

Collana MenSALe
DOCUMENTA ET MONUMENTA

diretta da Antonella Pellettieri

2
∞



© 2014 Edizioni Centro Grafico Foggia S.r.l.
Via Manfredonia I Traversa 71121 FOGGIA (Fg)
Tel. 0881 722719 - 0881 728177
Fax 0881 722719
e-mail info@centrograficofoggia.it
www.centrograficofoggia.it

Progettazione grafica: BrucoMela Design.
Revisione testi: Paola Paciello.

ISBN 978-88-96545-54-6

Vietata ogni riproduzione, anche parziale, del testo e delle immagini
Printed by: Centro Grafico Foggia S.r.l.
Finito di stampare nel mese di dicembre 2014.

*Identità euromediterranea e paesaggi culturali
del vino e dell'olio*

Atti del Convegno Internazionale di Studio
promosso dall'IBAM-CNR
nell'ambito del Progetto MenSALe
Potenza, 8-10 Novembre 2013

a cura di
Antonella Pellettieri

Sommario

- 7 *Premessa*
Antonella Pellettieri
Responsabile Scientifico Progetto MenSALe
- 9 *Discorso di apertura*
Antonella Pellettieri
Identità euromediterranea e paesaggi culturali del vino e dell'olio. Le ragioni del convegno
- 13 Canio Alfieri Sabia
Il ruolo della viticoltura e della olivicoltura in Basilicata: un'analisi tra modernità e tradizione
- 27 Paolo Xella
Vino e olio come elementi divini nelle ideologie delle antiche culture mediterranee
- 35 Giuseppe Chiurazzi
Miti di...vini
- 45 Claudia Cerchiai Manodori Sagredo
Leggere con gli autori latini e greci alcuni elementi della storia dell'olivo, della vite e dei loro frutti
- 59 Dimitris Roubis
Archeologia dei paesaggi produttivi in Basilicata.
Approcci integrati per lo studio della paleoalimentazione basata sull'olio e il vino
- 71 Alessandra Pecci
Produzione e consumo di olio e vino. Analisi dei residui organici in archeologia
- 81 Luisa Aino
Merci di scambio e contenitori: la circolazione delle anfore vinarie e olearie in età classica sulla costa ionica della Basilicata
- 89 Anastasia G. Yangaki
Quelques réflexions sur le contenu (vin et huile) des amphores proto-byzantines: données et perspectives de la recherche
- 105 Luigi Crimaco
Insedimenti rustici e produzione vinaria nella Campania settentrionale costiera tra III e I sec. a.C.
- 141 Angela Carcaiso
Tecnologia della produzione olearia nell'ager Calenus. Il caso della villa romana "S. Rocco" di Francolise (CE)
- 179 Ilias Anagnostakis
Le manger et le boire dans la Vie de saint Nil de Rossano: l'huile, le vin et la chère dans la Calabre byzantine X^e- XI^e- s

- 197 Flavia Salvatori
Il vino e l'olio nell'iconografia cristiana tardoantica. Simbolo, ornamento e scene di mestiere
- 217 Maria Leontsini
Butter and lard instead of olive oil? Fatty Byzantine meals
- 231 Luisa Spagnoli
Paesaggio, cultura, agricoltura. Nuovi scenari e nuove territorialità
- 241 Christine Angelidi
Illuminazione e ornamentazione nel Palazzo Imperiale di Costantinopoli
- 249 Gerasimos Merianos
Oil and Wine in Byzantine Alchemical Recipes
- 261 Gaetano Morese
Il paesaggio della vite e dell'ulivo nel materano fra XVIII e XX secolo
- 275 Isilda Braga da Costa Monteiro
O vinho do Porto e a região do Douro, Património Mundial
- 283 Paride Leporace
Controversia storica del vino nel cinema lucano
- 285 Antonio Monte
Trappeti e stabilimenti oleari, palmenti e cantine vinicole: da luoghi di lavoro a beni del patrimonio industriale
- 305 Marcello Corrado
Luoghi di produzione e di conservazione del vino sul territorio lucano
- 323 Nicola Ruggieri
A tavola con i lucani
- 353 Indice dei nomi, luoghi e cose notevoli
a cura di Anna Valente
- 379 Indice degli Autori
a cura di Anna Valente

Le manger et le boire dans la *Vie* de saint Nil de Rossano: l'huile, le vin et la chère dans la Calabre byzantine X^e-XI^e s.

À l'occasion de cette rencontre de Potenza intitulée «Identità euromediterranea nei paesaggi culturali del vino e dell'olio », nous avons pensé qu'il serait du plus grand intérêt d'entreprendre l'exploration d'une identité gastronomique locale, en l'occurrence celle de la Calabre byzantine. Cependant, dans la mesure où nous ne disposons pas avant le XI^e siècle de documents sur la production vivrière de la région, nous nous sommes tournés vers les récits hagiographiques des saints de l'Italie méridionale, qui sont parfois très riches en détails de ce type. Parmi toutes les *Vies* des saints de la période mesobyzantine (VIII^e – XII^e s.), c'est surtout la *Vie de saint Nil de Rossano* (910-1004), écrite au milieu du XI^e siècle (après 1040) par un moine également originaire de Rossano¹, qui nous fournit une documentation abondante. Nous fondant donc sur cette *Vie*, mais en exploitant aussi les éléments fournis par d'autres *Vies* de saints, les *Typika* (règles) des monastères byzantins d'Italie du Sud et certaines archives comme les actes de particuliers ou de couvents, nous sommes en mesure de présenter dans les grandes lignes une image du rôle que jouaient le vin, l'huile, la viande et le miel dans les mœurs diététiques des habitants de la Calabre byzantine, particulièrement

¹ *Vie de saint Nil de Rossano* (BHG 1370), éd. G. GIOVANNELLI, *Βίος και πολιτεία τοῦ ὁσίου πατρὸς ἡμῶν Νείλου τοῦ Νέου* [*Vie de notre saint patron Nil le Jeune*], Grottaferrata, 1972, pp. 89-90. Traduction italienne Idem, *Vita di S. Nilo fondatore e patrono di Grottaferrata*, Grottaferrata, 1966. Édition et traduction en grec moderne, SOEUR MAXIME, *Ὁ Ὅσιος Νεῖλος ὁ Καλαβρός. Βίος τοῦ ὁσίου Νείλου τοῦ Νέου (910-1004)* [*Saint Nil de Calabre. Vie de saint Nil le Jeune*], ORMYLIA CHALKIDIKI, 1991, pp. 182-187 (nous renvoyons aux deux éditions; seule la seconde, notée entre parenthèses, indique les lignes des pages). Sur la douteuse identification de l'auteur de la *Vie* de saint Nil avec saint Bartholomé (ca 1055), voir F. HALKIN, *S. Barthélemy de Grottaferrata. Notes critiques*, in «*Analecta Bollandiana*», 61, (1943), pp. 204-296 ; J.-M. SANSTERRE, *Les coryphées des Apôtres, Rome et la papauté dans les Vies de Saints Nil et Barthélemy de Grottaferrata*, in «*Byzantion*», 55, (1985), pp. 516-543; A. LUZZI, *La Vita di san Nilo da Rossano tra genere letterario e biografia storica*, in *Les Vies des saints à Byzance*, Paris, 2004, pp. 178-179.

celles des moines. On observe tout d'abord que toute référence à la culture de l'olivier est quasiment absente de cette hagiographie italo-grecque, alors qu'elle fournit d'abondants témoignages sur la viticulture, les emblavures (terres ensemencées en blé), les cultures maraîchères et les vergers. De surcroît, si elle mentionne quelques rares fois la consommation d'huile pour l'alimentation, c'est surtout son usage pour les veilleuses des églises qui est consigné. Par exemple, dans la région de Reggio, une outre d'huile est considérée comme un présent de prix : elle est offerte en même temps que des cierges à saint Élie le Spéléote (860/870- 960) par le stratège du thème administratif byzantin de Calabre, et elle est probablement destinée aux veilleuses des églises². Dans la *Vie de saint Sabas, fils de Christophore*, ouvrage datant de la deuxième moitié du X^e siècle (950-995), on apprend que le monastère de l'Archange Michel manquait totalement d'huile, mais aussi toute la région environnante, de Merkourion aux confins de la Calabre et de la Lucanie, et que l'on ne pouvait pas allumer les veilleuses de l'église. En outre, la *Vie* rapporte que l'huile était d'autant plus difficile à trouver que l'éparchie n'en produisait pas, et quiconque désirait en acheter à la saison de la cueillette et du pressage (*elaiou kairos*) devait parcourir trois jours de route et parfois même sept. Et, comme il se doit en telles circonstances, un miracle donne la solution au problème et la jarre d'huile demeure pleine aux cours des quatre mois allant jusqu'à la prochaine olivaison³. Abstraction faite de la banalité de cette narration miraculeuse, elle fournit sur le réel des éléments primordiaux : absence de production et déficience en huile dans la région, achat d'huile dans une autre région indéterminée mais éloignée, suffisance limitée de l'huile mise en réserve, puisqu'elle ne dure que jusqu'au printemps ou au début de l'été, et que la jarre d'huile demeure miraculeusement pleine pendant quatre mois, à savoir jusqu'à la nouvelle récolte au début de l'hiver.

