

Pour parution dans les pages Perpignan

ASSOCIATION ARCHÉOLOGIQUE DES P. O.

**L'alimentation dans la Préhistoire et l'Antiquité en pays catalan**

La première conférence de l'année 1998 aura lieu le samedi 24 janvier à 14 h 30 à l'Université de Perpignan (salle de cinéma "Marcel Oms" au rez-de-chaussée du bât. F1, entrée par le 52 av. de Villeneuve). Elle revêt un caractère exceptionnel par la personnalité de son auteur et le sujet traité, qui intéressera tant les archéologues que les historiens, sans parler des gastronomes...

Le professeur Anna PUJOL-PUIGVEHI, docteur *summa cum laude* en Histoire, enseigne à l'Universitat Autònoma de Barcelone et à l'Universitat Oberta de Catalunya (UOC). Elle a publié de nombreuses études sur la période la plus reculée de l'histoire de la Catalogne, dont un important ouvrage intitulé "Les Ibères, vie et culture" aux éditions Barcanova (1993) et collabore à des revues comme Scientific American, National Geographic Magazine, Historia y Vida... Elle est également organisatrice des journées Archéologie et Pédagogie du Musée de la Catalogne. Ces dernières années, elle a entrepris une recherche originale sur l'alimentation et la cuisine des pays catalans, de la préhistoire à nos jours.

La conférencière présentera l'état des études sur l'alimentation en Catalogne depuis l'origine de son peuplement. Elle évoquera les productions et leur évolution au cours des temps en se référant aux grands sites de la région, des techniques de préparation et de cuisson, des instruments de cuisine, des modes et goûts... et conclura en faisant le bilan de ce qui reste, de nos jours, de tout cet héritage culturel.

contact pour cette notice: Cyr Descamps, tel/fax 04 68 51 89 91

# Conférences

## **L'alimentation aux temps préhistoriques et antiques en pays catalan**

25 janvier 1998

Conférence d'Anna Poujol I Puigvehi

(historienne et archéologue, professeur à l'universitat de Barcelona et à l'universitat overta de Catalunya.)

Les recherches sur le sujet, toutes nouvelles, ne datent que de 5 ans et comparent les cuisines moderne et ancienne. La Catalogne, profondément marquée par les colonisations grecque et romaine, n'a pas subi l'invasion arabe au Moyen Age. Les saveurs grecques et romaines ont certainement perduré dans notre cuisine.

Au cours de la préhistoire, et dès l'apparition de l'homme dans notre région, celle-ci a subi de nombreux changements climatiques et de fortes variations du niveau de la mer. Cela a entraîné de gros changements dans la flore et la faune, perceptibles dans l'alimentation. Les hommes préhistoriques ne mangent de gros animaux qu'exceptionnellement, leur quotidien comporte surtout des petits animaux (serpents, fourmis, insectes) et des produits de leur chasse tels le lapin (l'animal le plus consommé au quaternaire) et les oiseaux, auxquels s'ajoutent les œufs et le miel qui apparaît probablement à partir de l'ère pariétale.

Au Paléolithique inférieur, le feu n'existant pas encore, il n'y a pas de grands changements et pas de traces de transformation par l'homme de ce qu'il cueille ou chasse.

Au Paléolithique moyen (-300.000), le feu apparaît (on en a des traces au Massif du Montgri). Les produits de la chasse sont le cerf, le sanglier, la chèvre (70%), le cheval (60%), l'âne, l'éléphant, le boeuf, le rhinocéros, la panthère, l'ours, le loup et le renard.

Au Paléolithique supérieur le climat est plus froid, la forêt diminue au profit des espaces herbeux, on note une augmentation des espèces herbivores : chevaux et bovidés.

Au Magdalénien le climat se radoucit : expansion de la forêt et donc de la chasse surtout celle du cerf.

Les fouilles sur le site de la Caune de l'Arago, commencées en 1964, permettent d'étudier sur une très longue séquence (de -500.000 à -35.000) la nourriture de l'homme. On n'y trouve pas de trace de feu avant - 400.000.

Vers -500.000, on constate la présence des grands herbivores : cerf, mouflon, renne et cheval. Le bison n'est qu'occasionnel ainsi que le rhinocéros (2 espèces, de la savane et de Merks). Dans tous les niveaux on trouve de rares chèvres des Alpes, peu d'isards. Le sanglier n'apparaît qu'après -400.000 On note l'absence de poisson malgré la proximité du Verdoube. En effet les traces de pêche sont rares en Catalogne. On trouve vers -11.000 à Serinya près de Banyoles, une vertèbre de truite, quelques unes d'anguilles et de barbeau et des restes de saumon. Cela tend à démontrer que la Méditerranée était plus froide et moins salée que de nos jours et que les hommes de l'époque devaient se contenter de la pêche en eau douce et ne pas s'aventurer au bord de la mer.

