

# *Le garum en al-Andalus, un feu trouvé au fond des mers*

LUCIE BOLENS-HALIMI  
Université de Genève

## I. Une histoire de poissons marins

### I.1. *Langues de savoirs pour des objets fluctuants*

On a cru le garum disparu mais le nom seul avait changé. Une histoire semblable affecte le silphium<sup>1</sup>, plante mystérieuse disparue en Afrique sous les Romains, réapparue dans la documentation andalouse, sous d'autres vocables, et d'autres pouvoirs. Ainsi va l'histoire, les humains subissant le flux et le reflux, les heurs et les malheurs, devenus un jour objet d'histoire. Bien avant de connaître mes collègues espagnols, tandis que je travaillais à l'agronomie andalouse de langue hispano-arabe, j'apprenais rigueur et méthode en lisant Michel Ponsich, tout en m'initiant à l'Andalousie antique.

Si retrouver le garum à travers d'autres vocables fut relativement facile, le terme latino-arabe «*murrí*», de muria, assaisonnement et condiment après avoir été ferment de conservation, reste omniprésent dans la documentation culinaire d'al Andalus: signe de plus de survivances romaines à travers des cultures que les siècles antiques séparaient moins que le 20<sup>e</sup> siècle; beaucoup plus complexe fut de comprendre que l'*almorí*, au fil des siècles troublés de l'occupation islamique et de la Reconquista, ne désignait plus

---

<sup>1</sup> L. Bolens, «Al-Andalus ou le silphium africain retrouvé», Encuentro Internacional Fundación Cánovas del Castillo: *España y el-magreb: Confrontación o entendimiento*, dir. Dr. Jesús F. Salafranca Ortega, Marbella-Málaga, Ojen, 21-24 de mayo de 1989; et Idem, *La cuisine andalouse, Un art de vivre, XI<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> s.* Paris, Albin Michel, 1990, pp. 49-51.

---

*Gerión*. Homenaje al Dr. Michel Ponsich. 1991. Editorial de la Universidad Complutense de Madrid.

seulement le liquamen salé de poissons, que les peuples d'Extrême Orient appellent «nuoc-mâm» mais quelque chose d'autre qu'il a fallu identifier. Le garum antique de Michel Ponsich a été une des spécialités de la côte ibérique et mauritanienne, zone de rencontre entre la Mer et l'Océan, entre la Méditerranée et l'Atlantique.

L'apprêt du poisson et au début des intestins de poissons, par le sel, est en termes d'alchimie ce que le feu est au métal: observation de la nature, et accélération des mutations en milieu humide pour la décomposition, ensoleillé pour la cuisson qui est une mutation. Modification réussie d'un rythme naturel sur le mouillé salé; et application patiente à la répétition sur des semaines et des mois.

Encore fallait-il que l'enjeu le méritât! Le résultat en fut déjà dans l'Antiquité punico-romaine un condiment, une aide pour la santé, une *maîtrise de la fermentation*.

L'addition régulière d'eau et de sel va dans le sens de la fermentation utilisée et non plus redoutée au même titre que les levures, bières, vins, pains, bactéries et autres laits acides, dont l'étonnant *requesón* ibérique est un autre spéciment. Ces réalisations de vie quotidienne sont l'effet au même titre que la médecine et pharmacopée d'une connaissance intime de la matière et des végétaux, comme les boutons de câpres accélérateurs de la fermentation devenue adjuvante de santé et non le contraire <sup>2</sup>.

## I.2. Panacée de la médecine humorale

L'antiquité avait imposé le garum de poisson tel qu'il a été décrit par Pline l'Ancien, Pomponius Méla, Martial, puis étudié dans les textes <sup>3</sup> et l'archéologie <sup>4</sup>. Bien que le nom sonne latin à nos oreilles, les Romains qui l'utilisaient beaucoup n'avaient pas de terme autre que le grec «garos», ou «garon» désignant un menu fretin dont les intestins étaient laissés macérés dans du sel <sup>5</sup>, en quelque sorte une «salmuera» ou saumure qui donna l'hispanoarabe «muria» (Ibn Biklarish) et «morri» (Razî, BaïTâr, Anonyme de Huici). L'histoire du mot indique l'importance du procédé de salure qui place au deuxième plan le poisson, et de fait il en existait de nombreuses

<sup>2</sup> D. Farr, «Aliments traditionnels fermentés: un grand avenir», *Wissenschaftliche Zeitschrift Guigoz*, No 115, 1983, Yverdon, Suisse, pp. 41-48.

<sup>3</sup> Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, XXXI, 93; Pomponius Méla, II, 85; Martial, *Epigrammes*, XIII, 40, 48. Cf. Jacques André, *L'alimentation à Rome*, pp. 112-113 (garum et Hallex), 195-198 (liquamen).

<sup>4</sup> M. Ponsich, *Aceite de oliva y salazones de pescado, factores geo-económicos de Bética y Tingitania*, Madrid, Universidad Complutense, 1988; M. Ponsich et M. Tarradell, «Garum et industries antiques de salaison dans la Méditerranée occidentale», *Bibliothèque des hautes Etudes Hispaniques*, fasc. XXXVI, Paris, 1965.

<sup>5</sup> M. Ponsich, «A propos d'une usine de salaisons à Belo», *Mélanges de la Casa Velázquez*, 12 (1976), pp. 69-79; J. André, *L'Alimentation*, 110-111.

variétés pour cette réalisation: le liquamen ou sauce arrivée à l'état liquide par fermentation n'a pas d'équivalent en arabe andalou, les autres «fermentés» liquides étaient végétaux, l'isfirīya en pâte liquide, et le verjus à base de raisin ou de petites pommes cueillies avant qu'elles ne fussent mûres (HiSrim, ghur en persan). L'idée antique, chez Dioscoride, Pline, Apicius, et jusqu'à Isidore de Séville au VII<sup>e</sup> siècle était celle d'une sauce «putrescentum» à base d'intestins de poissons; curatif le garum continue d'être décrit comme tel par les médecins hispano-arabes et maghrebins jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle (Ibn Razzaq).