En dépit de ce problème de production et d'approvisionnement, des guérisons miraculeuses opérées par l'huile sont mentionnées dans la même *Vie*⁴. Quant à la *Vie de Nil*, qui ne fait aucune allusion à la production et à la

² *Vie de saint Élie le Spéléote* (BHG 581), éd. *Acta Sanctorum* (= AASS) Sep. III, col. 854D-E.

³ *Vie de saint Sabas*, éd. I. COZZA-LUZI, *Historia et laudes ss. Sabae et Macarii Juniorum e Sicilia*, in *Bibliotheca Apostolica Vaticana*, Rome, 1893, pp. 71-96, § 38; A. LUZZI, *Bosco, coltivazione e allevamento nelle Vite dei santi monaci italogreci (secc. IX-XII)*, in *La cultura scientifica e tecnica nell'Italia meridionale bizantina*, (Arcavacata di Rende, 8-9 febbraio 2000), F. BURGARELLA - A.M. IERACI BIO (a cura di), Soveria Mannelli (Catanzaro), 2006, (Studi di filologia antica e moderna 13), pp. 152-153.

⁴ *Vie de saint Sabas*, §§ 11, 19, 23, 27, 29, 31, 32, 40, 45, mais aussi les guérisons grâce au pain béni § 26.

consommation d'huile, elle fournit une référence unique sur l'usage miraculeux de l'huile contenue dans les veilleuses votives⁵. Notons pourtant que les *Vies* des saints de la Calabre byzantine, à l'exception de la *Vie* de Sabas, signalent moins fréquemment l'huile des veilleuses allumées devant les icônes pour soigner les malades que l'eau bénite⁶. On relève aussi quelque chose d'approchant dans les *Vies* des saints de l'arrière-pays de l'Asie mineure et de Thrace, régions où la culture de l'olivier est absente et où l'eau bénite occupe la première place dans les miracles, non l'huile des veilleuses⁷.

Les éditeurs des actes de la région de Messine en Sicile et de Hagia-Agathè Oppido en Calabre du XI^e siècle, documents qui retranscrivent des biens et des cultures, sont surpris de constater l'absence totale de l'olivier dans des régions qui, un peu plus tard et jusqu'à aujourd'hui encore, sont principalement consacrées à la culture de l'olive⁸. De plus, il n'est aucunement fait état d'oliviers dans d'autres documents sur la Calabre datant du XI^e siècle et des siècles suivants, lesquels témoignent par ailleurs d'une surabondance de vignes et d'arbres fruitiers⁹. Au XI^e siècle toujours, dans la *Vie* de saint

⁵ *Vie de saint Nil*, p. 100 § 58 (p. 210. 32-34).

⁶ L'eau bénite (mais aussi le vin et le pain): *Vie de saint Élie le Spéléote*, col. 881C, 884F, 885A, 886 E, 886 F ; *Vie de saint Maur de Gallipoli*, éd. F. HALKIN, *Saint Maur de Gallipoli* (BHG 2267), in «Rivista di studi bizantini e neoellenici», 25, 1988, p. 145. *L'huile: Vie de saint Élie le Spéléote*, col. 883B-C; *Vie de saint Léon-Luc de Corleone* (BHL 4842), AASS Mart. 1, col. 101A. Dans les *Vies* suivantes aucune des nombreuses thérapies miraculeuses mentionnées n'utilise l'huile: *Vie de saint Élie le Jeune* (BHG 580), éd. G. ROSSI TAIBBI, *Vita di Sant' Elia il Giovane*, in «Istituto Siciliano di studi bizantini e neoellenici», Palermo, 1962; *Vie de saint Luc d'Isola di Capo Rizzuto* (BHG 2237), éd. G. SCHIRÒ, *Vita di S. Luca vescovo di Isola Capo Rizzuto*, in «Istituto siciliano di studi bizantini e neogreci», 2, Palermo, 1954. Thérapies effectuées seulement à l'aide de cataplasmes aux herbes et d'emplâtres, *Vie de saint Luc de Demenna* (BHL 4978), AASS Oct. IV, 340, S. EFTHYMIADIS, *Les saints d'Italie méridionale (IX^e- XII^e s.) et leur rôle dans la société locale*, in E. FISHER et al. (éd.), *Byzantine Religious Culture: Studies in Honor of Alice-Mary Talbot*, Leyde, 2011, p. 357. Voir aussi, A. PERTUSI, *Sopravvivenze pagane e pietà religiosa nella società bizantina dell'Italia meridionale*, in *Calabria bizantina. Tradizione di pietà e tradizione scrittorica nella Calabria greca medievale*, Reggio Calabria, 1983, pp. 24-25.

⁷ A. KAZHDAN, *The Image of the Medical Doctor in Byzantine Literature of the Tenth to Twelfth Centuries*, in *DOP* 38(1984), pp. 46-47; I. ANAGNOSTAKIS, *Ελλαδικά παραμύθια και ελλαδική παραμυθία στο Βυζάντιο του 10ου αι.* [Contes helladiques et comptes d'huiliers à Byzance au Xe s.], *Ελιά και Λάδι, Δ' Τριήμερο Εργασίας* [Olive et huile, 4ème atelier de trois jours], *III ETBA*, Athènes, 1996, p. 127.

⁸ A. GUILLOU, *Les actes grecs de S. Maria di Messina: enquête sur les populations grecques d'Italie du Sud et de Sicile (XI^e-XIV^e S.)*, Palermo, 1963; A. GUILLOU, *La Théotokos de Hagia-Agathè Oppido 1050 - 1064/1065* [Corpus des actes grecs d'Italie du sud et de Sicile / 3], Città del Vaticano, 1972, p. 23. A. CORTONESI, *L'olivo nell'Italia medievale*, estratto da «Reti Medievali», *Rivista* 6 (2005/2 luglio-dicembre), pp. 3-4. Sur l'olivier cité «aux portes de la Messine qu'en 1177» et la Sicile qui importe l'huile africaine au XII^e s. et la reconstruction de son olivette tardive en 1196, H. BRESCH, *Mer morte et oliviers perdus. Repli et survie de l'olivaie méditerranéenne (IV^e-XII^e siècle)*, in *Olio e vino nell'Alto Medioevo*, Atti delle LIV Settimana di studio, vol. 1, Spoleto, 2007, pp. 86-87, 93, 97.

⁹ A. GUILLOU, *Saint-Nicolas de Donnoso (1031-1060/1061)*, Città del Vaticano, 1967; A. GUILLOU, *Les*

Philaréτος le Jeune, lequel est une figure connue comme jardinier de plantes potagères, on lit au sujet de Senopolis, dans les Salines, qu'il s'agit d'un endroit qui dispose de tout: poissons, vins, blés, beurres, fromages, fruits et légumes de toutes sortes; mais il n'est nulle part question d'olives¹⁰. Ainsi, on constate que presque tous les documents byzantins concernant les régions de Messine, Salines, Rossano, Merkourion ne citent que des vignobles, lesquels dominant, et des terres de labours destinées à la culture des céréales et des jardins potagers¹¹, ainsi que des arbres fruitiers, des mûriers, poiriers, des chênes et de châtaigniers¹², au point que l'éditeur des actes de la région Hagia-Agathè Oppido s'écrit : « Notre dossier ne connaît pas un seul olivier » et il ajoute: « Ce fait n'est pas propre à Calabre, on l'a observé ailleurs, sans l'expliquer encore »¹³.

Il est très probable que, en raison de l'abandon des oliviers domestiqués depuis l'antiquité tardive et l'interruption de leur renouvellement due aux déplacement de populations durant les invasions arabes et au marché fermé, mais aussi à cause de leur destruction (abattage forestier, incendie) et surtout de l'alternance (la production se faisant une année sur deux), l'huile n'était

actes grecs des fonds Aldobrandini et Miraglia (XI^e-XIII^e s.), Città del Vaticano, 2009 (une seule mention d'une olivette en 1124, pp. 158-162); C. ROGNONI, *Les actes privés grecs de l'Archivo Ducal de Medinaceli, Tolède. I. Les monastères de Saint-Pancrace de Briatico, de Saint-Philippe-de-Bojôannès et de Saint-Nicolas-des-Drosi, Calabre, XI-XII^e siècles*, Paris, 2004.

