



HAL
open science

Sucrer dans l'Antiquité

Jean-François Géraud

► **To cite this version:**

Jean-François Géraud. Sucrer dans l'Antiquité. Travaux & documents, 2005, Journées de l'Antiquité, 24, pp.33-40. hal-02174258

HAL Id: hal-02174258

<https://hal.univ-reunion.fr/hal-02174258v1>

Submitted on 5 Jul 2019

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

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

Sucrer dans l'Antiquité

JEAN-FRANÇOIS GERAUD

C'est de l'Inde que les mots et peut-être l'idée de sucre et de sucrer se sont introduits dans notre langue. Les termes de la famille « sucre » dérivent en effet d'un mot sanscrit, *çarkara* ou *sakbara*, qui a lui-même donné un mot arabe identique, *sukkar*. Ce mot, relayé par l'italien *succhero*, pénètre en français au XII^e siècle, avec Chrétien de Troyes, qui l'écrit *çucere*. *Sucrer* est employé au XV^e siècle par Coquillart¹, *sucrin*, qui désigne un melon très sucré, en 1558 par Thevet², l'adjectif *sucrier* en 1555 par Belon³, le substantif *sucrier*, qui désigne le confiseur, et le vase contenant le sucre, est popularisé au XVII^e siècle par Scarron, enfin le mot *sucrerie* apparaît en 1658 sous la plume de Rochefort⁴.

L'origine et la trajectoire de ces termes les lient étroitement au sucre de canne. Ce sont sans doute les Indiens qui ont commencé à l'extraire de la canne à sucre, et par les Arabes, en rapport avec les Vénitiens, il a touché les Européens qui ont commencé à le produire dans les états latins d'Orient, au temps des Croisades, puis dans les îles Baléares et aux Açores, dès les XIV^e et XV^e siècles.

L'idée et l'action de sucrer sont donc rattachés au fait d'ajouter à un mets un produit d'origine exotique, rare et cher puisque jusqu'au XVII^e siècle le sucre est comptabilisé dans les fameuses « épices » que l'on va chercher à l'autre bout du monde, auprès de peuples dont le raffinement civilise un grossier Occident. La rareté du sucre le dote aussi de vertus médicinales, et jusqu'au XVIII^e siècle, il est souvent vendu par les apothicaires, et recommandé par la faculté pour soigner certaines affections.

Très vite cependant le sucre dont la production peut-être industrialisée devient un produit de grande diffusion : c'est la dynamique de production sucrière qui amène à coloniser et exploiter la Caraïbe, et accélère plus tard la mise en valeur des Mascareignes, l'Île de France dès

1 Guillaume Coquillart, poète français auteur d'œuvres licencieuses ; Reims, 1421-1510.

2 André Thevet (1503/4-1592), voyageur français occupé de botanique, auquel on doit les *Singularitez de la France antarctique, autrement nommée Amérique* (1558).

3 Pierre Belon (1517-1564), naturaliste français.

4 Rochefort, chroniqueur du XVII^e siècle, qui a laissé des notes sur la Guadeloupe.

les années 1750, Bourbon/La Réunion à partir de 1810. Dans le même temps qu'il se multiplie, sa consommation devient un indicateur de la hausse du niveau de vie.

L'Antiquité a cependant ignoré ce sucre-là, la matière, et les mots : les Anciens n'ont pas de mot pour sucrer. Chez les Grecs, sucré se disait γλυκος, doux. Les Romains employaient pour le champ lexical du sucre les mots de la famille de *dulcis*, doux, de la même racine que γλυκος. *Dulcere*, être doux, *dulcificare*, rendre doux, *dulcia*, *dulciola*, gâteaux, *dulciarium*, confiserie, *dulciarius*, pâtissier, confiseur. Sans doute cela renvoie-t-il au créole, où le mot *dou* veut dire sucré, mais à travers le terme moderne d'édulcorant, cela nous indique que pour les Anciens, l'action de sucrer est plus une modification interne, où l'aliment s'adoucit, qu'une opération externe, où l'aliment se transforme par adjonction d'un produit que son exotisme enrichit de pouvoirs magiques.

L'adoucissement ne se réalise donc pas par une rupture culturelle, celle du métissage des aliments et d'une poudre venue d'ailleurs, on dirait une poudre « déor », mais par l'ajout d'un produit culturellement proche, de même origine que les aliments adoucis, produit par les mêmes hommes et dans les mêmes lieux, en l'occurrence le miel. Avant l'univers du sucré, où l'extérieur à l'Occident, captif par la conquête, transmute la nourriture, opposant le sel et le sucre, s'étend le monde du doux, où l'intérieur au monde, de lui-même, l'amertume adoucit. Ce qui est doux, pour les Anciens, est encore redevable de soi, et non imputable à l'étranger. C'est donc sur le miel, qui sucre dans l'Antiquité, que nous allons d'abord nous attarder. Que dit-on des abeilles chez les Anciens, comment fabrique-t-on et comment use-t-on du miel, comment passe-t-on à l'étrangeté du sucre ?

