαρκοι*, parce qu'ils sont sans cesse battus sur les rochers par les vagues.

Les préoccupations magiques sont également latentes. Terpsiclès, *Des plaisirs de l'amour*, écrit que si un homme boit du vin dans lequel on a plongé un surmulet, il devient impuissant; la femme qui fait de même est frappée de stérilité. La murène est redoutable par ses morsures certes, encore que l'histoire de Vedius Pollion faisant dévorer un jeune esclave dans sa piscine, *topos* de Sénèque et de Tertullien, soit inconnue d'Athénée, mais surtout parce qu'elle fraie avec les vipères dans les lagunes. Le poulpe et le labre lascif sont utilisés en magie amoureuse, ce qu'Athénée condamne; en bon moraliste stoïcien il conseille les chairs maigres, comme le mullet, qui affaiblissent les passions.

³ ATHÉNÉE, *Deipnosophistes*, VII, 289 e.

⁴ Voir tableaux en appendice.

Athénée se soucie même du prix : il cite Lyncée de Samos, auteur d'une *ὄψωνητικὴ τέχνη*, l'*Art d'acheter au marché*. Il ne faut pas hésiter à calomnier le poisson pour en faire baisser le prix, à dire que ce n'est pas la bonne saison pour cette espèce. Nous apprenons ainsi que la portion de congre près de la tête coûte très cher : cinq drachmes, tandis qu'on a trois seiches pour une drachme⁵.

La gastronomie suscite chez Athénée une réprobation de principe et une approbation de fait, une attention de tous les instants. Réprobation de principe : il condamne Epicure qui définissait le bonheur comme un mélange de plaisir du goût (*χυλός*) et de jouissance sexuelle. Mais l'attention dans la recherche des produits est constante. Athénée présente une cuisine de spécialités provenant de lieux bien précis. Byzance constitue à cet égard une place privilégiée pour les diverses variétés de thon. Les anguilles ne peuvent venir que du lac Copais et les mulets de Sicile, comme les congres de Sicyone et les poulpes de Thasos. Chaque poisson a sa saison, les thons à la fin du printemps, les sargues à l'automne. Le poisson de mer est très valorisé par rapport au poisson de rivière, presque absent du livre VII — la carpe a quatre lignes — et le poisson des rochers est meilleur que celui des sables, celui de grande taille étant toujours supérieur.

Dans leur diversité, les préparations, les recettes s'inspirent de la morale stoïcienne : il s'agit de se rapprocher le plus possible de la nature, de l'imiter même. Le cuisinier de Philémon, *Le soldat*, décrit ainsi son art :

Pas de sauce, pas d'apprêt, mais la véritable imitation de la nature, un congre simplement saisi par la flamme au point qu'il paraît vivant. Une poule se met à tourner autour de lui comme pour l'avaler, mais il est bien trop gros. C'est un don de Poséidon lui-même pour les offrandes aux dieux, un élixir de vie. Avec un tel plat, je me fais fort de ressusciter un mort !

Les mêmes espèces peuvent être indifféremment rôties ou bouillies. Pour le jeune thon, l'*ἀμμία*, Archestratos dit :

Enveloppez-le dans des feuilles de figuier, avec un peu de marjolaine, et cuisez-le sous la cendre.

Pour le poulpe, Erasistrate, *Art de la cuisine*, conseille une sauce faite de sang battu avec du miel, fromage, sel, silphion, vinaigre. Glaukos de Locres, *Art de la cuisine*, y ajoute du vin chaud.

Archestratos suggère une friture originale pour la menuaille : mélanger avec des filaments d'anémones de mer ; fricasser dans la poêle à feu vif, ajouter une sauce à l'huile avec des bouts d'herbes odorantes. Le turbot peut être frit s'il est très frais, mais on peut aussi le faire bouillir et le saupoudrer de fromage et d'huile.

Mais plus que la variété des préparations, qui restent simples, l'agilité du verbe attire Athénée. Il manifeste ses goûts d'esthète et de littérateur en célébrant la virtuosité du cuisinier. C'est un véritable prestidigitateur que le cuisinier décrit par Sotadès, *Le Captif*⁶ :