¹⁰ *Vie de saint Philarète le Jeune* (BHG 1513), U. MARTINO (éd.), *Nilo, Vita di S. Filareto di Seminara*, Reggio Calabria, 1993, traduction latine AASS Aprilis 1, col. 609B. Une référence générale à l'huile dans les mets se trouve dans la *Vie de saint Philarète le Jeune* cit., Aprilis 1, col. 612F. Voir aussi S. CARUSO, *La "χώρα Σαλινῶν" nell'agiografia storica italo-greca*, in *Ad contemplandam sapientiam: studi di filologia letteratura storia in memoria di Sandro Leanza*, Catanzaro, 2004, pp. 55-96 et particulièrement p. 66.

¹¹A. GUILLOU, *Les actes grecs de S. Maria di Messina* cit., pp. 18-19, 26-27. G. CHERUBINI, *I prodotti della terra: olio e vino*, in *Atti delle settimane giornate normanno-sveve: Terra e uomini nel Mezzogiorno normanno-svevo*, Bari, 1987, pp. 187-233 et spécialement pp. 196-197. 211 [= reproduit in G.-M. VARANINI et A. BRUGNOLI (éd.), *Olivi e olio nel Medioevo italiano*, Bologne, 2005, pp. 237-290]. Notons, quand même, beaucoup plus tard en 1223 l'existence d'une mesure « lagenas » (< Gr. *λαγήνα*) de bonne et pure huile de Rossano, G. CHERUBINI, *I prodotti della terra: olio e vino* cit., pp. 202, 218.

¹² En dehors de la documentation suffisante produite par les actes grecs, notons aussi quelques exemples particuliers de ces produits dans les *Vies* des Saints de la région: a) cueillir des poires sauvages contre les sangliers qui les revendiquent, *Vie de saint Phantine* (BHG Nov. Auct. 2366z), éd. E. FOLLIERI, *La vita di san Fantino il Giovane*, in *Subsidia hagiographica* 77, Bruxelles 1993, p. 414, b) faire bouillir et manger des châtaignes et boire l'eau de châtaignes bouillies, *Vie de saint Nicodème de Kellarana* (BHG 2305), éd. M. ARCO MAGRI, *Vita di S. Nicodemo di Kellarana*, in *Testi e studi bizantino-neoellenici*, 3, Rome - Athènes, 1969, p. 102.139-144, c) fruits sauvages, arbouses, poires, *Vie de saint Nil*, pp. 63, 77 (p. 118.22-25, 152.6).

¹³ A. GUILLOU, *La tourma des Salines dans le thème de Calabre*, in «Mélanges de l'École française de Rome, Moyen Age», 83, Rome 1971[= *Culture et Société en Italie Byzantine (VI^e -XI^e s.)*, Variorum Reprints, Londres, 1978, X], pp. 9-11. Aussi, A. GUILLOU, *La Théotokos de Hagia-Agathè Oppido 1050 - 1064/1065* cit., p. 23.

pas considérée jusqu'à une certaine époque comme un produit d'usage courant, répondant à une nécessité alimentaire allant de soi. D'autre part, les problèmes de circulation des produits et le « caractère opportuniste de l'oléiculture, qu'on peut mettre en sommeil quand le marché est fermé », ont pu éventuellement causer « un repli de l'olivaie méditerranéenne »¹⁴. Quoiqu'il en soit, il avait toujours existé des oliviers dans la région mais leur nombre et leur produit variaient selon les époques et assurément les besoins du marché. L'huile d'Afrique, celle de l'actuelle Tunisie, apparaît comme une solution au problème presque constant de la pénurie. Selon Ibn Abd al-Haka, auteur arabe du IX^e siècle, l'huile d'Afrique du Nord était considérée depuis longtemps, et surtout vers 647-648, à l'époque où la présence byzantine connaissait un recul dans la région, comme une source d'enrichissement grâce au commerce avec les Byzantins (*Rûms*): « Les Rûms n'ont point d'olives chez eux et venaient [jadis] acheter de l'huile »¹⁵. Aussi, à la fin du IX^e siècle, la flotte byzantine, lorsqu'il lui arrivait d'affronter l'agressivité des Sarrasins d'Afrique en Italie du Sud et en Sicile, s'emparait-elle de *moult* navires et bâtiments de commerce chargés entre autres de grandes quantités d'huile. Cette dernière était écoulée sur le marché byzantin, ce qui avait pour résultat de faire chuter son prix¹⁶. Environ à l'époque de la prise des navires sarrasins chargés d'huile, on note une grande pénurie d'huile à Constantinople, au point que les églises, Sainte-Sophie même, manquaient d'huile pour leurs veilles. D'ailleurs, l'empereur Basile I (867-886) concéda à Sainte-Sophie un grand domaine, de toute évidence planté (entre autres) d'oliviers, afin de « maintenir vive la lumière de l'église », mais aussi pour que les revenus du domaine servent à l'entretien des offices de l'église¹⁷. Par conséquent le peu d'huile existante, surtout absorbé par les institutions de l'État pour le

¹⁴ H. BRESCH, *Mer morte et oliviers perdus* cit., pp. 55-101 de même que toute la bibliographie relative et plus particulièrement la citation supra, p. 56 et la Sicile, Calabre et Pouilles, p. 77, pp. 86-87, pp. 90-94.

¹⁵ IBN ABD AL-HAKAM, *La Conquête de l'Afrique du Nord et de l'Espagne*, in A. GATEAU (éd.), Algérie, 1942, p. 47; H. BRESCH, *Mer morte et oliviers perdus* cit., pp. 72-73. Sur les exportations d'huile de Tunisie dans le monde byzantin (*Rûm*), la Sicile, l'Égypte, voir H. BRESCH, *Le marchand, le marché et le palais dans la Sicile des X^e-XII^e siècles*, in *Mercati e mercanti nell'alto Medioevo: l'area euro-asiatica e l'area mediterranea*, Atti delle XL Settimana di studio, Spoleto, 1993, p. 295.

¹⁶ *Vita Basilii*, éd. I. ŠEVČENKO, *Chronographiae quae Theophanis Continuati nomine fertur liber quo Vita Basilii imperatoris amplectitur*, Berlin, 2011, §64, p. 226; H. BRESCH, *Mer morte et oliviers perdus* cit., p. 90. Pour le prix de l'huile à Byzance, voir C. MORISSON - J. C. CHEYNET, *Prices and Wages in the Byzantine World*, in *The Economic History of Byzantium: From the Seventh through the Fifteenth Century*; A. E. LAIOU (éd.), Dumbarton Oaks, Washington, D.C., 2002, pp. 837-838.

¹⁷ *Vita Basilii*, §79 pp. 264-266.

ravitaillement de l'armée, par l'éclairage des palais des citadins et des églises et le régime maigre des couvents, ne constituait pas une « nécessité absolue » dans la vie quotidienne du peuple comme c'était le cas des céréales.

Notre savoir sur l'huile dépendant presque exclusivement de l'état actuel des documents (nous sommes toujours en attente des conclusions de l'archéologie¹⁸), il nous faut sur ce point, pour modérer un peu les impressions (contradictoires ou simplificatrices qui en émanent, produire deux exemples qui nous informent d'une réalité variée, diamétralement opposée, touchant à l'huile dans la vie quotidienne. Le premier est une note qui évoque le brigandage sévissant parmi les habitants des villes des Pouilles, dans le thème administratif byzantin de Longobardie, en février 1045: au nombre des divers objets «nécessaires» volés par les villageois affamés sont les vêtements, les animaux, le blé, le vin, la viande, les poissons, les légumes, mais d'huile il n'est question nulle part¹⁹. Et ce dans une région où la production et même le commerce d'huile sont bien attestés aux siècles précédents et où, en 1070, un an avant que Bari ne tombe aux mains des Normands, les symboles de la richesse locale se trouvent dictés à un notaire: « Ces infâmes Normands volent le blé, le vin et l'huile »²⁰. En revanche, le deuxième exemple nous apprend qu'en Sicile, région qui n'était pas renommée pour sa production d'huile, les rebelles Byzantins de Troina sont dépouillés en 1062 par les Normands de «*tanta abundantia frumenti, vini et olei et aliarum rerum, quae ad usum necessaria erant*»²¹. On pourrait avancer beaucoup d'hypothèses sur ces deux exemples qui passent sous silence ou contredisent cette «réalité huilière» avancée par la recherche sur la production de ces deux régions: elles questionneraient la nature des informations fournies, l'énumération, banale et élaborée au hasard, de ces produits (étaient-ils locaux ou importés,

¹⁸ Sur le transport de l'huile et les amphores en Calabre méso-byzantine, les résultats des recherches archéologiques ne sont pas très riches, voir au sujet du «repli» en Calabre du VI^e-VII^e s., H. BRESI, *Mer morte et oliviers perdus* cit., p. 77.

