Zeitschrift: Archäologie der Schweiz : Mitteilungsblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Ur- und Frühgeschichte = Archéologie suisse : bulletin de la Société suisse de préhistoire et d'archéologie = Archeologia svizzera : bollettino della Società svizzera di preist

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Ur- und Frühgeschichte

Band: 8 (1985)

Heft: 3: Essen und Trinken in früheren Zeiten = L'alimentation dans les temps anciens

Artikel: Boire et manger à la fin de La Tène en Suisse occidentale

Autor: Kaenel, Gilbert

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-7367

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

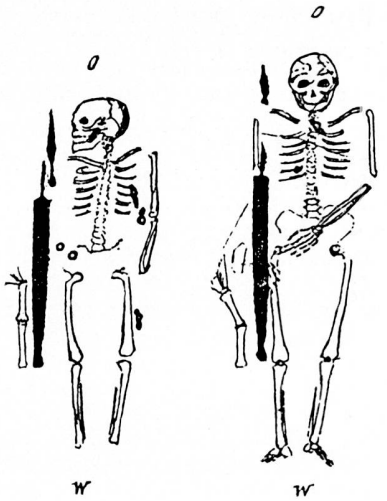
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Gilbert Kaenel

Boire et manger à la fin de La Tène en Suisse occidentale



Les sources qui nous permettraient d'aborder ce sujet d'ordre culinaire, et par conséquent culturel, font cruellement défaut sur le Plateau suisse et pour la période de La Tène en général. Nous nous bornerons ici à relever quelques aspects de la culture matérielle, susceptibles de suggérer des réflexions et interprétations, qui, dans l'état de nos connaissances, relèvent encore du domaine de l'hypothèse difficilement vérifiable. On le verra en particulier plus bas à propos de l'importation de vin étranger, qui s'accroît semble-t-il (ou du moins dont les traces deviennent tangibles) dès la fin de La Tène, un processus qui peut être comparé à celui de la fin de l'époque de Hallstatt et du tout début de La Tène quelques siècles auparavent.

Le contenant plus que le contenu

Les classements typologiques, les sériations chronologiques des céramiques en tous genres ne manquent pas dans la littérature archéologique; par contre, la délicate question de la fonction des différents récipients, au centre d'une discussion sur les pratiques de la Table, reste presque toujours en suspens en l'absence de sources écrites ou iconographiques; est-elle d'ailleurs abordable avec les moyens dont dispose l'archéologue et à l'aide de sa documentation tronquée? Outre le recours au sens commun (dont il est fait un usage abusif par référence aux pratiques de ce siècle), d'autres domaines dont l'archéométrie (ou archéochimie dans notre cas) permettent déjà de fournir quelques réponses précises, surtout sur le contenu des gros récipients comme les amphores, qui ont servi au transport de vin, d'huile ou d'autres produits »exotiques« comme des sauces de poisson, du sud (monde méditerranéen) au nord pour notre propos.

Du funéraire au domestique

En admettant que la pratique de l'offrande d'aliments solides ou liquides au défunt, en vue du voyage et de son séjour dans l'au-delà, puisse nous renseigner sur les usages culinaires qui avaient cours quotidiennement, l'archéologue, dans le territoire de la Suisse, restera sur sa faim. En effet, les prescriptions du rituel funéraire durant tout le début de La Tène (La Tène ancienne - 5ème au 3ème siècle - et La Tène moyenne - 3ème au 2ème siècle av. J.-C.) ne comprennent pas, à de rares exceptions près, d'offrandes alimentaires. Or, pour cette période, la quasi totalité de nos sources est justement fournie par les sépultures!
Vers la fin de La Tène (2ème - 1er siècle av. J.-C.), les sépultures deviennent rarissimes sur le Plateau, sauf chez les Rauraques de Bâle et dans les vallées alpines, où elles nous apportent quelques indices grâce aux céramiques qu'elles renferment. Les documents que nous utilisons proviennent alors pour La Tène finale presque exclusivement des habitats, et en particulier des oppida (certains étant d'ailleurs occupés dès le début de La Tène moyenne, comme Berne - Engehalbinsel). L'observation des silos et des denrées qu'on pouvait y conserver, les analyses de la faune recueillie dans les déchets des cuisines, combinées aux analyses des botanistes, peuvent apporter des renseignements fondamentaux. Pour notre région, malheureusement, de telles études sont encore trop rares ...