Il joue le rôle d'une panacée le cadre de la théorie humorale, car il agit comme le sel dans la gamme du chaud et sec et bien plus fortement; parmi toutes les formes où il apparaît, le garum appelé nabatéen semble être utilisé comme un remède drastique; pris à jeun il expulse les vers, et en collyre guérit la variole, ce fléau des siècles étudiés ici entre Dioscoride et Laguna, soit entre le 1<sup>er</sup> et le 16<sup>e</sup> siècle. Pour qui n'avait ni vers intestinaux ni variole, le garum permettait de satisfaire à toutes les goumandises de ceux, nombreux, qui aimaient le gras et les sauces: en effet considéré comme très chaud et sec (Râzi) il était supposé empêcher l'accumulation de la pituite dans l'estomac. Comme il desséchait le corps, il convenait à une humanité obsédée par la nécessité de transpirer pour libérer les humeurs superflues, dans les hammams ou par le garum, par voie externe ou par ingestion de la denrée miraculeuse dont le goût plaisait en outre.

### *1.3. Ombre et soleil: du garum pour les peaux blanches*

Comme on vivait beaucoup à l'ombre des frais patios, loin du soleil de la longue saison estivale, le garum convint aussi par l'exceptionnel apport de vitamines par lequel il dut préserver du rachitisme toute la population, en particulier les femmes de la bourgeoisie et des grandes familles qui sortaient peu en se protégeant du soleil à la différence des paysannes de toutes religions.

Le garum, qui aurait pu être indigène, a pu s'imposer en Méditerranée dans le sillage des Phéniciens qui ont sans doute aidé à la diffusion des nombreuses variétés citées dans la littérature antique: ainsi le «gari-flos» persan, fameux pour sa pureté et qui en tira son nom. Michel Ponsich en a décrit le cheminement d'Orient en Occident à partir des fouilles qui sillonnent les côtes bétiques et marocaines, montrant les principaux centres d'industries de salaisons du poisson dans l'Antiquité. La richesse en poissons de ces côtes occidentales a entretenu l'industrie dont on sait qu'elle était hautement lucrative, d'où sa pérennité sous cette forme. Ses métamorphoses sous le même vocable à l'époque hispano-arabe est le principal résultat, à enregistrer avant toute interprétation, de cette recherche <sup>6</sup>.

---

<sup>6</sup> L. Bolens, *La cuisine andalouse*, Albin Michel, ch. 9, pp. 189-200.

## II. Apparition d'un garum céréal

### II.1. *Epistémologie ou le ténébreux savoir des historiens*

Il semble que les Germains du haut moyen âge aient «encore» assaisonné leur cuisine au garum de poissons. Caviar à base de laitance de murène ou esturgeon, encore peut-être «alleg» ou «hallex» puisque les Mozarabes utilisaient ce vocable: cependant il est au Nord un franc produit de luxe. Pierre Riché cite un manuscrit du IX<sup>e</sup> siècle provenant d'Echternach qui donne une intéressante recette de garum de poisson cuit et aromatisé au fenouil d'origine grecque au IX<sup>e</sup> siècle, et après tout pourquoi pas?

«Prenez du poisson, de l'anis, agitez de jour en jour, mélangez à des herbes: menthe, fenouil grec, laurier, sauge, etc. Le tout doit être cuit à moitié, enlevé du feu, passé puis conservé dans des vases bien fermés<sup>7</sup>.»

La cuisson y remplace l'exposition au soleil. Cè repère est bien fait pour attester de la permanence d'un commerce d'épices et de condiments, y compris aux VIII<sup>e</sup> et IX<sup>e</sup> siècles pour les tables princières et aristocratiques du Nord. Les thèses et contre — thèses Henri Pirenne — Maurice Lombard ont structuré nos années de formation et restent repères classiques pour organiser les maigres connaissances textuelles. Au IX<sup>e</sup> siècle, à Echternach, quelqu'un savait fabriquer du garum de poisson par cuisson. Les enclaves étaient partout, chacun véhiculant sa culture culinaire, et les cuisiniers furent toujours de puissants sorciers.

Si nous passons à Séville au XII<sup>e</sup>, le groupe dominant se compose de Berbères almohades, mais une importante bourgeoisie s'est constituée, l'Islam andalou semble être resté plus indigène que prosélyte: les marchés sont contrôlés à l'ancienne, et un *Traité de Hisba*, équivalent exact des documents de censure ou «morale économique» antiques, sous la plume d'Ibn 'Abdûn, se préoccupe autant des justes prix (le radica HSB signifie compter) que de la qualité des denrées: avec quelle eau fait-on macérer le poisson salé pour le garum? le roseau du «muHtasib» zélé désigne bien sûr à la vigilance générale tout ce que véhiculent de maladies possibles les eaux en général, laissant imaginer une ébullition préalable, mais aussi semble déconseiller la macération en eau salée:

«El pescado, tanto el salado como el fresco, no se lavará con agua, porque lo echa a perder, ni se macerará en agua salado, porque también se echa a perder y se corrompe<sup>8</sup>.»

<sup>7</sup> P. Riché, *La vie quotidienne dans l'Empire carolingien*, Paris, Flammarion, 1973, p. 209, note p. 364.

<sup>8</sup> Ibn 'Abdûn, *Tratado de hisba*, por Emilio García Gómez y E. Levi-Provençal, *Sevilla a comienzos del siglo XII*, Sevilla, 1981, No 121, p. 139.

## II.2. *Garum pilé, au miel, râpe: une saumure sans poissons fermentés*

Ce poisson macéré continuant à se faire une technique autre de saumure, lentement et sans doute sur une longue durée, s'est intégrée à l'ensemble culinaire sous le nom de «Almorî» castillan, ibérique mais terrein. A travers le même mot «al-morrî», les usages se sont différenciés au XIII<sup>e</sup> siècle. Ce sont les qualificatifs qui renseignent. Ainsi, «morrî madqûq», garum pilé, écrasé; garum de tête (râs) que j'ai d'abord pris pour un garum de têtes de poissons puis qui s'est avéré être un garum de premier choix; «garum au miel», «garum rôti», «garum râpé». Il était difficile d'imaginer un garum de poisson pour ces usages, pourtant le garum de poisson était toujours là, explicitement employé alors.