¹⁹ A. GUILLOU, *Production and Profits in the Byzantine Province of Italy (Tenth to Eleventh Centuries): An Expanding Society*, in *DOP* 28, (1974) [= *Culture et Société en Italie Byzantine (VI^e -XI^e s.)*, Variorum Reprints, Londres, 1978, XIII], pp. 106-107. Sur la culture matérielle à Puglia byzantine, PH. DITCHFIELD, *La culture matérielle médiévale: L'Italie méridionale byzantine et normande* (Collection de l'École française de Rome, 373), Rome, 2007.

²⁰ R. IORIO, *Olivo e olio in Terra di Bari in età normanno-sveva*, in «Quaderni medievali», 20, (1985), pp. 67-101 [= reproduit in G.-M. VARANINI - A. BRUGNOLI (éd.), *Olivi e olio nel Medioevo italiano*, Bologne, 2005, pp. 291-316]; G. CHERUBINI, *I prodotti della terra: olio e vino* cit., p. 211.

²¹ GOFFREDO MALATERRA, *De rebus gestis Rogerii Calabriae et Siciliae comitis et Roberti Guiscardi ducis fratris eius*, in E. PONTIERI, *Rerum Italicarum Scriptores*, Bologne, 1927-28 (Zanichelli, 1972) II, 30, p. 41 ; G. CHERUBINI, *I prodotti della terra: olio e vino* cit., p. 223, note 283.

accumulés par les riches propriétaires et les citadins ?) ou le sens de *necessaria*, etc. De toute façon, une chose nous paraît plus que certaine : la présence de l'huile variait selon les lieux et les époques, et elle était reliée au milieu social qui accaparait sa production et par conséquent sa consommation ; elle n'était pas encore, du moins au cours des X^e et XI^e siècles, un produit répandu dans la vie quotidienne de la majorité du peuple.

Si l'huile était un produit déficient chez les gens ordinaires, tel n'était pas le cas chez les ecclésiastiques, dans les métropoles et les couvents, même si la *Vie* de saint Nil l'ignore, contrairement au vin et aux céréales qu'elle cite abondamment. Si, comme nous avons déjà dit, l'olivier est absent au milieu du XI^e siècle de la région de Messine et d'Hagia-Agathè Oppido, à la même époque les régions de Stilo et du versant ionique de l'Aspromonte - suivant les actes du couvent de Saint-Jean-Théristès (1054-1264) et de Saint-Nicodème de Kellarana (1023/1024-1232) et un peu plus bas la métropole de Reggio - selon les redevances à percevoir vers 1050- sont présentées comme possédant des olivaies, quoique à un échelle grandement inférieure à l'écrasante majorité des vignes et des mûriers²². Ces documents nous mènent à deux constatations: a) au XI^e siècle, des olivaies (dont une irriguée) ne sont citées que dans certains lieux et on ne trouve souvent mentionnés qu'un, trois, six, huit, vingt etc. oliviers, chiffres qui témoignent d'une oléiculture limitée²³; tout change au XII^e siècle car b) on relève parfois la mention d'olivettes sauvages et, à la fin du XI^e siècle et au cours du XII^e, il est plus souvent fait allusion à la greffe des oléastres, preuve d'une reconstitution des olivaies²⁴. Même si ces témoignages indiquent l'expansion de la culture de l'olivier au XII^e siècle, saint Cyprien de Calamizzi près de Reggio (deuxième moitié du siècle) ne parle pas encore d'oliviers ni de production d'huile, alors que sa *Vie* écrite après 1242 nous informe qu'il avait ajouté à la propriété de son monastère des terres de labours, des vignobles, des animaux, et édifié trois

²² A. GUILLOU, *Saint-Nicodème de Kellarana (1023/1024-1232)*, Città del Vaticano, 1968; A. GUILLOU, *Le brébion de la métropole byzantine de Région (vers 1050)*, Città del Vaticano, 1974; C. GIANNELI - A. GUILLOU - S.G. MERCATI, *Saint-Jean-Théristès (1054-1264)*, Città del Vaticano, 1980.

²³ Voir l'état des biens et redevances, GUILLOU, *Le brébion de la métropole byzantine de Région* cit., pp. 123-13, pour l'olivaie irriguée pp. 192-423 et la mention d'un endroit appelé *Elaiotribeion*, huilerie ou pressoir à olives, pp. 184-317.

²⁴ Sur les olivettes sauvages et la greffe des oléastres citées dans les actes, C. GIANNELI et al., *Saint-Jean-Théristès*, Vente du 1088-1089, p. 45, no 2.6; A. GUILLOU, *Saint-Nicodème de Kellarana* cit., Concession du 1139, pp. 47-53, Convention du 1189-1190, pp. 55-58. À partir de 1195 les actes mentionnent beaucoup d'oliviers et d'olivaies, C. GIANNELI et al., *Saint-Jean-Théristès* cit., n° 41 et 42 (1197-1198), n° 48 (1222-1223), n° 51(1264), A. GUILLOU, *Saint-Nicodème de Kellarana* cit., Emphytéose du 1232, pp. 39-43.

bâtiments à deux étages pour le blé, l'orge et les légumineuses²⁵. Quoi qu'il en soit, l'état des choses semble différent au XII^e siècle, puisqu'on observe la création de grandes olivaias en Italie méridionale, en *Longobardia minore*, particulièrement dans les Pouilles, et des témoignages attestent l'exportation d'huile et de blés vers Constantinople, sans que cela signifie d'ailleurs forcément l'existence d'un surproduit²⁶. Si l'on excepte ces témoignages, et ceux des *Typika*, à savoir les règles monastiques des couvents byzantins de Sicile et d'Otrante au XII^e siècle, qui consignent les jours de consommation d'huile, les autres sources dont nous disposons, parmi lesquelles la *Vie* de Saint Nil, donnent l'impression que l'huile est un produit rare dans la vie quotidienne de l'Italie méridionale, et particulièrement en Calabre byzantine.

L'huile d'olive si rare était-elle remplacée dans le régime alimentaire quotidien par des substituts (beurre, noix, noisettes etc., cités pour les plats des moines), par la graisse animale et les viandes de conserve (sauf dans les couvents), et surtout par le *garos* (*garum*) que fournissaient aux populations l'élevage, la chasse et la pêche? Précisons que, au cours de la période méso-byzantine, le mode dominant de préparation des aliments dans les couches populaires (et non seulement), était de faire bouillir ou griller, procédés aisés qui n'exigent pas l'utilisation d'huile et que celle-ci constituait donc, seule ou comme ingrédient, par exemple, du *garos*, une sorte de sauce, un assaisonnement. Le *garos* était élaboré à partir d'entrailles de poissons, d'huile et de vinaigre, et on l'utilisait pour relever les herbes potagères ou sauvages mais aussi d'autres plats. Bien que les *Vies* de saints se réfèrent fréquemment à la consommation de poisson frais, salé ou séché au soleil²⁷, elles ne signalent nullement (à une exception près, pleine d'ailleurs de connotations italiennes) l'utilisation du *garos*, de cette sauce appréciée des Byzantins. Aucun *Typikon* de monastère n'y fait non plus allusion. Mais nous savons que cette sauce était fabriquée aux X^e-XI^e siècles par les moines amalphitains de l'Athos, lesquels produisaient une qualité supérieure, et qu'elle consti-

²⁵ *Vie de saint Cyprien de Calamizzi* (BHZ 2089), in G. SCHIRÒ, *Vita inedita di S. Cipriano di Calamizzi dal cod. Sinaitico n. 522*, in «Bollettino della Badia Greca di Grottaferrata», 4, (1950), p. 92.

²⁶ A. GUILLOU, *Italie méridionale byzantine ou Byzantins en Italie méridionale?*, in «Byzantion» 44, (1974) [= *Culture et Société en Italie Byzantine (VI^e – XI^e s.)*, Variorum Reprints, Londres, 1978, XV], pp. 167-168; R. IORIO, *Olivo e olio in Terra di Bari in età normanno-sveva* cit., pp. 67-101; H. BRESCH, *Mer morte et oliviers perdus* cit., pp. 93-101.