Je commence par quelques crevettes. Je les grille toutes ensemble. Je saisis un beau squal. Je cuis les tranches du milieu, mais le reste de la chair, je le fais bouillir après avoir préparé une sauce aux mûres. Ici, je vais chercher deux grands morceaux de *γλαῦκος* (sciène ?) coupés près de la tête, dans une large casserole. J'y ai ajouté à l'économie quelques herbes, des graines de carvi, du sel, de l'eau et de l'huile. Après cela, j'achète une très fine brème de mer (*λάβραξ*). Il faut la servir bouillie avec une sauce à l'huile et quelques herbes aromatiques, après avoir fait passer les grillades à la broche. Je poursuis quelques surmulets savoureux et quelques adorables vieilles (*κίχλας*, des labridés). Je les jette immédiatement sur le charbon et, à la sauce à l'huile, j'ajoute un peu d'origan. J'ai aussi acheté des seiches et des calmars. Un calmar bouilli farci à la viande hâchée est délicieux, et les bras rôtis de la seiche sont tendres. A cela j'adapte un accompagnement de légumes frais. Après viennent quelques plats bouillis, auxquels une sauce piquante donne son arôme. Pour terminer j'achète un congre très gras. Je l'étouffe dans une sauce fraîche. Quelques fritures et des poissons de roches bien sûr. Je jette les têtes et j'enrobe les corps dans une pâte de farine, très fine, et je les envoie par le même service que les crevettes.

Encore un thon en veuvage, adorable créature. Je le trempe dans l'huile, je l'enveloppe de feuilles de vigne, je le parfume à l'origan et je l'enfouis comme un brandon sous un

⁵ ATHÉNÉE, *Deipnosophistes*, VII, 294 b.

⁶ ATHÉNÉE, *Deipnosophistes*, VII, 293 b.

tas de cendres chaudes. Avec cela j'ai pris de la petite friture de Phalère. Un pichet d'eau par dessus les rafraîchit. Je tranche des fines herbes en abondance et, même si le plat est rempli, je les bourre. Que reste-t-il à faire? Rien de plus. Tel est mon art. Je n'ai pas besoin de livre de cuisine ni de fiches de recettes.

En conclusion, derrière cette accumulation technique et cette virtuosité verbale, c'est un paysage alimentaire fait d'abondance et de diversité qui apparaît. Nulle trace de problème de ravitaillement ni de transport. Les salaisons des pauvres sont absentes.

Les préparations sont simples et naturelles par rapport à la cuisine romaine. La diététique a sa place, mais elle accuse un net recul qualitatif en comparaison avec la situation de l'époque classique.

Les usages de la table sont d'une parfaite bienséance et politiquement neutres. On parle beaucoup des poissons qui défilent, des mythes qui les concernent, des interdits désuets et ce avec une pointe d'humour : la torpille vivante permet d'éloigner une femme acariâtre, et morte c'est un mets délicieux. On évoque les auteurs grecs de la Comédie Moyenne et Nouvelle, dont Athénée a la nostalgie. Les livres de cuisine abondent, toute une littérature culinaire spécifiquement grecque existe encore au seuil du Bas-Empire romain (IRIGOIN, 1967; CARRIÈRE, 1979).

Les soucis moraux sont présents : on ne discerne aucune culpabilisation de la gourmandise, mais un sens très stoïcien de la proximité de la nature, qui conduit à condamner les excès de l'épicurisme et surtout du cynisme.

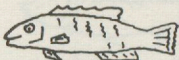

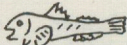
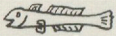
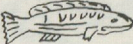


C'est bien la cuisine de la haute société hellénophone du Bas-Empire, assez évoluée, riche, raffinée pour s'éloigner des contraintes naturelles de la production sans pour autant renier la nature. Pour elle, manger implique toute une mémoire et une réflexion sur le mets visualisé, intériorisé avant d'être assimilé. C'est une intellectualisation très poussée de la cuisine, ce qui ne signifie pas que l'on mange intelligemment, mais que le banquet est une activité intellectuelle, une fête de l'esprit inséparable de la jouissance des sens. La haute société grecque impériale en fut consciente jusqu'au narcissisme.


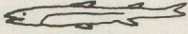





Athénée est bien autre chose qu'un compilateur d'anecdotes peu cohérentes. Ses choix sont le reflet des goûts de son public au lourd héritage. C'est cette manière païenne de choisir et d'apprécier un poisson que j'ai essayé de dégager ici, alors que l'action conjuguée du christianisme et des invasions s'apprêtait à balayer cet art précieux, au nom de valeurs morales fondamentalement différentes.