Le dédoublement de sens ne pouvait se préciser que par une recette explicite: Elle émane d'Ibn Razîn.

«Prends les meilleures parties de l'agneau, celles que tu préfères, nettoie-les et mets-les dans une marmite de fer; verse de l'eau, du sel, de l'huile, du poivre, de la coriandre sèche, un peu d'oignon émincé et la quantité que tu veux de *garum macéré*, (—*morrî al-naqî'*). Mets sur le feu. Avant la fin de la cuisson, tu peux si tu veux, lui donner un peu de couleur avec un peu de safran délayé; porte-le au four pour terminer la cuisson et qu'il soit bien doré. Sors-le, laisse-le tiédir, et mange. *Si te veux, tu peux le faire avec du garum de poisson (morrî al-hût), au lieu de garum macéré* <sup>9</sup>.)

## II.3. *Le fabrication d'un fermenté cérééal*

Il s'agit d'un fermenté ayant pour les Andalous même valeur que le garum de poisson. Il s'agit toujours de «muria» l'adjectif donnant l'apprêt ou la texture. Parmi les plus explicites, Ibn Biklarish, juif espagnol de Bicar, auteur d'un traité de simples, Al- Musta'îni «qui place l'almorî entre le set et l'eau de mer bien qu'il s'agisse d'un garum macéré <sup>10</sup> comme l'indiquent de nombreux documents explicites de Razîn, de l'Anonyme du XIII<sup>e</sup> siècle et encore au XIV<sup>e</sup> siècle Ibn Luyûn de Grenade. Cela permet une plus exacte acception de ce que désignent les termes de «morrî» en arabe venant du gréco-latin, almori en espagnol, garum en français à moins qu'il ne faille préférer «fermenté», ou compacts d'orge, de froment, voire levu-

<sup>9</sup> Ibn Razîn al-Tujibi, *Fadâlat al-Khiwân*, ed. Benchebkroun, Rabat, 1980; in Fernando de la Granja, Tesis doctoral manuscrite, *La Cocina árabe-andaluza según... Ibn Razîn*, Madrid, 1958-9, No 156. Merci au professeur de la Granja de m'avoir permis sa consultation.

<sup>10</sup> Yunus b. Biklarish al-israïli, *Al - Mustâini fî Tibb*, Leiden University Library (121 f), No Note de A. Diaz sur Biklarish in Al-Arbulî, *Al Kalam 'ala l-aghdiya*, cf A. Diaz Garcia, «Un tratado nazari sobre alimentos...», *Cuadernos... Granada*, No 101, 102, entre le vinaigre et l'huile.

res. Pétri en boules —pâtons nommées «*jamâjim*», «*wa hadha l-jamâjim al-bawdhaq*<sup>11</sup>», semblables dit le texte à celles que l'on forme avec le sucre, «*mathalân jamâjim al-sukar*» indication importante pour Grenade sucrière, d'autant que déjà au XII<sup>e</sup> Ibn Biklarish résumait exactement cette préparation. L'adjuvant à la fermentation est un ensemble de feuilles de figuier mâle ou caprifiguier (al-dakâr et non dhakar al-tîn), au centre de la pâte et en enveloppes des pâtons. Tenues en milieu sec, mais à l'abri des rayons du soleil, les pâtons ou bawdhaq-s sont régulièrement pourvues en feuilles de caprifiguier. Vingt jours après, on les débarrasse de la moisissure apparue en surface, et c'est alors que ces pâtons portent le nom, inexpliqué par Biklarish de «*bawdhaq-s*».

### III. La durée des mutations et variétés des fermentés à base de céréales

#### III.1. Objets et gestes exacts

Râpes au couteau, tamisées et moulus en farine, mélangés à de la farine de froment, et à du sel (une partie de blé pour 1/2 de sel), les nouvelles galettes sont réservées dans un récipient appelé «*khâbia*» et dont la forme peut être diverse mais qui doit avoir auparavant contenu de l'huile. Se fait alors l'aromatisation, par le fenouil, de l'anis, de la poudre sèche des graines de coriandre, nigelle, origan et un origan dit «*luki*», des brins de caprifiguier, fondamentaux comme ferments. Une pive sans pignons (ou du bois de pin), le tout dans la faine des bawdhaq-s. Une branche de figuier et trois de «*rutabal*» doivent y rester fichés. Ce mot, selon Simonet est «*romance*», même radical que «*restel*», en latin de Columelle<sup>12</sup> «*rutabulum*» qui désigne une spatule de bois: le castillan «*rodavillo*» désigne une spatule de bois à tourner les liquides<sup>13</sup>: outil antique, latin des polyvalents instruments agraires, devenu culinaire et resté dans l'arsenal culinaire arabo-andalou de Grenade.

Le préparation est longue, elle dure à peu près trois mois: pour la résumer, disons que les tamisages et l'enfermement en récipients huilés prennent 20 jours de plus. Moulus en farine et repétris les pâtons en fin d'apprêt sont laissés dans un couffin de sparte, matériau de base de la zone subtropicale sud-est ibérique. Sous forme de galettes compactes, ils sont laissés dans des plats évasés ensuite, jusqu'à apparition de sel cristallisé en surface.

<sup>11</sup> Razîn, *Fadâlat al-khiwân*, éd. 1980, p. 262, Granja, No 412.

<sup>12</sup> Columelle, *De Re Rustica*, XII, 20 et 23, et VIII, 15, 6 (gaditain); Isidore de Séville, *Etymologiarum Libri XX*, XII, 6, 39; jusqu'à A. Laguna, *Dioscorides*, XVI<sup>e</sup>s. et Abd er-Razzaq l'Algérien, *Révélation des Enigmes*, XVII<sup>e</sup> s.

<sup>13</sup> J. Simonet, *Glosario de voces ibéricas y latinas*, II, 495-6.