²⁷ *Vie de saint Nil*, p. 54 §8 (p. 90.8), p. 69§22 (pp. 132-134, panier plein de poissons à faire bouillir ou griller), p. 89 (pp. 182.28-30-186.1-7, panier plein de beaux et gros poissons); *Vie de saint Sabas*, § 35 (poissons de rivière); *Vie de saint Nicodème de Kellarana*, p. 102.145-147 (poissons de mer séchés au soleil); *Vie de saint Luc d'Isola di Capo Rizzuto*, pp. 90-92.140-148 (très grande quantité de poissons). Sur la construction d'une saline pour le monastère, *Vie de saint Élie le Spéléote*, col. 865AB.

tuait un présent précieux offert aux autres monastères. Il est probable que cette habitude des Amalphitains du mont Athos, mais aussi la préparation elle-même, sont originaires d'Amalfi²⁸. Nous savons aussi que cette sauce provoqua chez le Lombard Liutprandt, originaire de Pavie et évêque de Crémone, une surprise proche du dégoût, lorsqu'il se rendit en ambassade au palais de Constantinople au X^e siècle. Ainsi, il se peut que l'Italie du Nord dont provenait Liutprandt ait ignoré le *garos* et éprouvé pour lui du dégoût, car elle était surtout orientée vers les beurres et les graisses (cette dernière remarque concerne un aspect qui, selon moi, se retrouve aussi dans le quotidien des couches populaires du Sud²⁹); quant au Sud italien, à Amalfi du moins, on y prépare le *garos* et on l'utilise selon toute vraisemblance de façon complémentaire aux graisses, particularité qui différencie ces deux cultures régionales en deux identités gastronomiques. Le fait que le *garos* constituait un cadeau précieux signifie qu'il existait une échelle des qualités fondée sur les critères de sélection des poissons et des autres ingrédients utilisés, et bien sûr des modes de confection. Nous savons qu'il existait le *garos* simple, fort et à l'odeur désagréable, mais aussi le *garos* fin, de qualité extra, destiné à la table des hégoumènes, des seigneurs et du palais, riche en arômes et en ail, mais surtout riche en huile, ainsi que le rapporte Liutprandt³⁰. Ainsi l'huile considérée comme un produit de luxe quasiment inabordable aux petites gens et dont l'approvisionnement était constamment déficient en raison de sa production limitée était-elle vraisemblablement remplacée par des substituts de l'huile, la graisse animale et éventuellement le *garos* ordinaire, riche

²⁸ *Vie de saint Athanase l'Athonite (BHG Nov. Auct. 188)*, éd. J. NORET, *Vitae duae antiquae sancti Athanasii Athonitae* [Corpus Christianorum. Series Graeca 9], Turnhout, 1982, pp. 127-213 §47. I. ANAGNOSTAKIS, *Byzantine diet and cuisine. In between ancient and modern gastronomy*, in I. ANAGNOSTAKIS (éd.), *Flavours and Delights. Tastes and Pleasures of ancient and byzantine Cuisine*, Athènes, 2013, pp. 56-59. A. CARANNANTE - C. GIARDINO - U. SAVARESE, *In search of garum. The "Colatura d'alici" from the amalfitan coast (Campania, Italy): an heir of the ancient Mediterranean fish sauces*, Proceedings of the 4th Italian Congress of Ethnoarchaeology, Rome, 17-19 May, in F. LUGLI - A. A. STOPPIELLO - S. BIAGETTI (éd.), BAR 2006 BAR International Series 22352011, 2011, pp. 69-79.

²⁹ Sur la consommation de lard au lieu d'huile en Italie du Sud, G. CHERUBINI, *I prodotti della terra: olio e vino cit.*, pp. 196-197. Voir aussi l'approche intéressante de M. MONTANARI, *Tra lardo e olio: i grassi nell'alimentazione contadina e signorile dell'alto medioevo*, in G.-M. VARANINI et A. BRUGNOLI (éd.), *Olivi e olio nel Medioevo italiano*, Bologne, 2005, pp. 369-386.

³⁰ LIUTPRANDO DA CREMONA, *Relatio de legatione Constanopolitana*, in J. BECKER (éd.), *Liutprand von Verona*, Die Werke, Hannover/Leipzig, 1915, (MGH SS, rer. Germ., 41); *Liutprandi Cremonensis Opera Omnia*, in P. CHIESA (= Corpus Christianorum, Continuatio Mediaevalis 156), Turnhout, 1998. T. WEBER, *Essen und Trinken in Konstantinopel des 10. Jahrhunderts nach den Berichten Liutprands von Cremona*, in J. KODER et Th. WEBER, *Liutprand von Cremona in Konstantinopel. Untersuchungen zum griechischen Sprachschatz und zu realienkundlichen Aussagen in seinen Werken*, Wien, 1980, pp. 71-99.

en vinaigre (*oxygaros*). On constate donc que ce que nous regardons comme évident dans la trinité méditerranéenne de l'huile, du vin et du pain, ne sont en fait que des représentations simplistes contemporaines exigeant une plus prudente approche et une étude plus approfondie.

Tournons-nous maintenant vers le vin, dont nous avons une image diamétralement opposée à celle de l'huile. Des sources de toutes sortes fournissent sur ce sujet une pléthore de témoignages qui nous permettent la reconstitution d'une image de surproduction, d'abondance et de consommation immodérée de vin, conduisant finalement à des mesures de limitation de la production, particulièrement dans des communautés monastiques comme celle de Nil dans la région de Rossano. Nous connaissons du reste une foule d'incidents touchant particulièrement la vigne et l'usage du vin³¹, comme par exemple l'ordre de Nil de déraciner les vignobles du couvent³² ou l'histoire que rapporte la *Vie* de saint Élie le Spéléote, où des ours lacérèrent en châtiment les moines buveurs sortant d'une taverne de la région d'Oppido Mamertina³³. Nous nous limiterons par conséquent à deux constatations. Premièrement la viticulture, dans certaines régions de Calabre, constituait une pratique agricole qui avait littéralement bloqué la production d'autres produits essentiels, tels que les céréales et les légumes secs. Par conséquent, nous pensons que c'est cette situation que Nil a tenté d'enrayer en arrachant des vignobles qu'il avait hérités de sa famille. Étant encore laïc, il avait d'ailleurs lui-même acheté aussi des vignes et, devenu moine, il avait vendu du vin et des céréales contre cent pièces d'or³⁴. Considérant donc par la suite qu'il y avait beaucoup trop de vignes, bien au-delà de ce dont il était besoin, et que la chose avait atteint le point du superflu, il ordonna aux moines de déraciner les vignobles de la communauté de Saint-Adrien qu'il avait fondée sur son domaine près de Rossano et de n'en laisser que le strict nécessaire. Cet événement qui, selon la *Vie* du saint, «n'avait jamais été vu ni entendu», provoqua l'étonnement de l'Italie du Sud à la péninsule

³¹ Évitant la surabondance des mentions de vignes, tonneaux, vins dans les actes, notons quelques exemples sur la viticulture, la production et consommation de vin dans les *Vies* de Saints de Calabre, outre celle de saint Nil: *Vie de saint Élie le Spéléote*, col. 863C (chais de vin), 866 F(jarre de vin), 867B (taverne); *Vie de saint Cyprien de Calamizzi*, p. 92(vignobles). Voir aussi, G. NOYÉ, *Économie et société dans la Calabre byzantine (IV^e-XI^e siècle)*, in «Journal des savants», n° 2, (2000), pp. 209-280 et sur la viticulture et le vin, pp. 216-219, pp. 223-224, pp. 231-238, pp. 242-243, pp. 248, pp. 255-256, p. 266.

³² *Vie de saint Nil*, pp. 88-89 (p. 182. 1-27).

³³ *Vie de saint Élie le Spéléote*, col. 867B.