Des mangeurs de viande

Les Gaulois étaient réputés pour leur alimentation carnée, ce qui a frappé les observateurs grecs ou romains[1], plus habitués à consommer quantité de mets à base de céréales et de fruits. Il semble toutefois, n'en déplaise à Obélix, que les sangliers étaient mieux représentés dans le panthéon celtique que préparés à la broche et servis comme délicatesse de la table. En effet, la part de la faune chassée est extrêmement rare; par exemple à Manching en Bavière, l'oppidum européen le plus largement connu et qui a fourni l'échantillonnage le plus abondant, le porc supplante sans conteste son cousin sauvage. Dans l'ensemble, le spectre de la faune consommée n'est pas très différent de celui des époques précédentes, de Hallstatt ou du Bronze, du moins pour ce que l'on en connaît: outre le porc, le boeuf et les caprinés sont bien représentés[2]; les volatiles, comme la poule qui s'est répandue dès le Premier âge du Fer[3], sont encore rares,

fig. 1
Deux tombes de guerriers de Münsingen-Rain BE (T. 72 et T. 78), armés de leur épée et d'une lance. 4ème s. av. J.-C. Notons l'offrande d'un cuissot de veau, à droite à côté de l'épée. D'après F.R. Hodson 1968, p. 51.
Zwei Kriegergräber aus Münsingen-Rain BE mit je einem Kalbsschinken als Beigabe.
Due tombe di guerrieri di Münsingen-Rain BE, ognuna con un prosciutto di vitello come suppellettile.

fig. 2
Des noisettes dans une tombe très riche en Italie du Nord (Garlasco-Madonna delle Bozzole, près de Pavie). Fin du 2ème s. av. J.-C. D'après G. Vannacci-Lunazzi 1982, Taf. VI.
Haselnüsse in einem reichen keltischen Grab aus Norditalien.
Nocchie in una tomba celtica molto ricca d'Italia settentrionale.

Diodore de Sicile XXVIII: »Quelques-uns se rasent la barbe et d'autres la laissent croître modérément, mais les nobles se rasent les joues, et laissent pousser les moustaches, de manière qu'elles leur couvrent la bouche. Aussi leur arrive-t-il que, lorsqu'ils mangent, les aliments s'y embarrassent, et, lorsqu'ils boivent la boisson y passe comme à travers un filtre. Ils prennent leurs repas non pas assis sur des sièges, mais accroupis sur des peaux de loups ou de chiens, et ils sont servis par de très-jeunes enfants de l'un et de l'autre sexe. A côté d'eux sont des foyers flamboyants, avec des chaudières et des broches garnies de quartiers entiers de viande. On honore les braves en leur offrant les meilleurs morceaux de viande.«

mais leurs os sont fragiles et n'ont pas toujours été recueillis ...
Sur le Plateau suisse, à peine une dizaine de sépultures du 4ème siècle, surtout de guerriers comme à Münsingen-Rain en particulier, ont livré quelques os d'animaux (fig. 1). Ces quartiers de viande, en majorité des cuissots de veau, plus rarement un jambon de porc ou du boeuf, faisaient partie du garde-manger du défunt[4].
On est bien loin de certaines provinces celtiques où cette pratique de l'offrande alimentaire était quasiment la règle, pour certaines personnes et à certaines périodes; l'analyse de H.Lorenz l'a bien montré pour La Tène ancienne en Champagne, dans le Rhin moyen, ou en Slovaquie. L'animal qui domine est le porc, complet ou débité en morceaux choisis comme les jambons (là où des études ont été publiées); il s'agit en général de jeunes individus. On trouve également du mouton, de la chèvre, du boeuf, du veau, du poulet ou de l'oie, et plus rarement de la chasse, représentée par le cerf[5]. On dispose rarement d'un document exceptionnel comme cette tombe à char de La Tène ancienne, découverte à Châlon-sur-Marne en 1904, où l'inhumé,un gourmet vraisemblablement, avait reçu comme provisions, outre du boeuf, de la poule, du canard, du pigeon, du lièvre et du sanglier, 110 cuisses de grenouilles. Ces dernières avaient dû être cuites au préalable pour

fig. 3
Pot à provisions renfermant un quart d'un jeune porc en salaison, découvert dans les fouilles du Münsterhügel à Bâle. Fin du 1er s. av. J.-C. Daprès A. Furger-Gunti 1984, Abb. 207.
Vorratstopf aus der jüngsten keltischen Schicht von Basel; darin fanden sich die Reste von eingepökeltem Schweinefleisch.
Recipiente per riserve dello strato celtico più recente di Basilea. Contiene dei resti di carne di maiale sotto sale.

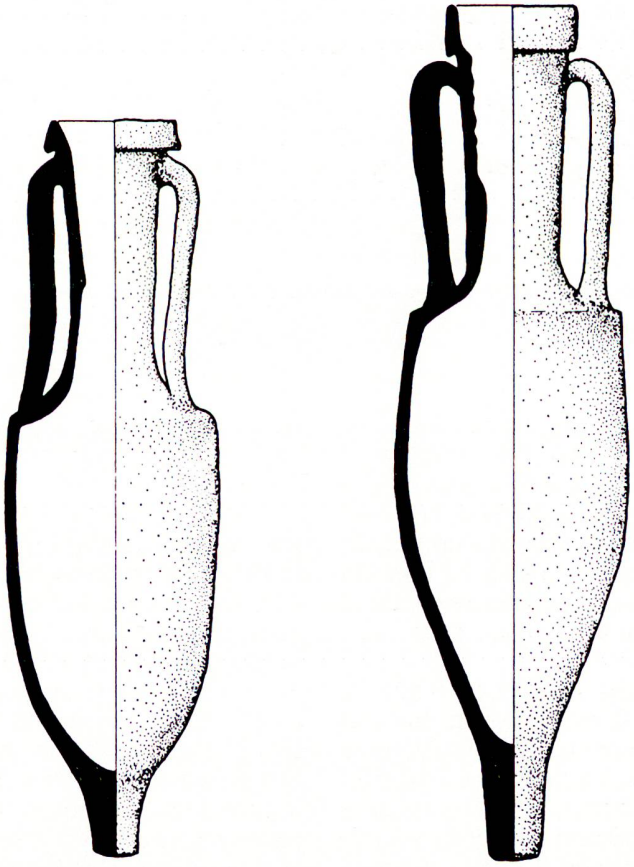
pouvoir entrer dans un récipient de 12 cm de haut[6]!