### III.2. *Est-ce encore un garum?*

Il n'a plus rien à voir avec le poisson dit «garòn». C'est un cérééal très salé, une quintessence de fermenté, prêt à être utilisé par réhumidification en cas de nécessité, et l'ensemble alimentaire andalou, entre le XI<sup>e</sup> et le XIV<sup>e</sup> siècle, en montre le fréquent emploi dans des mets salés ou sucrés. Il est appelé le meilleur (râs wa huwa al murri) c'est celui que l'on appelle «murri» parce qu'il se rapproche en qualité du garum de poisson. La base est de végétal, il est très salé, par phases répétées de séchages et réhydratations, découvert, sorti, rentré, l'aide venant du caprifiguier. Un second garum de blé pouvait se faire au miel et aux caroubes pilés.

### III.3. *L'ancien ne disparaît pas*

Le garum nabatéen était déjà à base d'orge et au XVII<sup>e</sup> siècle algérien c'est ainsi que le décrit 'Abd-er-Razzaq<sup>14</sup>, la hiérarchie donne le nabatéen comme le moins dense, puis vient une «eau de condiment» moins forte, le froment étant toujours meilleur que l'orge, enfin vient le poisson macéré pour la force due à la concentration salée. Le «garum de pain» our ferment cérééal en galettes ou pastilles convient à l'évidence à la Péninsule Ibérique, l'orge ayant été la céréale archaïque de l'ancienne levure de bière utilisée pour faire le pain levé dans les Asturies au 1<sup>er</sup> siècle ap. J-C.<sup>15</sup>

## IV. **Le nouvel espace ibérique**

### IV.1. *Décloisonner l'histoire*

L'approche historique est libre de tout dogme. On peut accéder à une chronologie différente de la traditionnelle par le biais classique, ou par un autre abord, ici nutritionnel. Le garum de poisson a connu en Andalousie un emploi continu jusqu'au XIV<sup>e</sup> à tout le moins<sup>16</sup>, il est cité encore au XVII<sup>e</sup> nord-africain, mais l'information prend alors figure érudite comme si la chose n'était plus connue. Il est associé aux agrumes comme les limes, conservés au sel et vinaigre, lesquels se distinguent peu facilement des citrons acides et doux que nous connaissons. La greffe, depuis le VII<sup>e</sup> siècle

<sup>14</sup> 'Abd er-Rezzaq ed-Djezaïry, *Kashef ar-Roumoúz*, Trad. et notes L. Leclerc, Paris, 1984, No 525, 217.

<sup>15</sup> L. Bolens, «Pain quotidien et pain de disette», *Annales E.S.C.*, Paris, 1980, No 3-4, 462-476, rééd in *Agronomes andalous du Moyen Age*, Genève, Droz, 1981, 264-278 (épeautre, céréale iscanda, ishkaliya...).

<sup>16</sup> Al-Arbulí, ap. Diaz, No 104.

wisigothique, sans parler de Columelle de Gadès, semble dans une permanence régulière. A travers les délires gastronomiques des aristocrates romains, on repère bien le cheminement des fruits aigres dits «china» en arabe des temps de l'acclimatation, et «Burtukal» en arabe d'aujourd'hui qui les voit venir du Portugal. Comme les humains, les plantes circulent mais on oublie que les mots ont leur propre dynamique pour désigner les végétaux selon la ligne de force du moment.

Dans l'application culinaire per Razîn, l'Anonyme de Huici, ou l'Anonyme Ait Salah, le fermenté cérééal l'emporte en application dans l'alchimie alimentaire, et le premier en date qui expose la dualité du fermenté de poisson et du fermenté cérééal est Ibn Biklarish. Al-Arbulî deux siècles plus tard cite Ibn Biklarish pour sa recette de «al-morî de cebada»:

«Al-murrî al-naqî' se conoce también por el nombre de "marsana" y "murrî albawdaq». Es, según el autor de Al-Musta'inî, harina de cebada que se amasa y se deja corromper con hojas de higuera; luego se hace que se adquiera la consistencia de la mermelada» (apud A. Díaz, No 101, p. 22).

On y retrouve l'exacte description de Ibn Razîn, et celle 3 siècle plus tard de Ibn ar-Rezzaq l'Algérien. Ce dernier apporte même une réponse à la composition de l'al - murrî al-nabatî sur lequel Amador Diaz s'interroge.

«Ibn Khashshâ' dice que lo que se conoce en occidente por al-naqî es al-morrî alnabatî, es decir, el almorî nabateo, pero no dice nada de su composición<sup>17</sup>.»

#### IV.2. *Afrique du Nord conservatoire d'al-Andalus?*

Voici ce qu'en dit 'Abd ar-Razzaq al-Djazzairî, l'algérien, dans sa *Révélation des Enigmes*, cité ici in extenso pour la synthèse qu'il nous permet entre l'Orient nabatéen à base de grains, et l'Occident maghrébo - andalou jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle:

«Il est chaud et sec au second degré. Il en est un dit *nabatéen* (nabatî) de préparation soignée, de consistance variable, préparé avec des semences. Il en est un autre d'une moindre consistance, d'une saveur acide, auquel on donne le nom d'*eau de condiment* (mâ' al-kâmakh). Le meilleur est celui qui est préparé avec du froment, ensuite celui qui l'est avec de l'orge, puis celui de poisson macéré. On le connaît sous le nom de *garum de l'année* (morî al-sanâ), garum de «bûden». Or, le mot «bûden» signifie de l'orge en pâte déliée. On le pétrit aussi avec des feuilles de figuier, puis on ajoute

<sup>17</sup> Biklarish, Ms de Leiden, Fo 75; Al-Arbulî, ap. Diaz, No 101, p. 22. Autres manières citées selon Ibn Luyûn et Ibn Razîn, in Bolens, *La cuisine andalouse*, ch. «le garum andalou...», 2<sup>e</sup> partie: *la Nature encensée*, pp. 189-200.

de la farine de blé, du sel, et de l'eau, puis du pain jusqu'à ce qu'il ait de la consistance. Telle est une de ses préparations. Il est détersif et nettoie la poitrine, les poumons, l'estomac et les intestins de leurs humeurs grossières. Il assainit les aliments et aide à la défécation. Il est salutaires contre les douleurs iliaques et la sciatique, pris à l'intérieur. On le remplace par le poisson salé<sup>18</sup>.»