Les fouilles à la caune de l'Arago avec la présence d'os longs humains cassés pour en extraire la moëlle (ainsi que celles menées par exemple en Charentes, au Proche-Orient, en Angleterre et en Allemagne) démontrent sans aucun doute de l'anthropophagie de l'homme. Elle perdure au moins jusqu'au Néolithique (-4.000) et l'apparition de l'élevage et de l'agriculture. On pense à tort qu'à cette époque l'homme est principalement carnivore, en effet l'étude chimique de l'os humain prouve que son alimentation est aussi bien composée de végétaux et de fruits.

Entre le Paléolithique et le Néolithique, à Villanove de Sau (-11.000) on trouve des escargots, noisettes, glands, poires, framboises, prunes, châtaignes, olives, mûres, fraises et même des amandes dans un site voisin.

Au Néolithique, qui apparaît dans notre région vers -7.000 avant de s'imposer vers -5.000, il s'avère que le gland est la céréale la plus utilisée. On trouve l'élevage de chèvres et de brebis (80%) en plaine et en montagne auquel s'ajoute en plaine celui des bovins et en très petite quantité celui du porc. On cultive l'avoine et plusieurs sortes de blé et d'orge, ainsi que des vesces (très importantes pour leur teneur en vitamine B), des fèves et des pois. On cueille des baies et des champignons. La chasse représente 40% de la nourriture animale : cerf, sanglier, lapin, oiseaux (perdrix, grives, pigeons), ces derniers gagnent du terrain à cause de la culture des céréales. La pêche est présente avec des truites, des escargots, des mollusques marins et des coquillages.

Au milieu du 3ème millénaire, avec l'apparition de la métallurgie du cuivre, l'élevage (chèvres, brebis, boeufs, sangliers) passe avant l'agriculture. La viande peut être rôtie ou découpée en morceaux et bouillie, pour cela un creux est fait dans le sol, on y étend une peau de bête, on le remplit d'eau que l'on fait bouillir avec des pierres chauffées. Le lard est prélevé pour la confection d'autres plats. On relève l'apparition du raisin sauvage.

A l'âge du Bronze, vers -1.800, une spécialisation du travail se fait sentir, les paysans de la plaine pratiquent une culture intensive des céréales. La bière apparaît, connue dès -3.000 en Égypte, elle est plus ancienne que le vin en Méditerranée. Avec les indo-européens (vers -1.000) on remarque l'introduction du mil et du micocoulier et l'essor de la lentille. L'élevage des bovins pour le travail prend son envol, mais il y a toujours prédominance des chèvres et des brebis, le porc se fait plus présent et ne cessera d'augmenter. On ne mange que des animaux âgés. La chasse régresse petit à petit avec l'élevage et ne représente plus que le quart de la nourriture animale.

Les céréales ont une très grosse importance. On note, à Ullastret et Puig Castella, la présence de très gros silos (8 m<sup>3</sup>), en trop grand nombre pour la seule utilisation de la population indigène. En effet la présence des Grecs (-600) et sans doute des phéniciens (-900), fait naître un commerce florissant, ceux-ci échangeant le vin, l'huile d'olive et les amandes, contre les céréales produites à proximité de leurs comptoirs (Empuries et Roses) par les indigènes. Le vin est un produit de prestige, il est associé à l'utilisation d'une vaisselle fine, décorée d'illustrations (culture de la vigne, éloges de ses dieux protecteurs), il véhicule une nouvelle culture et mettra plusieurs siècles à se généraliser. La culture de la vigne comme celle de l'olivier et de l'amandier reste très peu étendue et cantonnée à la proximité des colonies grecques, au moins jusqu'à la colonisation romaine (premier siècle avant). A Badalona, sur le site d'une maison ibère (-300) la présence d'amphores contenant du vin s'explique sans doute par l'importation, bien qu'à Tarragone et à Ullastret, la culture de la vigne en treille soit attestée dès -400. La domestication des poules (Calafell, Tarragona Bourriac) apparaît.