Quant aux fruits et légumes, ou aux céréales, leurs traces n'ont pas été mises en valeur (sauf exception, comme ces tombes de Kietrz en Pologne, dans lesquelles on à découvert des noisettes ou la tombe de Garlasco-Madonna delle Bozzole, près de Pavie, qui a livré des noisettes, avec des restes d'animaux, et du mobilier de la fin de La Tène moyenne, voir fig. 2[7]).
Au 1er siècle av. J.-C., une tombe à incinération, sous le rempart intérieur (»Innerer Südwall«) de l'oppidum de Berne, a livré une urne qui contenait les restes d'un jeune porc et d'au moins 2 poules, calcinés également sur le bûcher. Dans la nécropole à inhumation de la Gasfabrik à Bâle, la tombe 47 a également fourni une mâchoire de porc, la tombe 5 la dent d'un animal[8].
La faune d'habitat reste un domaine peu exploité, surtout sous l'angle topographique, de sa répartition dans les agglomérations. A Berne, quelques centaines d'os déterminables sont insuffisants pour aborder une statistique. On remarque que la chasse n'y joue pratiquement aucun rôle (comme à Manching), que les espèces domestiques consommées sont surtout de jeunes boeufs, des moutons, des chèvres, du porc, de rares poules, du cheval et peut-être du chien. Le spectre est approximativement le même à Bâle-Gasfabrik: le porc domine dans les couches analysées récemment, surtout les jambons, alors que le boeuf est mieux représenté dans certaines fosses[9]. On constate curieusement la quasi absence de restes de poissons (brochet et brème) comme c'est d'ailleurs le cas à Manching, mais ces fouilles sont déjà anciennes, et en plus la conservation des os de poisson ne permet pas d'être catégorique. Quelques hameçons en bronze sont d'ailleurs présents à la Gasfabrik[10].
Dans les fouilles récentes du Münsterhügel à Bâle, un pot, fermé à l'aide d'une pierre plate, renfermait la moitié droite d'un jeune porc de 7–8 mois (fig. 3). Strabon à l'époque d'Auguste, comme ses prédécesseurs, rapporte la prédilection des Gaulois pour la viande de porc, fraîche ou en salaison[11].

Des buveurs de vin

Si Strabon nous vante également la richesse de la nourriture du Gaulois et son goût pour le lait, la plupart des auteurs anciens comme Posidonios, Varron, Jules César ou Diodore nous présentent les Gaulois comme des amateurs de vin (pour ne pas dire des ivrognes), du moins ceux qui en avaient les moyens. D'ailleurs, pour conserver le monopole de distribution des produits de la péninsule, les plantations de nouvelles vignes s'étaient vues soumises à des règles très strictes dans la vallée du Rhône (en province de Narbonnaise), dès le 1er siècle av. J.-C., allant même jusqu'à une interdiction pure et simple[12].
En Suisse occidentale, en Valais et sur les bords du Léman, aucune preuve archéologique ne peut être apportée en faveur de la *culture de la vigne* à la fin de La Tène déjà. En fait pourquoi pas? La culture de la vigne était fort développée en Cisalpine, même semble-t-il jusque dans les montagnes au nord (où l'on devait faire du feu en hiver près des tonneaux pour les empêcher de geler ...)[13].
Les contacts sud-nord étaient également bien établis (comme nous essayons de le montrer) et les Transalpins avaient par conséquent connaissance de la vigne et du processus de fabrication du vin. Qu'est-ce qui les aurait empêché d'essayer d'en produire? On pourrait dans ce contexte penser à la fable ou anecdote de l'Helvète Hélico, qui aurait rapporté, en véritable missionnaire, du vin et des produits d'Italie

fig. 4
Amphores vinaires de Campanie et céramique à vernis noir, dite »campanienne«, provenant de Campanie ou d'Etrurie. On en retrouve des fragments importés au nord des Alpes par l'intermédiaire de la vallée du Rhône. D'après L. Berger, UFAS 4, 1974, fig 25 et F. Benoît 1961, pl. 9–10, 12–14. Campanische Weinamphoren und mitgelieferte Trinkschalen. Anfore per vino della Campania con coppe.