C'est le texte le plus proche de celui de Razîn. Contrairement à l'histoire du silphium, celle du garum permet un autre prolongement par l'Algérie des temps modernes, passage des langues et des continents pour comprendre les choses stables ou en mutations, les mots étant plus inertes que les choses, le lien étant l'effet recherché par les humains. Ici nous avons l'indication d'une adjonction de grains pour adoucir l'acidité, et augmenter la compacité comme en fermentation panairaire avec le gluten qui ferme le pain.

#### IV.3. *Continuité dans le temps ou dans l'espace?*

Après l'essor antique du garum et la prépondérance de la Bétique pour l'exportation du garum depuis Carthagène jusqu'à la côte atlantique, et la Mauritanie tingitane, après la rétraction possible non prouvée de la Bétique sous les Wisigoths, l'Islâm prolonge par un Empire autre, plus étendu, l'Empire romain. Romanité est le vocable le moins faux pour évoquer la culture d'intégration antique. Il ne veut pas valoriser la forme autoritaire de l'Empire, mais rappeler la force des acquis paysans ou maritimes des groupes locaux malgré une forme d'Empire qui se trouve être latine.

La société, dans sa conception levantine antique, de groupes ethno-religieux juxtaposés différents, arbitrés par un pouvoir central non unificateur comme l'Emirat de Cordoue, et malgré la tentative plus drastique de 'Abd-er-Rahmaâm III de 927 à 961, et malgré le khalifat de Cordoue, reste une société antique de groupes juxtaposés et arbitrés, comme continuera à l'être l'Empire ottoman, cette société passe à une structure moderne avec la Reconquista.

Le garum est un aspect de cette antiquité prolongée, dont les dynamismes ne répondent pas à ceux de la féodalité d'Occident entre Meuse et Loire. Ces dynamismes succomberont au XIIIe siècle, à l'affrontement, entre le prototype féodal de l'expansion occidentale, et un genre de vie à l'antique fondé sur le plaisir de vivre y compris par augmentation des biens matériels. Raison l'échec à inventer le capitalisme en Méditerranée alors que les techniques financières y étaient avancées. En Hispanie, la présence constante du pouvoir royal à la tête des armées de Reconquête en territoire ibérique, est l'expression de 2 structures qui ne répondent ni l'une ni l'autre

<sup>18</sup> Abd er-Rezzaq, *Kashef ar-Roumoûz*, No 525, sub verbo «murri» ap. L. Leclerc, p. 217.

à la traditionnelle définition de la féodalité selon Ganshof, les juristes et les sociologues du moyen Age. Le XIII<sup>e</sup> connaît un ensemble de liens nolens-volens, par reconquêtes et autres cavalcades qui décloisonne le territoire ibérique.

Les acquis du Nord rencontrent les acquis du sud en les intégrant, et ils s'additionnent entre le XII<sup>e</sup> et le XIII<sup>e</sup> siècles. C'est au XIV<sup>e</sup> siècle que le grenadin Ibn Luyûn décrit dans le détail l'extrait de garum portant le nom persan de «*sir*» comme dans «*elixir*»<sup>19</sup> et le garum licite mais à la lisière du licite comme tous les liquides fermentés selon les normes malékites.

#### IV.4. *Cumul des acquis techniques et culturels, une vue de l'histoire selon les échanges culturels, sans, avec, ou malgré les guerres*

A la fermentation panàire du Nord asturien<sup>20</sup> s'ajoute la fermentation vinaire qui permet l'adjonction des moûts<sup>21</sup>. Le garum de moût décrit un cumul de fermentation par l'orge, le sel, le pain, le blé s'y ajoute pour la texture qui plaît, plus du miel qui a déjà fermenté (cf, Georges Dumézil, «*un mythe de fermentation du miel*»). Ce cérééal cuit et découpé est placé en pot (qadr') neuf, de terre, instrument le plus important des cuissons andalouses. «On verse dessus du moût de raisin récemment fait, de quoi couvrir et deux paumes en plus<sup>22</sup>» les 2 paumes devant permettre la fermentation sans que ne se brise le pot. Dans la tradition suisse romande on piquait le couvercle de peau régulièrement pour permettre le dégagement de gaz carbonique<sup>23</sup>.

Le garum de poisson demeure la référence essentielle, et donc le mot intact à travers les siècles de la mise au point antique en Bétique punico-romaine de l'hydrolyse des protéines du poisson, due aux enzymes présents dans les intestins du poisson, due aussi aux microorganismes environnants<sup>24</sup>. La juxtaposition apparaît entre Ibn Biklarish, homme de Saragosse, donc en un temps de culture plus étale en hispanie céréalière intérieure, et Ibn Razîn, dont la Fadâla porte la marque très insistante du syncrétisme entre l'Afrique berbère et Al-Andalus, rien là qui contredise la tendance d'une économie du blé (c'est du XIII<sup>e</sup> que date l'apparition des couscous en Al-Andalus)<sup>25</sup> à la rencontre de l'horizon marin où s'est diffusé l'antique ga-

<sup>19</sup> Bolens, *La cuisine andalouse*, pp. 198-199.

<sup>20</sup> J'ai abordé la fermentation panàire dans «Pain quotidien et pains de disette en Al-Andalus», *Annales E.S.C.*, 1980, reproduit dans *Agronomes andalous*, Droz, Genève, 1981.

<sup>21</sup> Râzîn, 423.

<sup>22</sup> Razîn, 418.

<sup>23</sup> L. Bolens, *Elixirs et merveilles. Un manuscrit inédit de cuisine bourgeoise suisse romande*, Genève, ed. Zoé, 1984.

<sup>24</sup> D. Farr, «Aliments fermentés», p. 45.