³⁴ *Vie de saint Nil*, p. 110 (p. 240.8-10).

balkanique, de la Sicile au mont Athos³⁵. Cet acte fut interprété par ses contemporains de diverses façons, à savoir comme le résultat d'une manie particulière, de l'ivresse et/ou de la folie des moines. En fait, nous pensons qu'il s'inscrit dans le cadre d'une tentative de limitation de la viticulture en raison de la sur-production et notamment de la restitution de la terre à d'autres cultures³⁶. En effet, contrairement aux vignobles et aux forêts qui dominaient dans la région de Rossano, la superficie de la terre plantée en blés paraît fort réduite. À maintes reprises, les *Vies* des saints de la région mentionnent le défrichement des forêts, la destruction volontaire d'espaces boisés, pour mettre le sol en culture. Ainsi, au X^e siècle, Élie le Spéléote à Melicuccà près de Reggio «lutte contre la nature sauvage»³⁷ et la *Vie* de Christophore de Colessano et de son fils Macaire nous informe du déboisement d'une grande surface ainsi que de la chasse aux ours effectués aux environs de Merkourion dans le massif du Pollino, à la frontière entre la Basilicate et la Calabre³⁸. De même, la *Vie de Nil* consigne formellement le défrichement en vue de la culture des céréales³⁹. Il est intéressant de noter que les *Vies* des saints de la Calabre byzantine mentionnent de façon répétée que des animaux sauvages infestent les cultures, ours volant le miel, cerfs et sangliers détruisant les potagers: ce sont des faits qui soulèvent de sérieuses questions concernant la présence d'une telle faune précisément en ce lieu et à cette époque⁴⁰. Quoi qu'il en soit, l'élevage des abeilles constituait une activité assez répandue car elle fournissait, outre le miel, la cire pour l'éclairage⁴¹.

³⁵ A. GUILLOU, *Production and Profits* cit., pp. 89-109 avec une édition et traduction en anglais du passage sur le vignoble, p. 92 et 105-106. V. VON FALKENHAUSEN, *La Vita di S. Nilo come fonte storica per la Calabria bizantina*, in *Atti del Congresso internazionale su S. Nilo di Rossano* (28 settembre-1^o ottobre 1986), Rossano-Grottaferrata, 1989, pp. 289-280. Voir aussi I. ANAGNOSTAKIS, *Les trois raisins de Dionysos byzantin*, in *Mélanges M. Kaplan* (à paraître).

³⁶ I. ANAGNOSTAKIS, *Les trois raisins de Dionysos byzantin* cit.

³⁷ *Vie de saint Élie le Spéléote*, col. 863-867. EFTHYMIADIS, *Les saints d'Italie méridionale* cit., p. 353; LUZZI - BOSCO, *Coltivazione e allevamento* cit., pp. 150-152.

³⁸ *Vie de saint Christophore de Colessano et son fils Macaire* (BHG 312), I. COZZA- LUZZI (éd.), *Historia et laudes ss. Sabae et Macarii Juniorum e Sicilia*, Bibliotheca Apostolica Vaticana, Rome, 1893, p. 87 §14-15. Voir aussi *Vie de Sabas*, § 9; LUZZI - BOSCO, *Coltivazione e allevamento* cit., pp. 141-143.

³⁹ *Vie de saint Nil*, p. 87 § 43 (p. 178.23-25); LUZZI, *Bosco*, *Coltivazione e allevamento* cit., pp. 144-145.

⁴⁰ *Vie de saint Élie le Spéléote*, col. 867A (ours et ruches), 867b (ours attaque des ivrognes); *Vie de saint Christophore de Colessano*, pp. 87-88, §15(ours et légumineuses); *Vie de saint Phantine*, p. 414-416 § 12(sanglier); *Vie de saint Nicodème de Kellarana*, p. 124.388-396 (biche dans les jardins et bêtes sauvages qui la dévorent). I. ANAGNOSTAKIS, *Ο φράκτης, ο αγριόχοιρος και η άρκτος* [La haie, le sanglier et l'ours], in I. ANAGNOSTAKIS et al. (éd.), *Ζώα και Περιβάλλον στο Βυζάντιο (7ος-12ος αι)* [Animaux et environnement à Byzance (VII^e - XII^e s.)], Athènes, 2011, pp. 219-223. Voir aussi le loup qui dévorait les gens dans la région de Reggio, *Vie de saint Luc d'Isola di Capo Rizzuto*, pp. 98-100.

⁴¹ Sur l'apiculture, *Vie de saint Sabas*, § 28 ; *Vie de saint Élie le Spéléote*, col. 867A.

Selon le médecin juif Shabbetai Donnolo, qui d'ailleurs rencontra saint Nil, le miel de Rossano était aussi réputé que celui de l'Attique⁴². La seconde constatation a trait à l'attitude pour ainsi dire «œnophobique» de Nil. Le saint, suivant les modèles des premiers Pères du désert, avait adopté une conduite alimentaire poussée à son extrême, et sa disposition face au vin était résolument hostile, ce qui nous rappelle les sermons sur l'alimentation et l'œnophobie de Pythagore dont l'action eut pour cadre cette même région⁴³. En outre, l'attitude négative face au vin est considérée par les Byzantins comme un extrémisme pythagorien et manichéen. Si l'on en croit la *Vie*, le caractère extrême de cette abstinence détournait même beaucoup de moines de le suivre et nombre de laïcs alléguaient en effet qu'ils n'auraient jamais le courage de devenir moines à ses côtés car «ils ne pourraient pas vivre sans vin»⁴⁴. Notre avis est que l'arrachage des vignes doit entretenir un certain rapport avec cette attitude de Nil envers le vin. Elle est dictée aussi bien par le besoin de renouveler les cultures que par le dégoût que faisaient naître chez lui la consommation immodérée de vin et en général la ribote, qui selon toute apparence était surtout un trait dominant des habitants des villes et des campagnes de Calabre, voire même des moines⁴⁵. Notons que bien plus tard, si l'on en croit le *Typikon* liturgique de Grottaferrata, lequel règle jour par jour l'ordre de l'office divin du couvent fondé par Nil, il existait un tonneau spécial dédié au saint, que l'on ouvrait à la date de sa commémoration afin d'offrir le vin nouveau (*moustarion*)⁴⁶. Il est vraiment curieux, sinon cocasse, qu'un saint qui se tenait si scrupuleusement à l'écart du vin soit originaire d'une région où foisonnent les vignes et les vins, et que dans son couvent même, on consacre tout un tonneau de vin à boire à sa mémoire! En ce qui concerne les conceptions de Nil touchant aux aliments, nous sommes conduits à faire les observations suivantes. Le saint entretient à l'égard de la nourriture les mêmes notions extrêmes qu'il pratique envers le vin. Nil

⁴² SHABBETAY BAR ABRHAM DONNOLO, *Sefer ha-Mirqahot*, trad. M. STEINSCHNEIDER, *Pharmakologische Fragmente aus d. X. Jahrhundert*, Berlin, 1868; A. SHARF, *The universe of Shabbetai Donnolo*, New York, 1976, p. 95; V. VON FALKENHAUSEN, *La Vita di S. Nilo come fonte storica* cit., pp. 283-284. Voir aussi les contributions in G. LACERENZA (éd.), *Sabbetai Donnolo: scienza e cultura ebraica nell'Italia del secolo X*, Università degli studi di Napoli L'Orientale, Napoli, 2004.

⁴³ I. ANAGNOSTAKIS, *Les trois raisins de Dionysos byzantin* cit.

⁴⁴ *Vie de saint Nil*, p. 86 (p. 176. 19-22).

⁴⁵ *Vie de saint Élie le Spéléote*, col. 867B; *Vie de saint Nil*, p. 86 (p. 176. 19-22). Pour une consommation excessive du vin en Calabre byzantine, A. GUILLOU, *Production and Profits* cit., p. 92; G. CHERUBINI, *I prodotti della terra: olio e vino* cit., pp. 196-198.

⁴⁶ A. DMITRIEVSKIJ, *Opisanie liturgitseskich rukopisej, I Typika*, Kiev, 1895, (repr. Hildesheim 1965), p. 904.

est présenté comme cultivant un idéal de manger cru et sec, d'être opposé à l'ingestion d'aliments humides et d'être par conséquent hostile à l'absorption de tout liquide⁴⁷. Une fois, il ne toucha à rien de liquide au cours d'une année complète, à l'exception d'un seul mois⁴⁸. Même si sa *Vie* mentionne la production de farines et de vins, la consommation de pains, de biscuits, de fruits, de différents plats comportant des poissons, des légumes secs, des herbes potagères ou sauvages⁴⁹, le saint lui-même ne consommait presque rien de tout cela, mais il veillait à ce que les moines et les indigents de la région n'en manquassent pas. Il arriva d'ailleurs que, juste pour tenter les moines et les engager à travailler davantage, Nil fasse semblant de donner l'ordre d'abattre les bœufs du couvent utilisés au labour afin d'en distribuer la viande aux pauvres⁵⁰. On consommait donc dans la région de Rossano, mais évidemment pas au monastère, la viande des bœufs (ce n'était pas courant chez les Byzantins⁵¹) au même titre que les ovins et les volailles, ainsi que le produit de la chasse. L'abus des quantités cuisinées et la recherche de bonne chère, joints à la façon bestiale de manger de certains, étaient aussi violemment condamnés par le saint⁵². La cible principale de la sévérité de Nil était toujours son favori, un moine naïf et obéissant du nom de Stéphanos, qui était chargé de la cuisine et de cueillir les herbes sauvages⁵³. L'histoire des asperges sauvages de Rossano (il s'agit d'ailleurs de la seule référence à cette espèce végétale dans les textes hagiologiques byzantins) est à cet égard significative: la *Vie de Nil* rapporte que, alors que ces asperges sont ordinairement amères, quand elles étaient cuisinées par Stéphanos leur saveur était scandaleusement délicieuse et douce, et qu'elles furent pour cette raison saccagées

⁴⁷ *Vie de saint Nil*, p. 56 (p. 92. 17-19), p. 62 (p. 116. 7-10), pp. 63-64 (p. 120. 1-19), p. 64 (p. 122.1-5). Sur ce régime cru et sec (*omophagia* et *xérophagia*) et l'ingestion d'aliments humides (*hygrophagia*), I. ANAGNOSTAKIS, *The Raw and the Cooked: ways of cooking and serving food in Byzantium*, in ANAGNOSTAKIS (éd.), *Flavours and Delight* cit., pp. 175-181.