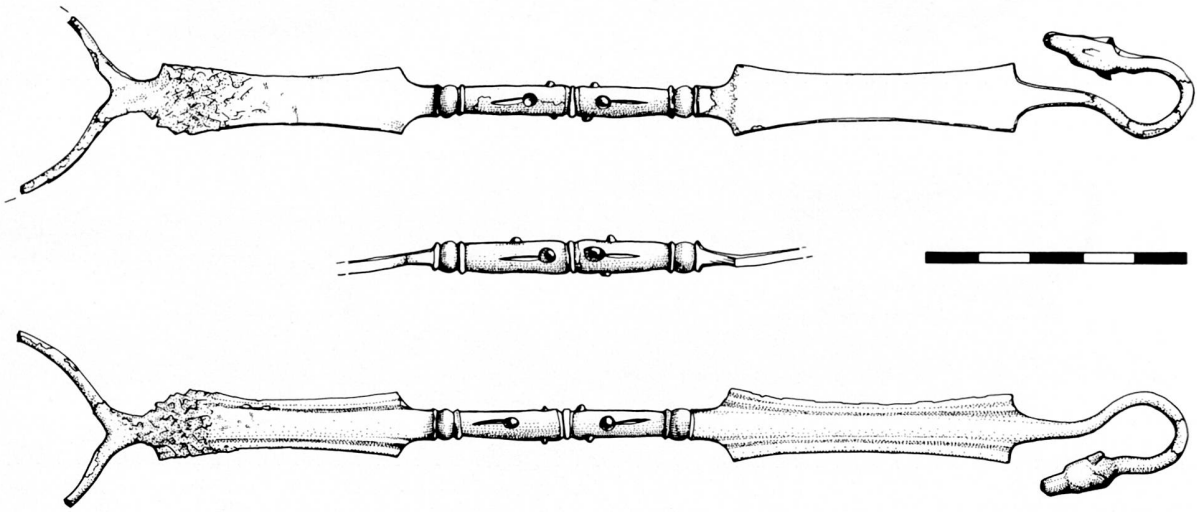


à ses compatriotes du nord des Alpes[14]. La *consommation de vin* est en tout cas attestée par des témoignages indirects. Ce sont en premier lieu les amphores ayant servi au transport du vin d'Italie, et la vaisselle en bronze ou en céramique fine, associée à la consommation du vin par analogie avec le monde romain ou romanisé.

Les amphores (fig. 4), de type Dressel Ia puis Ib (développées dès la seconde moitié du 2ème siècle av. J.-C. à partir des amphores gréco-italiques, type Lamboglia 4) recueillies sur des sites d'habitat de la fin de La Tène en Suisse, ont sans aucun doute contenu du *vin de Campanie*, d'où elles sont en grande majorité originaires. Elles étaient acheminées par voie maritime, puis fluviale par l'intermédiaire de la vallée du Rhône, jusque dans nos régions[15].

Quelques rares tessons de *céramique à vernis noir,* dite »campanienne«, provenant justement de Campanie (variété A de Lamboglia) ont été reconnus à Genève en territoire allobroge (où la rareté d'amphores Dressel I est d'ailleurs frappante), à Bâle-Gasfabrik et probablement (un seul fragment) à Yverdon et Berne-Engehalbinsel. Cette »vaisselle de table de qualité médiocre«, comme la définit J.-P.Morel par contraste avec la vaisselle métallique, mais que nous,

Diodore de Sicile XXVI: »Aimant jusqu'à l'excès le vin que les marchands leur apportent sans mélange, ils en boivent si avidement que, devenus ivres, ils tombent dans un profond sommeil ou dans des transports furieux. Aussi beaucoup de marchands italiens, poussés par leur cupidité habituelle, ne manquent-ils pas de tirer profit de l'amour des Gaulois pour le vin. Ils leur en apportent soit dans des bateaux sur les rivières navigables, soit sur des chars qu'ils conduisent à travers le pays plat; en échange d'une amphore de vin, ils reçoivent un jeune esclave, troquant ainsi leur boisson contre un échanson.«



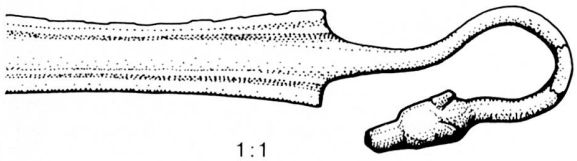


fig. 5
Manche de louche (»simpulum«) en bronze, associée au service du vin, provenant d'Ayent, St-Romain VS. Ier s. av. J.-C. Dessin D. Baudais, Genève.
Griff eines Weinschöpferchens aus Ayent, St-Romain VS.
Manico di un cucciaione per vino di Ayent, St.-Romain VS.