<sup>25</sup> L. Bolens, «L'étonnante apparition du couscous en Andalousie médiévale (XIII<sup>e</sup> s.)», in *Mélanges d'Histoire Economique et Sociale offerts au Professeur Anne-marie Piuze*, Genève, 1989, pp. 61-70.

rum de poisson et qui est par Palos en voie d'ouvrir les voiles vers le nouveau continent. Cet espace décloisonné est différent du découpage romain qui faisait de la Bétique une entité politique coloniale. Sa vocation maritime qui exploite l'immense richesse des mers et de l'océan ne cessant pas <sup>26</sup>, elle entre en synthèse subtile et parfois imperceptible pour la satisfaction des goûts multiples, avec le souci du corps cher à acquis techniques et gustatifs de la viticulture et d'une civilisation de la pâte levée propre à la part celtique de la Péninsule Ibérique. En Asturie, François Sigaut nous disait avoir assisté, dans les années 1980, comme au néolithique, à une moisson d'«ishkaliya», d'épeautre (*Dicoccum spelta* L.) dignes des méthodes décrites par Jack Harlan pour l'Asie Mineure préhistorique.

## V. Labyrinthe des savoirs sur la mouvance des choses

### V.1. Quelques résultats

La continuité n'a jamais cessé; en Suisse alpestre ou dans la campagne genevoise on recommence à faire du pain d'épeautre, commercialisé à partir des semences - musée venant du canton de Berne où j'en ai trouvé, comme le panais archaïque. Après la Reconquista, Andrés Laguna épris d'antique savoir mais se souvenant encore de l'histoire récente jongle avec les langues, sans frontière à la Renan, traduit et commente Dioscoride, lequel décrit le garum comme une saumure.

Désormais il semble que le souci de santé l'emporte sur le plaisir gustatif, et le garum se résume en son pouvoir de sel; ainsi va la sélection de chaque société, selon son temps, et ses affects qui nous échappent à l'évidence, toujours, puisqu'aussi bien nous avons quelque mal à comprendre ceux de notre propre époque.

«Toda especie de Garo (llamase ansi aquel liquor que resulta de los peces y de la carne que echamos en salsa) ataja las llagas que van paciendo, si se bañan con el, y sana los que fueron de algun perro mordido. Echase por clyster ansi la dysenteria, como la sciatica, en aquella, para cicatrizar y encora las partes llagadas: en esta, para irritar las sanas <sup>27</sup>.»

Cette panacée est fondée sur tous les incroyables usages des moisissures, et donc peut-être d'une *pénicilline* avant le mot, ainsi que l'effet bénéfique sur les inflammations d'une solution hyper-saline. Dans les cas de dysenteries, une solution saline permet de compenser les pertes électrolytiques dues à la maladie. Le plus difficile à imaginer est l'effet possible sur les

<sup>26</sup> A. Malpica Cuello, «El pescado...» in *Manger et boire au Moyen Age*, dir. Denis Menjot, Actes du colloque de Nice 1982, Nice, Belles-Lettres, 2 è vol., 1984.

<sup>27</sup> A. Laguna, *Pedacio Dioscorides*, II, ch XXXI.

sciatiques. Le même Laguna reprend ailleurs l'information de Pline sans citer la nouvelle aventure céréale d'almorî:

«El garo antiguamente se hacía de las tripas de un pece llamado Garo, del qual le quedó aquel nombre. Después se comenzó à haz del Sgombro y de otras muchas especies de peces; y à la fin se estendió este vocablo de Garo, à significar la salmuera mezclada con el liquor que resuda en ella, de qualquiera carne, o pescado: y en esta significación le toma al presente Dioscorides.

La salmuera por Si, en griego se llama Halme y en latin Muria y Salsugo.

El Garo no conoce nombre latino <sup>28</sup>.»

Pourquoi Laguna ne fait-il aucune allusion aux galettes de fermenté que les Andalous semblent utiliser plus fréquemment que le garum de poisson? Une fois de plus, le mot aurait-il voilé la chose par glissement de sens? Jusqu'au XVI<sup>e</sup> siècle, salmuera, muria, garo, salsugo semblent en circulation à égalité de signification. Antonio de Nebrija, auteur sévillan du «*du Vocabulario de romance en latin*» <sup>29</sup> dit de l'aloxa qu'il est breuvage des Maures, que l'hydromel est la latine «*aqua mulsa*» et que le garum se dit «*allex*» où Jacques André voit la forme mozarabe «*ladj*» revenue dans les langues romanes pour désigner l'alosè, laccia à Rome, leccia à Naples, alata en Catalogne, lacha et alacha en Andalousie. Et la forme byzantine «*alies*» des *Geoponika* <sup>30</sup> peut venir aussi de l'idée dominante du sel qui fixe et conserve, dans le garum de poisson comme dans le garum céréale (et le pain) devenu concentré de fermenté salé après que l'on ait râclé les moisissures des «*bawdaq-s*» seconde manière: «*fa-tajrad bilsakîn jaradân qawiyân*» <sup>31</sup> «*et tu râcles au couteau une forte râclée*», comme en hébreu l'arabe répète volontiers par le complément d'objet direct l'idée exprimée par le verbe.

## V.2. Des questions sans réponses

'Abd-er-Rezzaq al-Djezaïri au XVII<sup>e</sup> siècle, connaît donc le garum «aux semences» le garum au froment, meilleur que le garum à l'orge, et le garum au poisson, qui remplace tous les autres pour les douleurs iliaques. Mais il est douteux d'imaginer s'il les consommait et lequel. Comme d'imaginer la forme de ces divers salés-fermentés-salides-liquides. Retour aux tâtonnements de l'historienne empiriste, à moins de ne prétendre à rien d'autre

<sup>28</sup> A. Laguna, *Pedacio Dioscorides Anazarbeo*, lib. II, ch. XXXI et XXXII, tome 1. 142.

<sup>29</sup> A. de Nebrija, *Vocabulario de romance en latin*, p. 20; J. André, *Alimentation*, p. 113, note 271.

<sup>30</sup> *Geoponika*, XX, 46, 2.

<sup>31</sup> Ibn Razîn, *Fadalât*, texte ar., p. 262.

que d'informer sur d'inaccessibles (ou presque) documents des temps lointains.