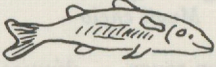


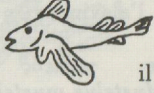

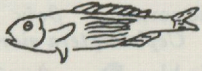
Appendice





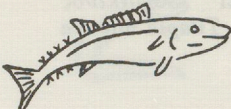

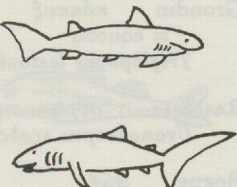

Les qualités diététiques des poissons



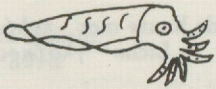
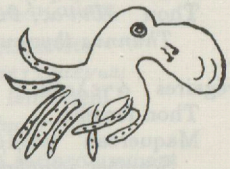

[D'après DIPHILE DE SIPHNOS (cité par ATHÉNÉE, VIII, 355)]


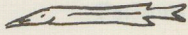
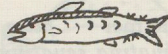
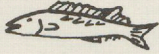
Poissons	Qualités	Habitat — Particularités
de mer <i>θαλάσσιοι</i> → des rochers <i>πετραίοι</i> → de haute mer <i>πελάγιοι</i>	faciles à digérer <i>εύφθαρτοι</i> bien juteux <i>εύχυλοι</i> purgatifs <i>σμηκτικοί</i> mais légers <i>κούφοι</i> peu nourrissants <i>ολιγοτρόφοι</i>	
	moins faciles à digérer <i>δυσφθαρτότεροι</i> = décomposer, dégrader très nourrissants <i>πολυτρόφοι</i> difficiles à digérer <i>δυσοικονόμητοι</i> = répartir	
Labre <i>φύκης</i> ♂ <i>φυκίς</i> ♀ <i>Labrus merula</i>	comme les rocheux très tendre <i>άπαλάτατος</i> sans mauvaise odeur <i>άβρωμος</i> facile à digérer <i>εύφθαρτος</i>	algues, rochers 
Serran <i>πέρκη</i> <i>Serranus scriba</i>	comme le labre mais varie <i>διαλλάττει</i> selon son habitat <i>τόπος</i>	algues, falaises 
Gobie <i>κωβιός</i> petit et blanc <i>Gobius capito</i>	tendre <i>άπαλός</i> sans odeur <i>άβρωμος</i> juteux <i>εύχυλος</i> facile à digérer <i>εύφθαρτος</i>	
jaune, "en tige" <i>Gobius paganel</i>	sec <i>ξηρός</i> maigre <i>άλιπής</i>	
Chevrette <i>χάννα</i> <i>Serranus cabrilla</i>	chair tendre <i>άπαλόσαρκος</i> friable <i>ψαθυρός</i> mais plus dur que le serran <i>σκληρότερος</i>	
Poisson-perroquet <i>σκάρος</i> <i>Scarus cretensis</i>	chair tendre <i>άπαλόσαρκος</i> friable <i>ψαθυρός</i> douce <i>γλυκός</i> légère <i>κούφος</i> digeste <i>εύπεπτος</i> se répartit bien <i>εύανάδοτος</i> relâche le ventre <i>εύκοίλιος</i> = bon pour l'intestin	coraux 
Mérrou? <i>κηρίς</i> <i>Erinophilus guara</i>	chair tendre <i>άπαλόσαρκος</i> suc légèrement humidifiant <i>παρυγραίνει</i> il purge <i>σμήχει</i> relâche le ventre <i>εύκοίλιος</i> bon pour l'estomac <i>εύστόμαχος</i> = fortifiant?	posidonies 