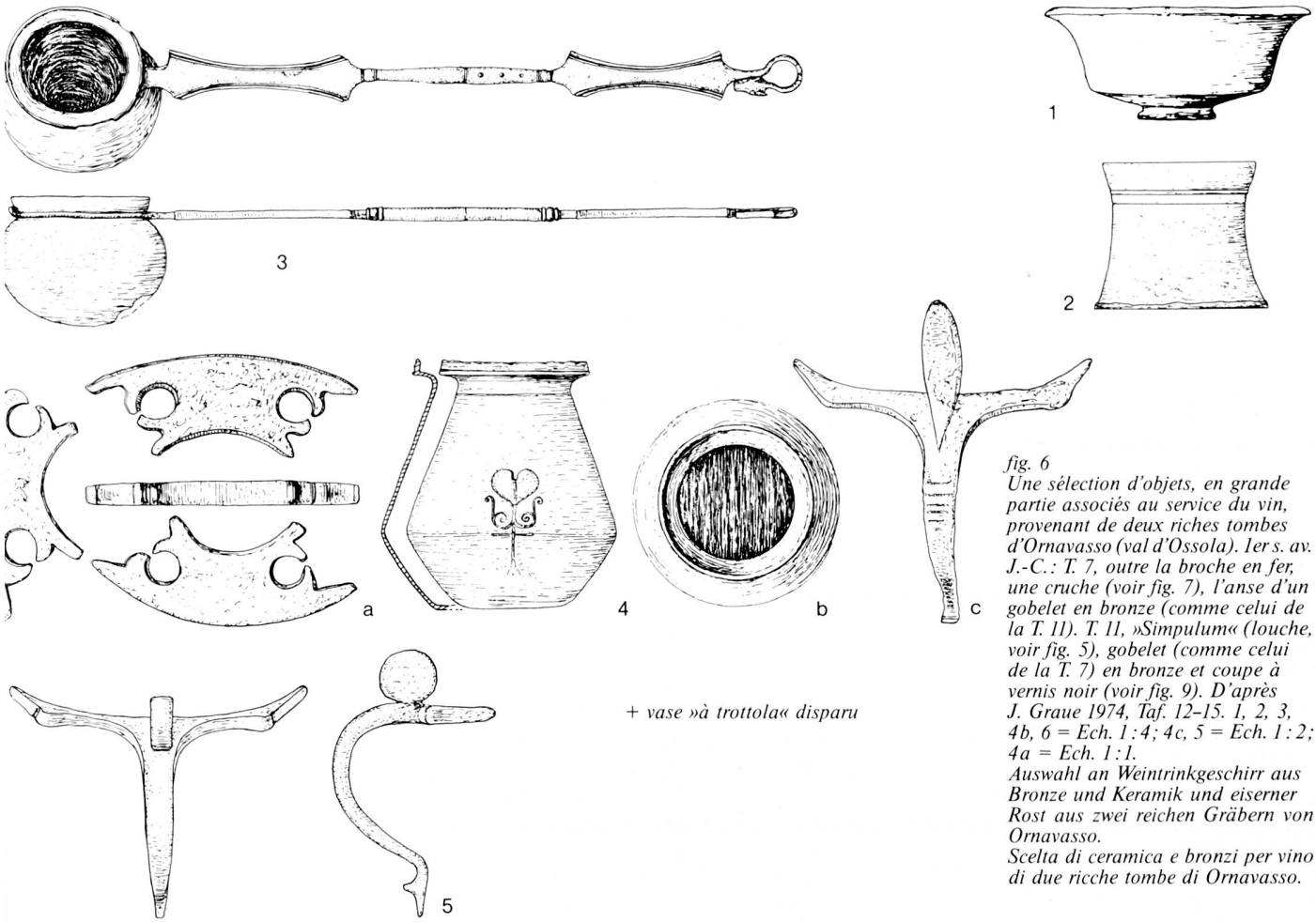
pauvres archéologues transalpins, considérons comme le comble du »luxe«, était peut-être à l'origine simplement jointe au chargement d'amphores vinaires, comme le contenu de nombreuses épaves nous l'indique[16].

Curieusement, les sites de l'intérieur du Plateau suisse, Yverdon, le Mont Vully ou Berne-Engehalbinsel, oppidum central en territoire helvète, n'ont fourni que de rares fragments d'amphores (la »campanienne« y est encore plus rare). Au contraire, Bâle ou Altenburg-Rheinau en ont livré des quantités à la même époque. On peut donc supposer que les marchands évitaient le Plateau suisse pour contourner le Jura par le nord, des plaines de la Saône et du Doubs au Rhin directement.
Quelques tessons de céramique à vernis noir *d'Etrurie* (variété B de Lamboglia) ont été découverts à Genève également, Yverdon et Bâle-Münsterhügel, site plus récent que la Gasfabrik. Pour eux, un acheminement à travers les Alpes est fort vraisemblable[17].