### V.3. *Mouvance des questions selon les siècles, et les générations*

Le médecin Râzî, cité par Ibn Baitâr de Malaga, dans son article «murrî» reconnaît au garum la vertu non négligeable de rendre aux gens tristes leur bonne humeur. Soigner la tristesse semble avoir été la grande préoccupation de ce vrai médecin. Il existe d'Al-Jahid, un *Traité du garum disparu* et cité le même article d'Ibn Baitâr<sup>32</sup> qui soignait la variole. Dans le manuscrit de *pharmacopée sévillane* au fo 60 Ro, le garum apparaît comme déjà exotique, «salura», sorte de lait artificiel, allex, alitxa, lecce de sal.

De nos jours, l'intérêt est grand pour les aliments exotiques: «Trahanas, kishk, koumiss, kéfir, mahewu, bière de sorgho, ogi, et le plus proche du garum cérééal, l'idli indien à base de pain à pâte fermentée, grâce au haricot noir *Phaseolus Mungo*, riches en lyzines, acides aminés, fortifiants reconnus par l'azote et les sels minéraux. Le cénovis suisse est un fermenté condiment à base d'ache, d'herbe potagère. A région spécialisée, produit spécifique, le garum de Cadiz le plus coté se faisait à base d'esturgeon, celui de Byzance utilisait le thon et Aristophane citait bien une murène tartessique<sup>33</sup>! Le garum s'est métamorphosé selon les régions climatiques en s'adaptant à des ensembles diététiques. Le garum cérééal devait à l'évidence bien convenir aux plateaux à blé de la Meseta, aux mangeurs de tourtes et de douceurs qu'étaient en train de devenir les Espagnols, le garum de poisson aux peuples des rivages. Les galettes fermentées, au pain additionné de miel, semblent avoir été la spécialité des classes populaires:

«Le garum doit être utilisé macéré à cause de sa force pénétrante et de sa générosité. En deuxième position, il y a le garum fait de jus de raisin avec aromates *sans pain râpé*. Le garum que fait le peuple, avec du miel rôti et du pain, et d'autres ingrédients, il ne faut pas en abuser, car il a tendance à noircir; il n'avantage ni la santé ni la saveur<sup>34</sup>.»

Les impératifs locaux, jusqu'au XIII<sup>e</sup> siècle, le disputent aux résultats du grand commerce maritime dans le prolongement de l'Antiquité byzantine. D'une manière concrète, on peut alors seulement indiquer l'amorce en Méditerranée d'un changement radical de culture alimentaire par le passage de l'Antiquité à ce que nos maîtres avaient appelé «Les Temps Modernes», le début des Etats Nations. Autour du Bosphore d'Istanbul, dans l'Empi-

<sup>32</sup> Ibn BaiTâr al-Malaqî, *Al-Djami' li-Mufradât al-Adwiya wal Aghdiya*, Le caire, Trad. Leclerc, No 2111 bis.

<sup>33</sup> Aristophane, *Les grenouilles*, 475, cité par Garcia y Bellido, «Los Fenicios in Sefarad, II», 85. Martial *Epigrammes*, XIII, 40.

<sup>34</sup> Selon l'Anonyme andalou, XIII<sup>e</sup> siècle, cf L. Bolens, *La cuisine andalouse*, No 206, p. 198.

re Ottoman resté structuré à l'anciennesur le plan social et politique, il se trouve jque l'usage du garum antique demeure, tandis que sur les plages mauritaniennes, la boutargue et les oeufs de poissons, thon ou mullet, à l'opposé du garum macéré — décomposé, font prévaloir le séché au soleil.

### Conclusion: une histoire de sel et de feu

Des grains et des protéines, des saveurs acides et des affects narcissiques, du compact et du délié, de l'éphémère et du conservé, de la gourmandise cultivée en bonne harmonie avec la santé, de ce dense ferment antique, maintenu, revenant d'Afrique sous la plume de l'herboriste algérien au 17<sup>e</sup> siècle, se détachent avec relief, forts de leur symbole parfait, entre la céréale venue de la terre et le sel venu des mers, la recherche obstinée par les sociétés humaines d'une fraction d'éternité. Monté des profondeurs et des eaux ténébreuses, exposé au soleil ou au feu, le poisson trituré brûlé voire céréalisé porte l'inversion majeure: la vie compacto au lieu de la dissolution.

Sur la vague marine où dansait Aphrodite était la vie?

### BIBLIOGRAPHIE

#### A) Sources

- Yunus b. Ishâq b. Biklârîsh al-Isrâîli, *Al-Mustâ'inî fi l-tibb*, Manuscrit Cod. OR 15, Leiden University Library, Leiden (121 f), Fo 75. Cf. Illustration 2.
- Pharmacopée de Séville*: Biblioteca capitular Colombina de Sevilla, 7-6-26, Fo 60.
- Ibn Razîn 'al-Tujîbî, *Fadâlat al-khiwân fi tayyât at-ta'âm wa-al-alwân*, Ms XVI de la colección Gayancos, Biblioteca de la Real Academia de Madrid, et Université de Tübingen, cat. Verzeichniss, No 5473. (Texte ed. M.B.A. Benchekroun, Beyrouth, 1981, pp. 262-270.)
- Fernando de la Granja Santamaría, *La cocina arabigoandaluza según un manuscrito inédito, edición del Kitâb Fadâlat al-Khiwân... de Abî-al-Hasân... Ibn Razîn al-Tujîbî al-Andalusî (siglo XIII), estudio, traducción y glosario*, Thèse de Doctorat, Madrid, 1958-1959.
- Chams ad-dîn Muhammad b. al-Hasan al-Baghdâdî, *Kitâb al-Tabîh*, ed. D. Celebi; Mawsil, 1934, 88 p. (ms de Ste Sophie), trad anglaise de Arberry, A.J. «A Baghdad cookery book», *Islamic Culture*, Hyderabad, vol. III, No 1-4, 1939, pp. 19-47, et 189-214, p. 36, note 1.
- Maxime Rodinson, *Kitâb al-Wusla ila l-habib (Livre du lien avec l'ami...)*, Livre de cuisine de l'époque ayyoubide, étude e résumés des mss dans «Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine». *Revue des Etudes Islamiques*, Paris, Geuthner, 1949, 1950, pp. 96-165, p. 142, 24.
- Abû Bakr 'Abd al-Aziz al-Arbûlî, *Al-kalam 'Ala l-aghdiya*, ms No 5240 B.N. Madrid (Fo 87 r-100 r), Ed. A. Díaz García, «Un tratado nazari sobre alimentos»,