Poissons	Qualités	Habitat — Particularités
Cernier brun <i>ὄρφος</i> <i>Polyprion cernum</i>	jus nourrissant <i>εὖχυλος</i> jus abondant <i>πολύχυλος</i> mais visqueux <i>γλίσχρος</i> difficile à digérer <i>δύσφθαρτος</i> très nourrissant <i>πολυτρόφος</i> diurétique <i>οὐρητικός</i>	rochers et posidonies
	PRÉCISIONS : parties près de la tête <i>πρὸς τῇ κεφαλῇ</i> visqueuses <i>γλίσχρος</i> facile à digérer <i>εὐπεπτος</i>	
	parties charnues <i>σαρκώδη</i> difficile à digérer <i>δύσπεπτα</i> plus lourdes <i>βαρύτερα</i> queue <i>τὸ οὐραῖον</i> plus tendre <i>ἀπαλώτερον</i> produit du phlegme <i>φλέγματος</i>	
	En général, il est difficile à digérer <i>δύσπεπτος</i>	
Brochet de mer <i>σφύραινα</i> <i>Sphyræna sphyræna</i>	plus nourrissant <i>τροφιμώτερος</i> que les congres	Serpentiformes 
Anguille <i>ἔγχελος</i> <i>Anguilla anguilla</i> celle des étangs <i>λιμναία</i>	plus nourrissante <i>πολυτροφωτέρα</i> que celle de mer meilleure au goût <i>εὐστομωτέρα</i>	
Daurade <i>χρύσοφρυς</i> <i>Chrysophrys aurata</i>	renvoi à <i>ΗΙΚΕΣΙΟΣ</i> , 15 : chair blanche <i>λευκόσαρκος</i> bonne au goût <i>εὐστομία</i>	
Blade <i>μελάνουρος</i> <i>Oblada melanoura</i>	nourrissante <i>τρόφιμος</i> adjuvant de contre-poison : PLINE, <i>HN</i> , XXXII, 43	
Brême de mer <i>σπάρος</i> <i>Spondyliosoma cantharus</i>	aigre <i>δριμύς</i> chair tendre <i>ἀπαλόσαρκος</i> sans mauvaise odeur <i>ἄβρωμος</i> bonne à l'estomac <i>εὐστόμαχος</i> diurétique <i>οὐρητικός</i>	
	PRÉCISIONS : bouillie <i>ἐφθός</i> digeste <i>εὐπεπτος</i> frite <i>ταγμιστός</i> indigeste <i>δύσπεπτος</i>	
Surmulet <i>τρίγλη</i> <i>Mullus surmuletus</i>	bon pour l'estomac <i>εὐστόμαχος</i> légèrement astringent <i>παραστύφουσα</i> chair dure <i>σκληρόσαρκος</i> difficile à digérer <i>δύσφθαρτος</i>	
	PRÉCISIONS : grillé au charbon <i>ἐξ ἀνθράκων</i> lourd <i>βαρεία</i> frit <i>ταγμιστός</i> difficile à digérer <i>δύσπεπτος</i> en général facilite la formation du sang <i>αἵματος ἐκκριτική</i>	
Denté <i>συνόδους</i> <i>Dentex dentex</i>	même famille : les Sparidés	vert, taches bleues lumineuses sur le dos
Sargue <i>χάραξ</i> <i>Diplodus sargus</i>	le sargue est meilleur	

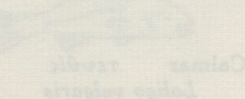



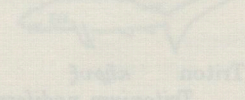
Poissons	Qualités	Habitat — Particularités
Pageau φάγρος <i>Pagellus erythrinus</i>	le θάλαττιος est meilleur que le ποτάμιος	dos rouge, ventre vert 
Barbue? καπρίσκος <i>Scorptalmus rhombus</i>	mauvaise odeur βρωμώδης dure σκληρός indigeste δύσπεπτος mais sa peau a bon goût εύστομον	
Orphie ραφίς <i>Belone belone</i>	indigeste δύσπεπτος humide υγρός relâche le ventre εύκοίλιος	
Anchois θρίσσα <i>Engraulis encrasicolus</i>	facile à répartir εὐανάδοτα = distribuer, digérer	mer, lacs, rivières 
Harenguet χαλκίς <i>Clupea sprattus</i>		
Sardine? ἐρίτιμος <i>Sardina pilchardus</i>		
Mulet κεστρεύς <i>Mugil capito</i>	blanc supérieur au noir cuit ὀπτός meilleur que bouilli ἐφθός bon pour l'estomac εύστόμαχος bon pour l'intestin εύκοίλιος	
Bolti κορακίνο <i>Tilapia nilotica</i>		
Saupe σάλπα <i>Boops salpa</i>	dure σκληρά mauvaise au goût ἄστομος mais celle d'Alexandrie ou d'automne est meilleure car il en sort un jus humide υγρόν blanc λευκόν sans mauvaise odeur ἄβρωμον	bandes longitudinales dorées elle parle 
Grogneur? γρύλλος =jeune congre?	mauvais au goût ἄστομος	il parle
Exocet ἰέραξ = faucon <i>Dactylopterus volitans</i>	chair plus dure que σκληροσαρκότερος	Poissons volants 
Grondin κόκκυξ = coucou <i>Trigloporus lestoniza</i>		il parle
Rascasse οὐρανοσκόπος <i>Uranoscopus scaber</i>	lourd βαρύς = riche?	
Bogue βῶξ <i>Box salpa</i>	bouilli ἐφθός digeste εύπεπτος facile à assimiler εὐανάδοτος purge l'humidité υγρόν ἀνιείς bon pour l'intestin εύκοίλιος grillé au charbon ἀπ' ἀνθράκων plus doux γλυκύτερος plus tendre ἀπαλότερος	il parle 
Mulet sauteur βάκχος <i>Mugil saliens</i>	bon jus εύχυλος jus abondant πολύχυλος nourrissant εύτροφός	