Les Anciens ont voulu connaître les abeilles qui leur donnaient le miel. En Grèce prédominait l'abeille unicolore, brun foncé (*apis cecropia*), en Italie on trouvait l'abeille portant deux anneaux rougeâtres sur l'abdomen. Les auteurs anciens ont du mal à distinguer la mouche à miel et l'abeille ouvrière qu'ils appellent δαρδα, μελισσα, *apes*, de l'abeille mâle ou faux-bourdon : ανθηρηνη, κηφηνη, θρωναξ ou *fucus* ; ils identifient mieux la reine : βασιλευς, ηγεμων, *rex*, *dux*, *imperator*. Ils savent décrire leur physiologie, mais sont ignorants de leur zoologie. Aristote pense qu'elles n'ont pas de sang, qu'elles ne respirent pas, qu'elles aspirent le suc des fleurs avec leur langue. On affirme qu'elles n'ont pas de sexe, Varron, Virgile soutiennent qu'elles naissent spontanément des charognes de chevaux ou des cadavres de bœufs en décomposition : c'est la théorie de la βουγενια.

L'organisation des abeilles faisait commettre d'autres erreurs : outre le fait de leur attribuer des qualités humaines comme d'être travailleuses, vaillantes, conviviales, propres, chastes, elles auraient été capables, selon Varron et Pline, de se donner une constitution, et de fonder des colonies. Aussi figuraient-elles sur les monnaies d'Ephèse, d'Erythrée, de Smyrne, de Camarine en Sicile, etc... Par ces qualités et la perfection des rayons de son miel, l'abeille faisait aussi montre de goûts artistiques. Aristophane les appelle « oiseaux des Muses » ; certains auteurs étaient parfois comparés à ces abeilles, comme Sophocle ou Pindare ; une abeille se serait posé sur les lèvres de Platon. Mais les abeilles renvoyaient aussi aux dieux : nées en Crète, elles y auraient procuré sa nourriture au jeune Zeus (Virgile), elles étaient l'attribut de Diane, de Cérès. Certaines déesses étaient surnommées « abeilles », comme Artémis, Déméter. Toutefois, dans le domaine si important des prodiges, elles étaient rarement favorables ; si pour Virgile elles annoncent l'arrivée d'amis bienvenus, le plus souvent les essaims d'abeilles sont interprétés comme des signes de malheur.

Les Anciens ont donc cherché à établir des liens étroits entre leur vie et celle des abeilles. L'intérêt soutenu porté à cet insecte s'explique par le fait que les abeilles produisent le miel, si important dans la nourriture et la pharmacopée antiques. Vivant dans la nature d'où elles furent domestiquées, les abeilles et leur miel permettent l'adoucissement des mets, ce que nous appelons sucrer.

Les Anciens, conscients de l'importance de la fabrication du miel, attribuaient à Aristée l'enseignement de l'élevage des abeilles. Aristée, fils d'Apollon et de la nymphe Cyrène, est aussi cet honnête apiculteur que décrit Virgile, qui poursuivant Eurydice de son désir, fut responsable de sa mort. Mais de nombreuses observations pratiques d'abeilles sauvages, vivant dans les arbres creux ou les creux des rochers, rapportées par Homère, Hésiode, Virgile, traduisent une longue familiarité entre les Anciens et l'apiculture, et rappellent l'ancienne domestication. Nombreux sont les auteurs qui ont écrit sur l'apiculture, de Magon le Carthaginois à Columelle, en passant par Ménécrate d'Ephèse, Varron, Hygin, Cornelius Celsus, Aristomaque de Soles, Philiscos de Thasos⁵, ces deux derniers véritables spécialistes. Il n'est pas indifférent que Virgile lui ait consacré un chant entier des Géorgiques.

5 Magon, agronome punique qui eut le privilège d'être traduit en latin après la destruction de Carthage (-146) ; Varron (-116 -27), érudit (*Rerum rusticarum libri III*) ; Columelle, agronome du I^e siècle ap. J-C (*De re rustica*) ; Cornelius Celsus, sous Tibère, écrit entre autres sur l'agriculture ; Hygin, arpenteur.