Le cas du milieu alpin

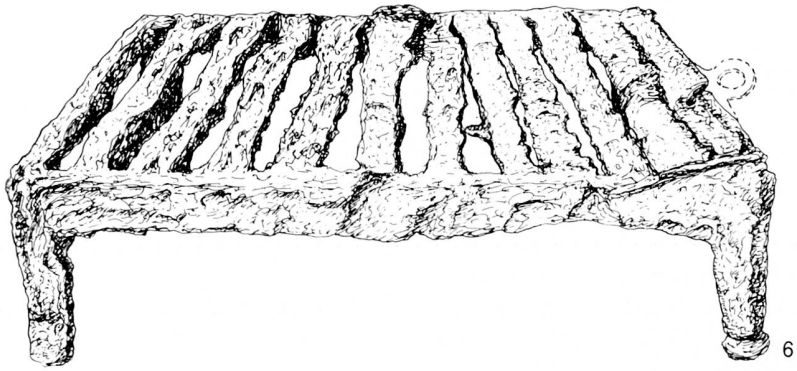
En Valais ou dans le Chablais vaudois, la tradition de l'inhumation se poursuit à La Tène finale, avec l'offrande d'un liquide contenu dans un récipient en céramique. Aucune tombe observée n'a pourtant livré de vaisselle en bronze, à coup sûr en relation avec le vin, ni de céramique à vernis noir, en général également associée aux services du vin, comme c'est le cas au sud des Alpes, en particulier dans les riches nécropoles d'Ornavasso dans le val d'Ossola[18].
La *vaisselle en bronze* est extrêmement rare sur le Plateau suisse, un oenochoe à Port et quelques fragments de passoires à la Gasfabrik, au Mont Terri, au Montlingerberg ou dans une des tombes de Berne-Thormannmätteliweg-Schärloch. Il n'est d'ailleurs pas certain que tous ces éléments soient des produits d'importation d'Italie (centrale ou du Nord); une production dans des ateliers de bronziers gaulois reste envisageable, ces derniers étant largement capables d'imiter de tels récipients[19].

Une découverte valaisanne fournit un élément nouveau, mais dans un contexte bizarre. Le manche d'une louche en bronze (»simpulum«) (fig. 5), à extrémité en forme de tête de canidé, a été recueilli à Ayent, Saint-Romain en 1980, à plus de 1000 m. d'altitude, au cours de la fouille de tombes du Haut Moyen Age! Découvert en dehors de ces structures, dans le fossé de fondation d'une grosse pierre dressée, 20 cm. devant une tombe, ce manche peut très bien provenir d'une tombe bouleversée (quoique d'autres explications puissent être invoquées celle d'un dépôt par exemple)[20]. Il s'agit d'une louche à poignée mobile du »type Pescate« de J. Werner dont la vasque en bronze n'est pas conservée. Leur concentration maximale se situe dans la région des grands lacs de la plaine du Pô, au pied des cols alpins (un exemplaire semblable provient toutefois de Vieille-Toulouse); 10 exemplaires ont d'ailleurs été recueillis dans les sépultures d'Ornavasso où ces louches sont souvent associées à des gobelets ou cruches à une

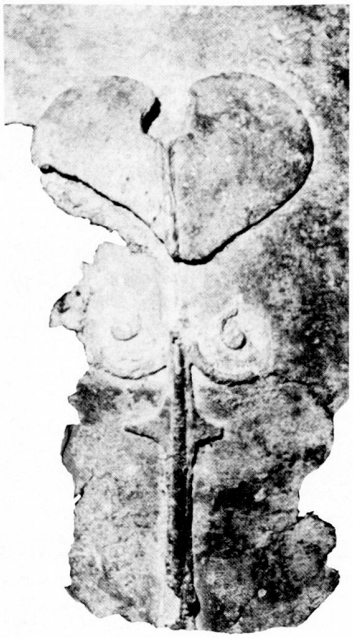


+ *vase »à trottola« disparu*

fig. 6
Une sélection d'objets, en grande partie associés au service du vin, provenant de deux riches tombes d'Ornavasso (val d'Ossola). Ier s. av. J.-C.: T. 7, outre la broche en fer, une cruche (voir fig. 7), l'anse d'un gobelet en bronze (comme celui de la T. 11). T. 11, »Simpulum« (louche, voir fig. 5), gobelet (comme celui de la T. 7) en bronze et coupe à vernis noir (voir fig. 9). D'après J. Graue 1974, Taf. 12–15. 1, 2, 3, 4b, 6 = Ech. 1:4; 4c, 5 = Ech. 1:2; 4a = Ech. 1:1.
Auswahl an Weintrinkgeschirr aus Bronze und Keramik und eiserner Rost aus zwei reichen Gräbern von Ornavasso.
Scelta di ceramica e bronzi per vino di due ricche tombe di Ornavasso.