Poissons	Qualités	Habitat — Particularités
Bouc <i>τράγος</i> = mendole mâle <i>μαινίς</i> <i>Mæna mæna</i>	mauvais jus <i>δύσχυλος</i> indigeste <i>δύσπεπτος</i> sent mauvais <i>βρωμώδης</i>	livrée nuptiale à points bleus 
Carrelet <i>ψήττα</i> <i>Pleuronectes platessa</i>	nourrissant <i>εὐτροφος</i>	Poissons plats
Sole <i>βούγλωσσο</i> <i>Solea solea</i>	agréable <i>ήδύς</i>	
Turbot <i>ρόμβος</i> <i>Psetta maxima</i>	valeur nutritive décroissante <i>προσφορά</i>	
Mulet cabot <i>λευκίσκος</i> <i>Mugil cephalus?</i> = <i>κέφαλος, κεστρέυς</i>	valeur nutritive décroissante <i>προσφορά</i>	
Mulet doré <i>μυξίνος</i> <i>Mugil auratus</i>		
Muge <i>χελλών</i> <i>Mugil chelo</i>		
Thon rouge <i>θύννος</i> <i>Thunnus thynnus</i>	lourd <i>βαρύς</i> nourrissant <i>πολυτρόφος</i>	
Bonite <i>θυννίς</i> <i>Pelamys sarda</i>		
Loup <i>άκάρναξ</i> = Bar <i>Dicentrarchus labrax</i>	doux <i>γλυκός</i> astringent <i>παραστούφων</i> nourrissant <i>τρόφιμος</i> facile à éliminer <i>εὐέκκριτος</i>	
Anchois de fond <i>άφή</i> <i>Maurolicus mülleri</i>	lourd <i>βαρύς</i> indigeste <i>δύσπεπτος</i>	Menuaille
Sprat <i>κωβίτις</i> <i>Sprattus sprattus</i> l'alevin <i>έψητός</i>		
Squale <i>γαλεός</i> <i>Mustelus mustelus</i>		
Roussette <i>άστερίας</i> <i>Scyliorhinus stellaris</i>		
Renard de mer <i>άλώπηξ</i> = Requin bleu <i>Primace glauca</i>	"chair de renard" bon au goût <i>εὐστομος</i>	
Raie cornue <i>βοῦς</i> <i>Cephaloptera giorna</i>	charnu <i>κρεώδης</i>	
Raie blanche <i>βατίς</i> <i>Raja alba</i>	bon au goût <i>εὐστομος</i>	
Raie étoilée <i>άστερίας</i> <i>Raja asterias</i>	plus tendre <i>άπαλώτερα</i> juteuse <i>εὐχυλος</i>	
Raie capucin <i>λειόβατος</i> <i>Raja oxyrinchus</i>	resserre le ventre <i>δυσκοιλιώτερος</i> sent mauvais <i>βρωμώδης</i>	

Poissons	Qualités	Habitat — Particularités
Torpille <i>νάρκη</i> <i>Torpedo marmorata</i>	indigeste <i>δύσπεπτος</i> sauf près de la tête tendre <i>άπαλός</i> bon pour l'estomac <i>εύστόμαχος</i> = sain digeste <i>εύπεπτος</i> petites et cuites simplement <i>λιτῶς έψόμεναι</i> meilleures	organe électrique 
Ange de mer <i>ρίνη</i> <i>Squatina squatina</i>	digeste <i>εύπεπτος</i> léger <i>κούφος</i> le grand est plus nourrissant <i>τροφιμώτερος</i>	
Sélaciens en général	flatueux <i>φυσώδης</i> charnu <i>κρεώδης</i> affaiblit la vue si excès <i>ῥψεις άμβλύνει</i>	
Seiche <i>σηπία</i> <i>Sepia officinalis</i>	cuite <i>έψομένη</i> tendre <i>άπαλή</i> agréable au goût <i>εύστομος</i> digeste <i>εύπεπτος</i> relâche le ventre <i>εύκοίλιος</i> son jus <i>χυλός</i> éclaircit le sang <i>λεπτυντικός ... αίματος</i> soulage la sécrétion des hémorroïdes <i>κινητικός τής δι' αίμορροϊδών έκκρίσεως</i>	
Calmar <i>τευθίς</i> <i>Loligo vulgaris</i>	digeste <i>εύπεπτος</i> nourrissant <i>τρόφimos</i> le petit surtout <i>μικρός</i> bouilli <i>έφθή</i> plus dur <i>σκληρότερα</i> mauvais au goût <i>δύστομος</i>	
Pieuvre <i>πῶλυψ</i> <i>Octopus vulgaris</i>	aphrodisiaque <i>συνεργεί ... άφροδισίους</i> dure <i>σκληρός</i> indigeste <i>δύσπεπτος</i> la grande <i>μείζων</i> plus nourrissante <i>τροφιμώτερος</i> cuite longtemps <i>έψόμενος επί πλειον</i> humidifie l'intestin <i>παρυγραίνει ... κοιλίαυ</i> soulage l'estomac <i>τόν στόμαχον ίστησιυ</i>	
Triton <i>κῆρυξ</i> <i>Tritonium nodiferum</i>	aphrodisiaque	
Bonitou <i>πηλαμύς</i> <i>Auzis thazard</i>	nourrissant <i>πολυτρόφος</i> riche <i>βαρεία</i> diurétique <i>ούρητική</i> indigeste <i>δύσπεπτος</i> si salé <i>ταριχευθεισα</i> relâche le ventre <i>εύκοίλιος</i> amaigrissant <i>λεπτυντική</i> plus dur <i>σκληρότερος</i>	