Ces auteurs décrivent en premier lieu la ruche⁶, qui peut être de divers types. En écorce ou en liège, roulée en forme de tronc de cône, ni trop froide ni trop chaude. La ruche faite d'un tuyau de terre cuite, d'un mètre de long pour un diamètre de 20 cm, dont les extrémités sont bouchées par une couche de terre percée d'orifices pour laisser circuler les insectes ; ruche la pire de toute, selon Columelle, car elle ne préserve les abeilles ni du froid ni du chaud. Ruche de brique, pas mobile ; ruche de bouse de vache séchée, trop inflammable ; ruche ronde en osier tressé ; ruche en rondins ou en planches de hêtre ou de pin.

Les ruches sont disposées dans un rucher⁷. Le rucher était particulièrement soigné par les Anciens. On l'orientait au midi, dans un endroit abrité du soleil, à proximité d'eau pure et de fleurs à butiner. On préférait les fleurs de thym, qui faisaient la renommée du miel récolté sur les pentes de l'Hymette, en Attique, celles du serpolet ou du cytise que l'on plantait alentour. On éloignait le houx ; on n'aimait pas le miel de Corse, dont on attribuait l'amertume au butinage des fleurs de buis. On se défiait du miel de Sardaigne, butiné sur les fleurs de mélisse⁸, qui, disait-on, rendait fou, comme de celui du Pont-Euxin, appelé « miel fou⁹ », produit des fleurs du rhododendron. Parfois on imaginait qu'à la fin du printemps les abeilles avaient épuisé les fleurs alentour, et de nuit, on transportait les ruches ailleurs. L'Achaïe envoyait les siennes en Attique et en Eubée, celles des Cyclades étaient rassemblées à Scyros ; on pratiquait la même transhumance dans la plaine du Pô et en Espagne. Les ruches étaient disposées sur un soubassement en maçonnerie¹⁰ recouvert d'un enduit bien lissé pour empêcher les animaux nuisibles d'y monter. Pour éviter l'humidité, les ruches, espacées et empilées sur deux à trois rangs, étaient disposées sur un plan légèrement incliné, et protégées d'un toit. L'ensemble était entouré de quatre murs percés de petites fenêtres, pour mettre le miel à l'abri des voleurs. Pour la même raison, on édifiait parfois dans l'enceinte une cabane pour un esclave gardien¹¹, et les ruches étaient placées sous la protection de divinités

6 En grec, la ruche se dit
 συμβλος, σμηνος, κυψελη, κυψελιον, υρον, γαυλος, μελισσειον ;
 et *alvus, alvarium, alvearium, alveare* en latin.

7 Μελισσων, μελισουργειον, μελιτρεφειον, μελισσαιον ; *alvarium, alvare, apiarium, mellarium.*

8 Μελισσοφυλλον ; *apiastrum.*

9 Μαινομενον.

10 *Suggestus.*

11 Μελιττουργος, *melitturgus, apiarius, mellarius, curator apiarii.*

rustiques, Pan et Priape chez les Grecs, la déesse Mellona¹², dont la surveillance des ruches était une des principales attributions, chez les Romains.

Le calendrier des travaux apicoles était soigneusement défini. Au printemps et en été, l'esclave gardien devait nettoyer les ruches trois fois par mois ou voir si elles étaient toujours en bon état. A l'occasion, il recueillait un essaim¹³ en l'attirant sur une branche frottée d'une substance sucrée. Il dirigeait les abeilles à l'intérieur ou à l'extérieur des ruches par des fumigations. Il aspergeait d'eau sucrée les abeilles irritées, tuait la plus faible des deux reines en cas de sédition. A la fin octobre, il couvrait les ruches de paille pour les garantir du froid, et pendant l'hiver, déposait à leur entrée quelques aliments pour soutenir les abeilles engourdis. La récolte du miel (on disait chez les Romains une moisson ou une vendange¹⁴) se faisait à l'entrée de l'été et en automne. L'esclave enfumait la ruche en brûlant dans un vase de terre du bois ou de la bouse dont il soufflait par un bec la fumée sur les abeilles. A l'aide d'un crochet et d'un couteau de fer, il décrochait les rayons en laissant en place une partie du miel pour la nourriture des abeilles, 1/5 en été, 1/3 en automne. Les rayons étaient aussitôt déposés dans une chambre obscure et close¹⁵ à l'intérieur de paniers d'osier à larges trous où ils s'égouttaient ; le miel obtenu¹⁶ était transvasé dans des pots qu'on laissait ouverts quelques jours pour qu'il puisse fermenter, tandis qu'on l'écumait avec une cuiller. La cire restante comptait peu : les alvéoles étaient fondues, et la cire blanchie par cuisson dans l'eau de mer ou de l'eau salée. Elle servait surtout à faire des jouets, des figurines décoratives ou funéraires¹⁷, mais n'était pratiquement pas utilisée pour l'éclairage.