anse en bronze faisant partie du service du vin (fig. 6)[21].
Nous avons dit plus haut qu'en Valais aucune tombe »observée« n'avait livré de vaisselle en bronze. Pourtant, une de ces cruches à une anse, conservée au musée cantonal d'archéologie à Sion, malheureusement sans autre provenance que le Valais (inv.no 40 142), pourrait très bien avoir été mise au jour dans une tombe bouleversée, comme tant d'objets valaisans! Il s'agit d'une cruche à carène basse prononcée, fond rainuré présentant 3 petits supports soudés à la périphérie (un seul est conservé) et bord surplombant, largement replié vers l'extérieur, à lèvre épaisse, verticale. L'anse ainsi qu'une partie de la panse ne sont pas conservées, mais l'attache de l'anse est bien caractéristique, en forme de coeur, prolongée sur la carène par un motif végétal à 2 vrilles enroulées symétriquement (fig. 7). Il s'agit d'un exemplaire du »type Ornavasso« défini justement dans la région qui a livré (et peut-être produit) ce genre de récipients, associés au service du vin.
Les célèbres »vasi a trottola« (fig. 8), centrés également sur le Tessin et environs, se retrouvent dans deux tombes du Valais. On les considère comme ayant pu contenir du vin (suivant une inscription d'Ornavasso)[22]. De même, des formes hautes destinées à contenir ou consommer des liquides sont fréquentes dans les tombes de La Tène finale du Valais, à Riddes par exemple[23] (à défaut de vaisselle en bronze ou de »campanienne«).
Encore une fois, le contenant est mieux connu que le contenu; les renseignements indirects en relation avec la boisson sont donc bien ténus ... .
La *»campanienne«* de la vallée du Rhône est une production de la plaine du Pô, ce que des analyses chimiques ont démontré[24]. On en trouve dans quatre sites d'habitat (St-Léonard, Sembrancher, Martigny-Octodurus en Valais et St-Triphon – commune d'Ollon – dans le canton de Vaud).
La forte représentation de la petite coupe à anneau porteur (forme 28 de Lamboglia) est, comme dans la vallée du Pô, particulièrement frappante, ainsi que dans les tombes d'Ornavasso ou du Tessin, souvent associée justement à la vaisselle de bronze en relation avec le service du vin (fig. 9)! Nous franchissons là, à nouveau, une étape de raison-



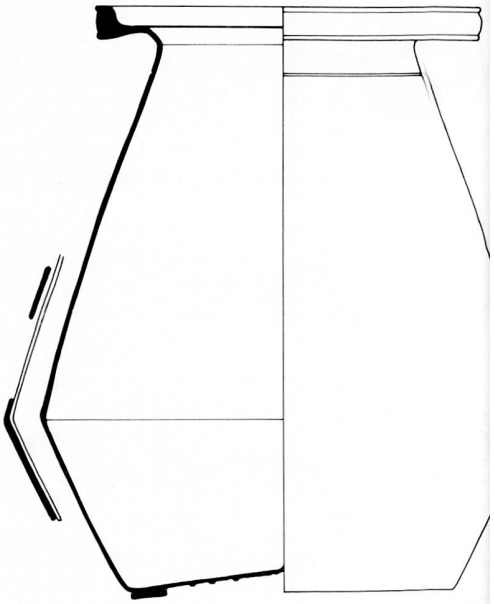
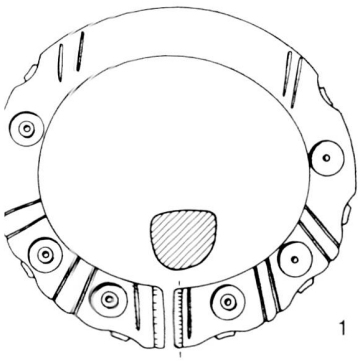


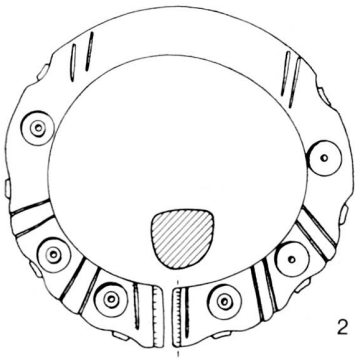
fig. 7
Cruche à une anse en bronze, associée au service du vin (voir fig. 5–6), du musée de Sion. Ier s. J.-C. H. 16 cm. Dessin V. Loeliger, photo de l'auteur, Lausanne, et photo (7b) Musées cantonaux, H. Preisig, Sion.
Zum Weintrinkgeschirr gehörige Bronzekanne aus dem Wallis.
Brocca del museo di Sion che faceva parte del servizio per vino.