Poissons	Qualités	Habitat — Particularités
Bonite <i>χελιδούιας</i> <i>Euthynnus pelamys</i>	plus dur <i>σκληρότερος</i>	
Orphie <i>χελιδών</i> <i>Belone belone</i>	donne bonne mine <i>εύχροιαυ ποΐουυ</i> son liquide <i>ύγρόυ</i> active le sang <i>κινούυ αίμα</i>	poisson volant 
Maquereau <i>όρκυυος</i> <i>Scomber scombrus</i>	boueux <i>βορβορώδης</i> dur <i>σκληρός</i> sauf le ventre <i>ύπογάστρια</i> bon au goût <i>εύστομα</i> et les épaules <i>κλείς</i> tendres <i>άπαλά</i> salés <i>ταριχευθέντες</i> moyens <i>μέσοι</i>	vit de plancton et d'herbes 
Thonine <i>ξανθίας</i> <i>Euthynnus alleterratus</i>	un peu mauvaise odeur <i>έπι ποσόν βρωμώδης</i> tendre <i>άπαλός</i>	

[D'après MNÉSITHÉE D'ATHÈNES (cité par ATHÉNÉE, VIII, 357)]

Poissons	Qualités	Causes
le filet <i>τμητόυ</i> Daurade <i>χρυσόφρυς</i>	dur à travailler pour la digestion <i>δυσκατέργαστος</i>	
de haute mer <i>πελάγιου</i> Liche <i>γλαύκος</i>	nourriture très consistante <i>πολλαπλασίαυ τροφήυ</i>	
Pageau <i>φάγρος</i> Thon <i>θύυυος, θυυυίς</i> <i>Thunnus thynnus</i>		
grégaires <i>άγελαΐοι</i> Thon femelle Maquereau <i>σκόμβρος</i> <i>Scomber scombrus</i> Congre <i>γόγγρος</i> <i>Conger conger</i> et leurs semblables <i>καί τὰ τοιαύτα</i>		
non grégaires <i>ούκ άγελαΐοι</i> Congre <i>γόγγρος</i> Requins <i>καρχαρίαι</i>	hautement digeste <i>μάλλον ... εύπεπος</i>	
grégaires	nourriture agréable <i>έδωδην ήδεΐαν</i> mais lourd <i>βαρείαν</i> difficile à digérer <i>δυσκατέργαστος</i>	car gras, riche <i>πίονα</i> conviennent mieux aux salaisons <i>δύναται ταριχεύεσθαι</i>
grillés <i>όπτοί</i>	profitables <i>χρήσιμοι</i>	les graisses s'évaporent <i>τήκεται πιμελώδες</i>