Le miel assouvit le goût des sucreries qui a toujours été très fort chez les peuples méditerranéens. C'était un des premiers aliments que l'on donnait au nouveau-né après le lait de la nourrice. Il était servi tel quel sur les tables rustiques ou celles des empereurs, comme Néron qui en raffolait. Il fut enfin utilisé comme notre moderne sucre. Il servait à faire des gâteaux¹⁸, des confitures de coing ou d'autres fruits ; on utilisait un miel très liquide pour enrober et conserver des fruits crus. Il entra en Grèce dans la composition du pain, on l'utilisait comme additif et

12 Déesse latine du miel et des abeilles.

13 *Examen*.

14 *Messis, vindemia*.

15 *Cella mellaria*.

16 *Mel conficere*.

17 *Imagines*.

18 Περμιατο, μελιτουττοι, μελιπηκτο, *crustulae, liba placentae mellitae*.

conservateur dans le vin et le vinaigre. Il était utilisé pour toutes sortes de boisson : l'eau chaude sucrée avec du miel, l'hydromel¹⁹, le lait au miel²⁰ qui passait chez les Anciens pour l'aliment de l'âge d'or, le moût de raisin au miel²¹, et surtout le *mulsum*²², boisson faite d'un mélange de miel bouilli et de vin de bon cru, Falerne ou Massique, servi généralement avec des entrées. De manière plus prosaïque, on a trouvé à Pompéi sur les tables des boutiques des coupes où avaient bu les clients : toutes recelaient des traces de miel. De l'adoucissement à la conservation, le miel acquit les vertus d'un médicament. Il soignait la toux, les abcès. Mélangé à de l'eau de pluie et de l'eau de mer, c'était un purgatif²³. Mêlé à de l'eau de mer, du sel et du vinaigre, il faisait tomber la fièvre²⁴, et cet usage sanitaire du miel nous rappelle que jusqu'au XVIII^e siècle, le sucre de canne, vendu souvent chez les apothicaires, fut lui aussi considéré comme un médicament.

Du sucré au sacré, il n'y a qu'un pas ou qu'une voyelle. Peu corruptible, ayant des vertus conservatrices, on utilisa le miel pour les embaumements. Alexandre fut enseveli dans du miel, comme probablement avant lui les souverains perses, et après lui l'empereur Justinien. Présent céleste, le miel servait aux libations qui excluaient le vin, et faisait partie des offrandes qu'on déposait sur les autels²⁵ des divinités agraires protectrices de l'apiculteur, comme Pan, Priape, les Nymphes, Hermès *αγροτηρ*, mais aussi sur ceux des divinités chthoniennes, Hadès et Perséphone, Hestia, Hécube, Dionysos, Démèter. Les abeilles et le miel devenaient ainsi le symbole du passage de la vie mortelle à l'au-delà, et le symbole de cet au-delà lui-même.

Edulcorant des aliments, adoucissant, le miel, qui joue le rôle du sucre dans l'Antiquité, est donc fortement intégré au système culturel des Anciens. Il met en œuvre des mythes et des croyances qui sont le fondement de l'âme antique. Il scelle la culture sur elle-même, montre que la douceur ne peut venir que d'elle, et que cette douceur ouvre sur le sacré et l'immortalité. Pourtant les Anciens furent aussi au contact de ce que l'on peut peut-être, en un sens moderne, appeler le sucre.

Un certain nombre de textes littéraires grecs et latins parlent en effet d'une sorte de miel que les Indiens extrayaient des roseaux, et

19 Υδρομελα, *aqua mulsa*.

20 Μελικρατων.

21 *Mellitites*.

22 Οινομελι.

23 Θαλασσομελι.

24 Οξυμελι.

25 Μελισπωνδα.

certains d'entre eux appellent ce miel *saccharon*. Le sucre n'aurait pas été totalement inconnu aux Anciens.

La première connaissance scientifique de l'Inde, et donc la première mention du sel de roseau, remonte à l'expédition d'Alexandre en -327 av. J.-C. Les rapports de Néarque en font mention. Ce rapport a aussi informé Théophraste²⁶ qui parle du miel de roseau²⁷, qu'il oppose au miel d'abeille, et à celui qui tombe avec la rosée. Eratosthène²⁸ affirme qu'en Inde, certaines racines de roseau sont naturellement douces au goût. Varron assure que le suc de ces racines, cuit, peut rivaliser avec le miel. Strabon note : « on dit que les Indiens peuvent se passer d'abeilles ; avec le fruit de certains roseaux, ils composent un miel qui enivre ». A la même époque, Lucain écrit que les Indiens boivent le jus très doux des roseaux²⁹. Sénèque, à peine plus tard, parle d'un miel que l'on récolte sur les feuilles des roseaux.