Avec l'olivier, arbre méditerranéen par excellence, cultivé par les grecs et dont la culture par plantations ou greffes est introduite vers -600 (origine d'Ullastret), l'huile devient la base de la nourriture méditerranéenne. La culture de l'olivier devient intensive avec la colonisation romaine et beaucoup d'auteurs romains en parlent : Juvénal, Horace, Caton, Apicius qui dénombre 11 variétés d'olives et donne des recettes pour leur conservation, Plinius qui lui en compte 15. On sait que la Catalogne exportait sa production à Rome qui préférait l'huile andalouse à celle de Tarragona. Les amphores ne servent qu'une fois, cassées, elles sont entassées et forment de véritables collines (mont Testaccio).

Au Ier siècle, le commerce du vin devient très prospère, on peut en constater de nombreuses traces grâce aux fouilles des épaves chargées d'amphores trouvées sur nos côtes (Port-Vendres par exemple). On trouve en Catalogne de nombreux

fours pour la fabrication des amphores. Le vin de Tarragona et de Barcelona vient en Provence et, par la vallée du Rhône, il arrive jusqu'à Lyon et en Allemagne. Une autre route du vin passe par la Garonne et atteint l'Aquitaine et la Bretagne. Les Gaulois, très amateurs, échangent un esclave contre une amphore de vin. Les Romains trouvent que la Catalogne privilégie la quantité à la qualité mais Pline estime que les vins de Tarragona sont meilleurs que ceux de Barcelona et valent ceux de la région de Naples.

Le sel a une très grande importance pour la conservation des aliments, ce sont les Grecs qui intensifient sa production en Catalogne dans les étangs autour de Canet et de Narbonne sans doute à partir d'une tradition phénicienne plus ancienne (-900). Avec les Romains on assiste dans la région à l'implantation d'une véritable industrie de la production de salsamenta (conserves à base de sel et de poissons forts, thons et maquereaux). Les poissons entiers ou découpés sont mis à macérer un certain temps avec du sel dans de grands bassins, puis transportés dans des amphores. Il y en a de plusieurs qualités et leur prix peut être très élevé (le thon est le plus apprécié). La salsamenta plus réputée est celle d'Andalousie. Le garum, sauce à base de poissons (8 parts) et de sel (1 part) est mis à macérer avec des herbes aromatiques et des coquillages. Le résultat est filtré et mis en amphores et peut être comparé aux sauces vietnamiennes. Il est utilisé très généralement comme condiment à la place du sel. A Roses on a trouvé une fabrique de salaisons de poissons (thons de plus de 2 mètres) et près de Figuéras à Avignonnet du Puig Ventos une villa où l'on produisait du vin pour en faire du vinaigre qui servait à la conservation des huîtres et des coquillages.

C'est à l'époque romaine que l'on a le plus d'indications sur l'élaboration de la cuisine, en particulier grâce aux 468 recettes d'Apicius, rédigées au IV<sup>e</sup> siècle. La première partie de son ouvrage comporte des recettes de confitures au miel et de conserves de fruits et d'olives. On remarque très vite l'association très fréquente du sucré et du salé aussi bien pour les plats à

base de viande que pour les desserts. Le porc est l'animal le plus accommodé (on sait qu'il était laissé en liberté avec le sanglier et on peut noter que Pline mentionne les jambons de Cerdagne), mais on trouve aussi de nombreuses recettes de croquettes (calamars crevettes, foie, lapin), 17 recettes de poulet, des recettes de canard (pouvant être remplacé par du perroquet ou du flamand), beaucoup de viandes hachées, de poissons et de coquillages. On note aussi l'emploi fréquent de 7 ou 8 sauces par repas, la présence de "farinettes" (à base de blé et de mil) faites au mortier, de liaisons et de flans à base d'oeufs (mélangés avec des herbes, des asperges etc.), de 2 ou 3 recettes de riz à la rascasse ou à la seiche (bien que le riz soit rare à l'époque romaine) et enfin du fromage frais aux fines herbes.

La nourriture du pauvre ne comporte que très peu de viande et seulement sous forme de bas morceaux, elle est à base de végétaux, légumes et céréales, agrémentés de sauces et peut se comparer avec celle du Maghreb de nos jours.

La façon de faire la cuisine est la même qu'aujourd'hui et les instruments de cuisines, poêles, casseroles, très proches des nôtres.

On pratique couramment l'élevage du cerf, du lapin, et de la volaille et l'on retrouve la trace d'un élevage de poissons dans des viviers (turbot, murènes, daurades).

La conférence est suivie d'une projection de magnifiques diapositives de fresques d'Herculanum et de Pompeï et de mosaïques de Tunisie.

Compte-rendu de Jacqueline Noël

\*  
\* \*