Poissons	Qualités	Causes
les écorchés (filets?) Raie βατίς	friables εὐθρυπτα pas bonne odeur	excroissances rugueuses τραχεῖαν τὴν ἐπίφυσιν non des écailles οὐ λεπίσιν
Ange de mer ῥίνη les bouillis ἐψομένων les grillés ὀπτώμενα	humidifiant ὑγρός purge l'intestin mieux que ὑπάγει τὰς κοιλίας plus faibles χείρονα	
Mollusques μαλάκια	chair indigeste σάρκα δύσπεπτον	
Pieuvre πολύπους Seiche σηπία	aphrodisiaques = poussent au bouillonnement de l'écume πρὸς ἀφροδισιασμοὺς ἀρμόττουσιν	car contiennent du souffle πνευματώδους et il faut un état du corps avec souffle πνευματώδους διαθέσεως
Mollusques bouillis ἐψηθέντα	meilleurs βελτίω	car liquides pauvres ὑγρότητας ... πονηράς on le voit au lavage πλυνόμενα car bouillir vide la chair ἐψησις ἐκκαλεῖται τῆς σαρκός or chaleur + eau, lentement μαλακῆς πυρώσεως = lessivage = πλύσις
Mollusques grillés ὀπτώμενα		assèche les humides καταξηραίνει τὰς ὑγρότητας or la nature de leur chair possède une essence sèche σαρκὸς ... φύσει σκληρᾶς οὐσῆς donc la grillade assèche γίνεσθαι ὀπτά
Nonnats ἀφύαι Aphya minuta	digestion flatueuse πέψιν φυσώδη	car non répartie οὐχ ὀμαλιζούσης
Sprats μεμβράδες	nourriture humide τροφὴν ὑγρὰν	or chair digérée vite ταχὺ πεττομένων mais arêtes lentement ἀκάνθης σχολῆ
Anchois τριχίδες Engraulis encrasicolus	on en mange les arêtes συγκατεσθίμεν τὰς ἀκάνθας ballonnements φῦσαι	dégradation réciproquement entravée ἐμποδισμὸς ... κατεργασίαν car sécrétion humides induites ὑγρασίαι ... συμβαίνουσι
bouillis ἐψόμενα	meilleurs βελτίω purgatifs ὑπακτικά	
des rochers πετραῖοι	nourriture sèche ξηρὰν τροφήν	car chairs compactes εὐογκὰ
Gobies κωβιοί Gobius niger	nourrissants τρόφιμα se digèrent rapidement πέττεται ταχέως	
Scorpène pustuleuse σκόρπαινα Scorpaena notata	peu d'excréments οὐ ... περιπτώματα peu de vents οὐ ... πνευμάτων	
Carrelet ψῆττα Pleuronectes platessa		

Poissons	Qualités	Causes
Tout poisson préparé simplement <i>σκευασίαις ἀπλῶς</i>	beaucoup plus digeste <i>εὐπεπτότερον</i>	
des rochers <i>πετραῖοι</i>	plaisir du goût <i>τῆ ἡδονῆ</i>	
Mollusques céphalopodes	plus humides <i>ὕγρότερα</i>	
Labres <i>κίχλαι</i> <i>Labrus bimaculatus</i>	pleinement assimilés <i>ἀναλήψεις ... πλείω</i>	
Merle <i>κόσσυφος</i> <i>Labrus merula</i>	diurétiques <i>οὐρήσεως</i>	
bouillis <i>ἔψοντα</i> grillés <i>ὀπτηθέντα</i>	plus purgatifs <i>ὕπακτικώτερα</i> nourrissants <i>τρόφιμα</i>	car chair humide <i>σάρκας ὑγροτέρας</i>
Tous les poissons	plus humides <i>ὕγρότεροι</i>	aux embouchures des fleuves <i>ποταμοί</i>
	riches (gras) <i>πίονες</i>	lacs, bas-fonds, golfes <i>λίμναι ... τευάγη ... κόλποι</i>
	bons au goût <i>ἐσθίεσθαι ... ἡδίους</i>	
	mais peu digestes et peu nourrissants <i>πρὸς τὴν πέψιν καὶ τροφήν</i> <i>... χείρους</i>	
	durs <i>σκληροί</i>	sur les côtes allongées <i>κειμένοις ... πελάγη</i>
	maigres <i>λεπτοί</i>	face à la haute mer
	battus par les vagues <i>κυματοπλήγες</i>	côtes très basses <i>λίαν ἀναπεπταμένοις</i>
La plupart <i>πλεῖστα</i>	meilleurs pour <i>ἄριστα</i> pour le plaisir <i>ἡδονήν</i>	océan profond <i>ἀγχιβαθεῖς</i> pas de tempêtes <i>μὴ ... μεγάλα πνεύματα</i>
	la digestibilité <i>εὐπεψίαν</i> nourrissants <i>τροφὴν</i>	grande ville proche <i>πόλεις σύνεγγυς</i>
Mulet <i>κεστρεύς</i>	indigestes <i>δύσπεπτοι</i>	à la fois marins et dulcicoles <i>ἀμφότεροι τοῖς ὕδασι</i>
de rivière <i>ποτάμιοι</i>	les plus lourds <i>βαρύτατοι</i> meilleurs <i>βέλτιστοι</i>	car lagune = putréfaction de l'eau <i>λιμναῖον = σῆψις ὕδατος</i> dans rapides <i>ὄξυτάτοις</i> (= pointus)
	digestibilité <i>εὐπεψία</i>	surtout tourbillons <i>πυροῦντες</i> = brûlants, feu eau froide <i>ψυχρός</i>

BIBLIOGRAPHIE

- BABELON J. (1957) : *Impératrices syriennes*, Albin Michel édit., Paris : 235-260.
- BERTIER Janine (1982) : *Mnésithée et Dioclès*, Brill édit., Leyde.
- BOULENGER G.A. (1907) : *Zoology of Egypt*. III. 1. *The Fishes of the Nile*, réimpr., New York, 1965.
- CARRIÈRE J.-Cl. (1979) : *Le carnaval et la politique*, Les Belles Lettres, édit., 360 pp. (Ann. litt. Univ. Besançon, 212).
- DENTZER J.-M. (1982) : *Le motif du banquet couché dans le Proche Orient et le monde grec du VII^e au IV^e siècle avant J.-C.*, De Boccard édit., Paris, 674 pp. (B.E.F.A.R., 246).
- DÉVEDJIAN K. (1926) : *Pêche et pêcheries en Turquie*, Impr. Nationale édit., Constantinople, 480 pp. + 169 pp.