⁴⁸ *Vie de saint Nil*, pp. 63-64 (p. 120. 8-9).

⁴⁹ *Vie de saint Nil*, pp. 52, 69, 83-84 (p. 86.23-26, 132.35 biscuits, 168-170 farines et pain), p. 63, 75 (p. 118. 21, 146.22 légumineuses), p. 63, 77 (p. 118.22-25 fruits sauvages, arbouses, 152.6 poires), p. 75 (p. 148.5-13 asperges). Poissons: p. 54 §8 (p. 90.8), p. 69 §22 (pp. 132-134 à faire bouillir ou griller), p. 89 (p. 182.28-30-186.1-7); LUZZI, *Bosco, Coltivazione e allevamento* cit., pp. 144-147.

⁵⁰ *Vie de saint Nil*, p. 83 (168.1-22). Également, près de Reggio, on abat un veau nouveau-né sur une aire parce que la vache avait détruit le moisson, *Vie de saint Luc d'Isola di Capo Rizzuto*, pp. 94-96;

⁵¹ J. KODER, *Über die Liebe der Byzantiner zum Rindfleisch*, in «Byzantinische Zeitschrift», 102, (2009), pp. 103-108.

⁵² *Vie de saint Nil*, p. 130 (p. 294.1-5).

⁵³ La charge de la cuisine fut toujours considérée comme une occupation basse et une ascèse sévère chez les moines, *Vie de saint Phantine*, p. 406, 6. I. ANAGNOSTAKIS, *Byzantine diet and cuisine* cit., pp. 58-59.

par Nil⁵⁴. Une autre fois Stéphanos, après avoir été violemment blâmé par le saint pour avoir cassé une marmite qu'il avait remplie à ras bord de légumes secs, en suspendit les morceaux attachés par une corde autour de son cou et se tint ainsi dans le réfectoire au moment où mangeaient les moines⁵⁵. De plus, en bon ascète, Nil considérait que les grandes villes mais aussi les agglomérations de province étaient des lieux où pullulaient entre autres les tentations gastronomiques et sexuelles, et que l'on devait se faire une règle de les éviter. C'est ainsi qu'il décline une invitation importante à se rendre à Constantinople ; il se rend quand même en pèlerinage à Rome, où la figure de la belle Allemande qu'il aperçoit dans la basilique Saint-Pierre fait naître en lui une tentation qui le hante longtemps⁵⁶. D'autre part, dans les villes, mais aussi les monastères, les seigneurs et les administrateurs byzantins donnent des repas somptueux qui sont de véritables provocations, comme par exemple au *kastron* de Rossano et au couvent de Kastellanou dans la région de Merkourion⁵⁷. Des sycophantes répandaient aussi la rumeur, qui attristait Nil, comme quoi les moines cuisinaient d'immenses quantités de nourriture dans d'énormes marmites où pouvaient loger un cavalier et son cheval⁵⁸. Cette délation semble avoir correspondu à la réalité dans le cas du monastère bénédictin du Mont Cassin, où Nil trouva l'abbé se comportant en seigneur et vivant dans le luxe, les moines qui prenaient des bains, ribotaient et se goinfraient au son de la guitare⁵⁹. En dépit de l'exagération des descriptions dont l'objectif est évidemment la condamnation exemplaire de telles pratiques, ce qui transparait, c'est un relâchement réel des mœurs d'une classe d'hommes, particulièrement de ceux qui appartiennent au groupe des seigneurs et des ecclésiastiques de la Calabre byzantine, mais ils ne sont pas les seuls en cause. Beaucoup d'autres *Vies* de saints témoignent évidemment de cette situation. Les effluves de graisse brûlée provenant de la viande consommée par un moine se répandent dans tout le couvent d'Élie le Spéléote à Melicuccà près de Reggio, et, ainsi que nous l'avons déjà mentionné, des moines débauchés sont décrits sortant d'une taverne aux envi-

⁵⁴ *Vie de saint Nil*, p. 75 (p. 148.5-13); LUZZI, *Bosco, coltivazione e allevamento* cit., p. 146.

⁵⁵ *Vie de saint Nil*, p. 75 (pp. 146-148). I. ANAGNOSTAKIS, *The Raw and the Cooked* cit., p. 179.

⁵⁶ *Vie de saint Nil*, pp.66-67 (p. 126). Voir aussi l'archonte perturbé par l'image d'une belle femme, ce qui le conduit à chasser son épouse, *Vie de saint Nicodème de Kellarana*, pp. 120-124.

⁵⁷ *Vie de saint Nil*, pp. 79-80 (p. 158.11-26 couvent de Kastellanou), p. 85 (p. 172.18-23 *kastron* de Rossano).

⁵⁸ *Vie de saint Nil*, p. 53 (p. 89. 20-35).

⁵⁹ *Vie de saint Nil*, p. 123 (p. 274).

rons de Oppido Mamertina⁶⁰. Et lorsqu'Élie le Spéléote s'est réfugié à Patras au IX^e siècle afin de fuir les invasions arabes à Reggio, il se rend aux thermes et s'assied en commensal avec des femmes au fastueux repas donné en son honneur par un notable de la ville. Bien plus, la femme de l'hôte allonge même sa jambe sous la table au cours du repas et en frotte langoureusement celle du saint⁶¹. Il s'agit ici d'un cas d'ascète cosmopolite, rigoureusement opposé à celui de Nil, appartenant à une époque différente où la ville constitue un endroit indissociable de la survie, si ce n'est indispensable, mais aussi de l'ascèse des moines. Ce relâchement, et qui plus est la fréquentation des femmes, les riches repas et la consommation de viande dans les couvents, à savoir la subversion de toute règle, est interprété plus tard par les *Typika* comme des effets des incursions des Sarrasins en Sicile⁶².

Ce sont donc cette sécularisation et ce relâchement qu'à son époque Nil veut écraser en Calabre, tout en essayant de remplacer certaines cultures, comme celle de la vigne, par d'autres, plus urgentes, telles que celles des céréales nécessaires au pain quotidien de la population. Il prêche et applique l'autarcie, l'auto-suffisance, conformément aux enseignements des premiers Pères qui veulent que le moine n'attende pas qu'on lui fournisse sa subsistance, mais qui doit lui-même la produire à la sueur de son front et préparer de ses propres mains le moindre plat ou vin qui lui est nécessaire⁶³. Ainsi, dans la *Vie* de Nil, on constate que les moines soumis à son autorité sont constamment occupés au défrichage, à la culture des céréales, des vignes, à la moisson, au battage sur l'aire, au moulage du blé, au soin des bêtes, qui plus est des bœufs de labour. Lorsque cette règle fut aussi appliquée avec une sévérité inaccoutumée dans certaines communautés monastiques de Salerne et du Mont Cassin, sous l'influence de l'exemple de Nil, une partie des moines latins exprima son mécontentement et fomenta une révolte afin de renverser la situation: en effet, ils ne pouvaient accepter qu'un abbé latin, qui devait se comporter en seigneur, tamise de la farine comme les serfs pour faire le

⁶⁰ *Vie de saint Élie le Spéléote*, col. 867B, 877AB.

⁶¹ *Vie de saint Élie le Spéléote*, col. 857A-B, 858C-859A.