- Cuadernos de Estudios de Granada*, VI-VII, pp. 5-37 (1981); X-XI, pp. 5-91, avec trad., esp et glossaire.
- Ambrosio Huici Miranda, *La cocina hispano-magrebí en la época almohade, Kitâb al-tabij fi l- Maghrib wa-al-Andalus fi 'asr al-Muwahhidîn*, ed. texte arabe (Collection Colin B.N. Paris) Madrid, Instituto de Estudios Islámicos, 1965.
- Ibn Baitâr al Maliqî, *Al-Djamî li-Mufradat al-adwiya wal aghdiya*, Le Caire, Bulaq, 1291, 4 tomes en 2 volumes, sub verbo «murri», Tôme 1, livre 2, pp. 1149-150.
- Abd er-Razzaq ed-Djezaïry, *Kachef er-Roumoûz (révélation des énigmes)*, Trad. L. Leclerc, Paris, 1874, No 525.
- Ibn Luyûn, *Tratado de agricultura*, texte et trad, Joaquina Eguaras Ibáñez, Grenade, 1975.
- Andrès Laguna, *Pedacio Dioscorides Anazarbeo*, Madrid, facsimilé ed. 1555, Instituto de España, 1968 (cf. ill. 1).
- «*Tu prends de la semoule*» (incipit), manuscrit inédit du XIII<sup>e</sup> siècle, différent du ms Colin-Huici, *Collection privée Kacem Aït Salah*, (98 f).
- Al-Saqatî, *El-Kitâb fi adab al-hisba (libro del buen gobierno del zoco)*, trad et commentaires P. Chalmeta Gendrón, *Al-Andalus*, XXXII, 1967, 1, 125-162; XXXII, 1967, 2, 359-397; XIII, 1968, 1, 143-195; XXXIII, 2, 1968, 367-434.
- E. García Gómez y E. Levi-Provençal, *El Tratado de Ibn 'Abdûn*, Seville, 1981.
- Mestre Robert, *Libre del Coch, Tractat de cuina medieval*, Ed. Curial, Barcelona 1982. Aucune trace de garum.
- Isidore de Séville, Etimologías*, ed. bilingue J. Oroz y M.A. Marcos Casquero, Madrid, 2 vol, 1983.

## B) Travaux

- André Jacques, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Belles-Lettres, 1961, reed. 1981.
- Arié Rachel, «Remarques sur l'alimentation des Musulmans d'Espagne au cours du bas Moyen Age», *Cuadernos de Estudios Medievales*, II-III, 1974-75, pp. 299-315.
- Barrau Jacques, *Les hommes et leurs aliments*, Paris, Temps Actuels, 1983.
- Berque J. et Charnay J.-P. *L'ambivalence dans la culture arabe*, Paris, Anthropos, 1968.
- Blázquez José-María, *Economía de la Hispania Romana*, Bilbao, 1978.
- Díaz García A, Commentaire et trad. de *Al-Arbulî*, cf. s.v. Abû Bakr al-Arbulî (sources).
- Diccionario de la lengua española*, Real Academia Española, Madrid, 1984 (2 vol.).
- Dozy R, *Suppléments aux dictionnaires arabes*, Leyden, Brill, 1881 (2 vol.).
- García y Bellido, *Los Fenicios, Sefarad II*, 1942.
- García Sanchez E, «Andalucía islamica: la alimentación...» *Textos y Estudios*, Tome II, *Carne, pescados...* Granada, 1983.
- Farr David, «Aliments fermentés traditionnels: un grand avenir». *Wissenschaftliche Zeitschrift Guigoz*, 1983, 115, pp. 41-48.
- I Fenici*, Direzione scientifica di Sabatino Moscati, ed. Bompiani, Venezia, 1988.
- Luján Nestor, «El arte de comer. Crónica de 4.000 siglos del fuego a la nueva cocina» in *La Vanguardia (domingo)*, ch. 3 «Los esplendores de Oriente» p. 44: el garum de Hispania.

- Malpica Cuello A., «El pescado en el reino de Granada a fines de Edad Media: especies y nivel de consumo», *Manger et boire au Moyen Age*, Actes colloque Nice, Nice, Belles-Lettres, 2 vo. t. 1, pp. 1103-1117.
- Meyerhof M., «On the transmission of Greek and Indian Science to the Arabs», *Islamic Culture*, Hyderabad-Decan, 1937, pp. 17-29.
- Morabia A., «Les hommes, leur santé, leur alimentation» *Les cahiers médico-sociaux*, Genève, 1986, No 3-4, pp. 1951-67.
- Ponsich Michel, *Aceite de oliva y salazones de pescado (Factores geo-economicos de Betica y Tingitana)* Madrid, 1988.
- Ponsich Michel, «A propos d'une usine de salaisons à Belo (Bolonia-Cadix)», *Mélanges de la Casa de Velazquez*, 12, 1976, pp. 69-79.
- Ponsich Michel, et M. Taradell, «Garum et industries antiques de salaisons dans la Méditerranée occidentale», *Bibliothèque des hautes Etudes Hispaniques*, fasc. XXXVI, Paris, 1965.
- Rose E., *Le nuoc-mâm*, Saïgon, 1975.
- Simonet, F.J. *Glosario de voces ibéricas y latinas usadas entre los mozárabes, precedido de un estudio sobre el dialecto hispano-mozárabe*, Madrid, 1888; reprint Amsterdam 1967.
- Tannahill Ray, *Food and history*, London, 1973.
- Toussaint-Samat M., *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Paris, Bordas, 1987.
- Trémolières J., *Nutrition*, Paris, Dunod, 1977.
- Zipoy Terra, «Taste and smell: the neglect senses» *J. A. Ma*, 1982, pp. 2247-227.