- DUPONT Fl. (1977) : *Le plaisir et la loi, du "Banquet" de Platon au "Satiricon"*, Maspéro édit., Paris, 202 pp.
- GAILLARD Cl. (1912) : *Faune momifiée de l'antique Egypte*, Le Caire.
- IRIGOIN J. (1967) : L'édition princeps d'Athénée et ses sources, *Revue des Etudes grecques*, 379 : 418-424.
- LUTHER W. et FIEDLER K. (1965) : *Guide de la faune sous-marine des côtes méditerranéennes*, Delachaux et Niestlé édit., Neuchâtel, 270 pp.
- OIKONOMIDÈS P. (1972) : Katalogos tôn ichthyôn tès Hellados, *Hellenic Oceanology and Limnology*, XI : 421-600.
- THOMPSON D'A.W. (1947) : *A Glossary of Greek Fishes*, Oxford University Press - Geoffrey Cumberlege édit., Londres, 302 pp.
- WACHSMUTH D. (1957) : *Pompimos o Daimon*, Inaug.-Dissert., Freien Universität, Berlin.

Les données.

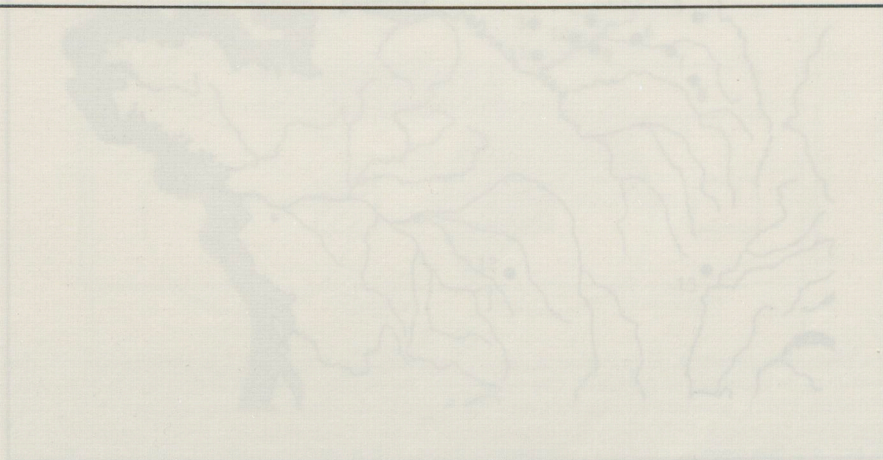
Les sources sont de deux types. La première — c'est une liste de sites archéologiques, la seconde rassemble

DISCUSSIONS

Ph. ERIKSON.— Athénée témoigne-t-il de la nourriture quotidienne des gens de son temps ?

J. DUMONT.— Je ne le pense pas. C'est une vision très intellectualisée de la gastronomie des notables du Bas-Empire. L'absence des salaisons, nourriture de base des Romains depuis plusieurs siècles, est très caractéristique.

F. POPLIN.— En somme, il existe une conservation différentielle pour les textes aussi.



- | | | | |
|----------------------|------------------|-------------------|-------------------|
| 1. Borealis (50) | 2. Hispania (50) | 3. Borealis (50) | 4. Gensay (50) |
| 5. Haec et Asia (50) | 6. Hispania (50) | 7. Hispania (50) | 8. Hispania (50) |
| 9. Campagna (50) | 10. Asia (50) | 11. Hispania (50) | 12. Hispania (50) |
| 13. Hispania (50) | | | |

Fig. 1
Carte des principaux sites grecs

Les sites archéologiques de la période grecque, du second Age du Fer (de 400 à 300), sont de nature très diverse. Habitats, sépultures et sanctuaires, pour ne citer que les grandes catégories, furent habituellement les restes amoncelés, souvent en grandes quantités, dont l'étude permet d'approcher plusieurs aspects de la relation entre l'homme et l'environnement. Cette présentation repose sur la cartographie d'une vingtaine de sites de la Grèce septentrionale (Fig. 1).