Le mot *saccharon* n'apparaît qu'au I^e siècle de notre ère, vers 75 ap. J.-C, dans trois œuvres contemporaines : *l'Histoire naturelle* de Pline l'Ancien, le *Traité de la matière médicale* de Dioscoride, et le *Périple de la mer Erythrée*³⁰. Selon Pline, on trouve le *saccharon* en Arabie et en Inde, mais celui-ci est le meilleur. Recueilli sur des roseaux, il se brise sous la dent, ses morceaux ont la taille d'une noisette, et il ne sert qu'en médecine. Dioscoride³¹ qui ne connaît pas Pline, reprend ses indications, mais compare le *saccharon* à du sel³². L'auteur anonyme du *Périple* ne fait que nommer le miel de roseau parmi les produits exportés d'Inde. Les textes postérieurs n'ajoutent presque rien : Galien précise que le *saccharon* n'excite pas la soif ; Alexandre d'Aphrodisias, Oribase³³, Isidore de Séville³⁴ répètent leurs prédécesseurs ; Paul d'Égine, dernier des médecins grecs, explique ses vertus et le compare lui aussi au sel³⁵. Ce produit aurait été au menu des banquets de la haute noblesse de l'empire

26 Théophraste (-371 -288), élève d'Aristote, *Histoire des plantes, Traité sur les causes des plantes*.

27 Μελι καλαμινον.

28 Eratosthène de Cyrène (-275 -195).

29 « *Quique bibunt tenera dulces ab arundine succos* ».

30 Texte grec anonyme du I^o ou plutôt du III^e siècle de notre ère, évoque entre autres l'Inde.

31 Dioscoride Pedianus (40-90), *De universa medicina*.

32 Sel indien, αλσ ινδικον. « *Vocatur et quodam saccharum, quod mellis genus est in India et felici Arabia concreti; invenitur id in arundonibus, concutione sua sali simile, et quod dentibus subjectum, salis modo friatur* ».

33 Claude Galien (131-201), médecin de Marc Aurèle ; Oribase (325-403), médecin ; tous deux sont originaires de Pergame.

34 (560-636) ; « *In Indicis nasci arundiniques calamique dicuntur, ex quorum Indicibus expressum suavissimum succum bibunt* ».

35 « *Ex sententia Archigeni est sal indicus colore quidem concutioneque, vulgari sali similis, gustu autem et sapore mellius* ». (Lib. XI).

à son apogée, sénatoriale ou non. Mais il s'agissait d'une importation de luxe, qui ne supplanta pas le miel.

La relative obscurité des textes a entretenu une double controverse, qui n'a pas été tranchée. D'abord, miel de roseau et *saccharon* sont-ils une seule et même chose, puisque les mots apparaissent à quatre siècles de distance ? Ces mots ne sont d'un usage courant ni en latin ni en grec, et ils semblent désigner des réalités diverses, tantôt un corps solide, tantôt une poudre accumulée sur des feuilles, tantôt un suc. Deuxième question : l'un de ces deux termes désignait-il notre sucre de canne ? Bien que les premières mentions de la fabrication d'un sucre en morceau en Inde se trouvent chez les chroniqueurs byzantins Théophane, Cedrenos (627) et dans la *Géographie* de Moïse de Khorène (640), on ne peut écarter l'idée que du sucre de canne était produit bien avant, et que les occidentaux en avaient eu connaissance.

Jusqu'à la fin de l'Antiquité, on sucra avec du miel. Cette proposition peut sembler paradoxale, puisqu'on applique rétroactivement au miel un terme qui lui est postérieur, et suppose l'ajout d'un produit qui opère culturellement la rupture du métissage. Il n'est pas indifférent de noter que c'est lorsque l'empire romain entre en contact avec la sphère asiatique, que l'édulcoration des mets va changer de nature. Pourquoi le miel n'a-t-il pas survécu comme édulcorant ? Peut-être parce qu'il ne pouvait être produit en grande quantité, voire industriellement. Mais peut-être aussi à cause du prestige de ces produits venus de l'Orient, de la terre d'Alexandre le Grand. Ce qui est sûr, c'est qu'alors la cuisine va changer de nature : en intégrant pour une fonction capitale comme l'édulcoration un produit étranger, elle montre que désormais la culture est métisse. C'était d'ailleurs là le rêve, et le projet d'Alexandre le Grand.