⁶² *Testaments de Grégoire de saint Philippe de Fragala en Sicile*, V. VON FALKENHAUSEN (éd. du premier testament), *Die Testamente des Abtes Gregor von San Filippo di Fragalà*, in «Harvard Ukrainian Studies», 7, (1983), pp. 191-194.27-29 et G. SPATA (éd. du deuxième testament), *Le pergamene greche esistenti nel Grande Archivio di Palermo*, Palermo, 1861, pp. 197-204. Traduction anglaise, P. KARLIN - HAYTER et T. MILLER, *Fragala: Testaments of Gregory for the Monastery of St. Philip of Fragala in Sicily*, in J. THOMAS and A. CONSTANTINIDES HERO with the assistance of G. CONSTABLE, *Byzantine Monastic Foundation Documents: A Complete Translation of the Surviving Founders' Typika and Testaments*, Dumbarton Oaks Research Library and Collection, Washington, D.C., 2000, p. 628(A4), p. 631(B4).

⁶³ Sur l'autarcie de Nil, I. ANAGNOSTAKIS, *Les trois raisins de Dionysos byzantin* cit.

pain⁶⁴. Outre ce contraste essentiel touchant au travail manuel des moines, la *Vie* montre qu'il existe aussi une différenciation évidente au niveau de l'alimentation monastique entre les moines latins et byzantins. Bien avant le grand schisme de 1054 qui entre autres met en relief la question des pains sans levain et du jeûne⁶⁵, Nil est présenté comme le défenseur des thèses byzantines, usant d'une diplomatie aussi poussée que son ascèse. Par exemple, dans une conversation de Nil avec des moines latins au Mont Cassin, on aborde la question du jeûne du samedi que respectaient seulement les Latins, mais aussi celle de la consommation de viande⁶⁶, qui contrastait absolument avec les règles byzantines lesquelles permettaient exclusivement l'huile et défendaient formellement la consommation de viande et de graisse animale quelle qu'elle soit. En effet, nous avons déjà noté que dans les couvents byzantins de l'Italie du Sud la consommation de viande, quoique bien attestée, fut toujours considérée comme une transgression aux règles monastiques⁶⁷. Pour certains ascètes tels que saint Philarète, qui n'avaient pas l'envergure ni l'austérité de Phantine et de Nil, la question n'est évidemment pas la consommation de viande, mais aussi de lait, de beurre et de fromages, bien que ces trois derniers soient permis aux autres moines⁶⁸. Au XII^e siècle, le *Typikon* de Saint-Nicolas de Casole près d'Otrante (1160) exclut même la consommation des œufs et du fromage pour tous les moines soumis à sa dépendance et limite l'usage de l'huile et du vin⁶⁹. Cependant, le *Typikon* postérieur de Grottaferrata permet un certain raffinement, par exemple le 14 novembre, jour de Saint Philippe: le matin, herbes et légumes avec du fromage et légumes secs bien préparés avec de l'huile et des aromates, et le soir du fromage frais, des œufs au poivre ou des oeufs au plat⁷⁰. Ces divergences

⁶⁴ J.-M. SANSTERRE, *Saint Nil de Rossano et le monachisme latin*, in «Bollettino della Badia Greca di Grottaferrata» Ser. NS, vol. 45, (1991), pp. 350-352.

⁶⁵ T. M. KOLBABA, *The Byzantine Lists: errors of the Latins*, in «Urbana», IL, (2000), pp. 145-169.

⁶⁶ *Vie de saint Nil*, pp. 115-117 (p. 256-258). Sur la consommation de viande par les moines Latins et le contraste avec les Byzantins, voir M. SANSTERRE, *Saint Nil de Rossano* cit., pp. 361-363.

⁶⁷ *Vie de saint Élie le Spéléote*, col. 867B.

⁶⁸ *Vie de saint Philarète le Jeune*, col. 614C.

⁶⁹ *Le Typicon de Saint-Nicolas de Casole, près d'Otrante*, in A. MAI et J. COZZA-LUZI, *Nova patrum bibliotheca*, vol. 10. 2 Rome, 1905, pp. 155-166. Traduction anglaise: T. MILLER, *Kasoulon: Rule of Nicholas for the Monastery of St. Nicholas of Kasoulon near Otranto*, in *Byzantine Monastic Foundation Documents* cit., pp. 1319-1330. Notons la construction des pressoirs et d'un cellier à vin mentionnée par l'inscription grecque de 1268-1269, dans le monastère Saint-Michel-Archange de Monopoli, qui était avant cette date dépendance de Saint-Nicolas de Casole, A. GUILLOU, *Recueil des inscriptions grecques médiévales d'Italie*, in *École Française de Rome*, Rome, 1996, pp. 176-177 no 165. Pour la viticulture et le vin à Puglia, DITCHFIELD, *La culture matérielle médiévale* cit., pp. 302-323.

⁷⁰ DMITRIEVSKIJ, *Opisanie liturgitseskich rukopisej* cit., p. 905.

de traditions alimentaires (pains avec ou sans levain, vin de messe rouge ou blanc, viande interdite ou autorisée, jours de jeûne etc.) ne pouvaient que jouer leur rôle sur la différenciation identitaire des Latins et Byzantins dans le combat dogmatique, et on comprend alors pourquoi les Latins posent à Nil ce genre de question. Même si le biographe de Nil s'efforce d'atténuer la différence entre ces deux modèles en se référant aux Pères latins et grecs, le « nous-autres » et le « vous-autres » (*hēmeis* - *hymeis*)⁷¹ utilisés par Nil pour répondre aux questions que lui posent les Latins soulignent et renforcent la différence identitaire dans la diététique monastique. Notons, pour fournir un exemple supplémentaire de ce débat passionné, que dans la deuxième moitié du XI^e siècle, après le schisme de 1054, les Latins tentèrent sans succès, paraît-il, de brûler Luc d'Isola, à la suite d'une discussion sur les pains azymes⁷². Dans quelle mesure « ces passions diététiques » et cette différenciation se reflétaient et existaient en dehors des milieux monastiques parmi les populations de Calabre, voilà ce que nous ignorons, et sur quoi nous ne pouvons que formuler des hypothèses.

En dépit donc de la riche information que nous fournit la Vie de Nil sur le vin et en général l'alimentation, nos connaissances demeureront très élémentaires si l'archéologie et surtout la bio-archéologie ne nous viennent en aide afin d'effectuer une synthèse sur l'alimentation de la Calabre au X^e - XI^e siècle⁷³. Bien que nous soyons parvenus à la conclusion que le monachisme et particulièrement Nil jouèrent un rôle essentiel dans le faire-valoir de la main-d'œuvre des moines et dans le renouvellement des cultures de la région, il est malaisé, sinon impossible, de reconstituer les mœurs alimentaires et gastronomiques, la cuisine locale de la Calabre byzantine. Il est encore plus ardu de soutenir d'éventuelles différences avec les cuisines analogues des autres régions d'Italie ou de l'Empire byzantin. Mais ce que nous pouvons assurer, c'est que les populations de la Calabre ne suivaient pas les austérités extrêmes de l'ascétisme de Nil : ils buvaient toujours du vin

⁷¹ *Vie de saint Nil*, pp. 115-117 (pp. 256-258). V. VON FALKENHAUSEN, *La Vita di s. Nilo come fonte storica*, pp. 301-302. Voir aussi J.- M. SANSTERRE, *Le monachisme bénédictin et le monachisme italo-grec au X^e siècle et dans la première moitié du XI^e siècle: relations et distinctions*, in G. SPINELLI (éd.), *Il monachesimo italiano dall'età longobarda all'età ottoniana (secc. VIII-X)*, Atti del VII Convegno di Studi Storici sull'Italia Benedettina, (Nonantola Modena, 10-13 settembre 2003), Cesena, 2006, pp. 97-118.

⁷² *Vie de saint Luc d'Isola di Capo Rizzuto*, pp. 106-108, EFTHYMIADIS, *Les saints d'Italie méridionale* cit., p. 362.

⁷³ Sur le régime alimentaire de Sicile, Calabre et Lucanie, A. GUILLOU, *Les actes grecs de S. Maria di Messina*, pp. 26-27; LUZZI, *Bosco, coltivazione e allevamento* cit., pp. 144-145; DITCHFIELD, *La culture matérielle médiévale* cit., Voir entre autres sur la Calabre proto-byzantine, H. KROLL, *Animals in the Byzantine Empire - An Overview of the Archaeozoological Evidence*, in «*Archeologia Medievale*», 39, (2012), pp. 93-121.

en abondance, consommaient le peu d'huile qu'ils avaient, se nourrissaient de poissons, produits de la chasse, biscuits et fromages, et mangeaient les légumes frais ou secs, les délicieuses asperges de la terre calabraise et le miel unique de Rossano, pays natal du Saint.