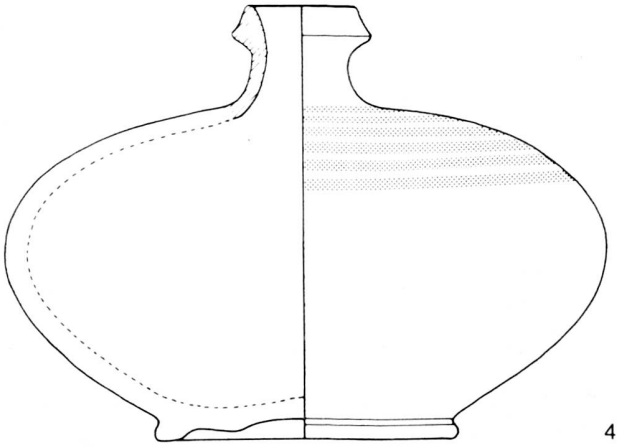
nement indémontrable, à savoir l'association de notre »campanienne« de St-Triphon à la consommation de vin.
Mais d'où provenait ce vin? Aucun tesson d'amphores de Campanie (Dressel I a ou b), à diffusion maritime nous l'avons vu, n'est associé à cette »campanienne« padane, ce qui est aisément compréhensible. En effet, la rareté de telles amphores au nord des Apennins, en Cisalpine, indique clairement des axes de commerce différents[25]. Si nous oublions notre remarque provocatrice au sujet de la possibilité d'un début de culture de la vigne à La Tène finale déjà en Suisse occidentale, si l'on tient compte des productions de vin en Cisalpine, bien attestées par les auteurs anciens, Polybe ou Strabon (voir plus haut), si l'on sait en outre que cette campanienne est originaire de la plaine du Pô, on pourrait imaginer qu'elle accompagnait des tonneaux de vin qui étaient acheminés vers le Nord des Alpes, à l'instar des »campaniennes« A ou B que l'on trouve dans les cargaisons d'amphores. La tonnellerie est d'ailleurs signalée par les auteurs anciens (Pline par exemple) pour la Cisalpine[26] et Hélico, dont nous avons rappelé l'anecdote, avait lui-même un tonnelet pour franchir les cols et ramener un échantillon de vin à ses congénères; récemment, par exemple, un tonneau a été mis au jour dans l'oppidum de Manching[27].
Il est en outre possible d'imaginer que le Plateau de Suisse occidentale, au-delà de la communauté alpine, participait également à ce courant d'échanges transalpins ce qui expliquerait la rareté des amphores campaniennes, effet de circuits de distribution différents. Si plusieurs éléments de la culture matérielle du Plateau peuvent être rattachés au milieu alpin (comme cette autre tombe de Berne-Thormannmätteliweg-Schärloch qui renfermait un anneau en argent »alpin« et un »bracelet valaisan«[28], la *numismatique* tend également à confirmer cette tentative d'explication. En effet, parmi les premières monnaies qui ont circulé en Suisse occidentale, on trouve justement des imitations de la drachme massaliote, de production padane dès la fin du 3ème siècle av. J.-C.; elles sont même représentées en bon nombre dans les couches anciennes de l'oppidum de Berne. A La Tène finale, dans le Bas Valais, un monnayage indépendant, imitant à son tour cette drachme padane, a pu être mis en valeur; il confirme l'individualité du milieu alpin ainsi que l'impact économique et culturel de la Cisalpine[29]

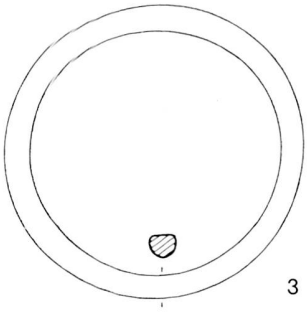
Produits de luxe et société celtique

Si l'on poursuit ce raisonnement au-delà encore des hypothèses précédentes, on peut se demander qui possédait cette céramique à vernis noir, donc, pour nous, qui consommait du vin étranger et pourquoi ce vin semble avoir été tant prisé (même si du vin local était déjà à disposition). On retombe ainsi sur le concept d'une »élite« celtique, aristocratique et/ou aisée à la fin de La Tène, transmis par les auteurs anciens. Seuls









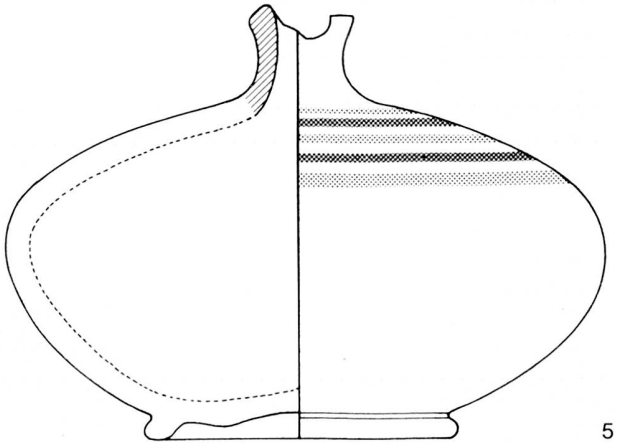


fig. 8
Offrande de liquide dans deux vases »a trottola« ornés à la peinture blanche, importés de la zone Tessin – nord Lombardie (4.5), découverts dans une tombe féminine à Sembrancher VS (un autre exemplaire dans une tombe de guerrier à Sion, Petit-Chasseur). Le reste de la parure est composé de deux anneaux »valaisans« (1.2) en bronze et de deux bracelets en verre de teinte pourpre (3, un seul conservé). H. du vase complet 12 cm. Photo Musées cantonaux, H. Preisig, Sion. Dessins d'après S. Peyer, Bayer. Vorgeschichtsbl. 45, 1980, 69 Abb. 5.
Beigaben eines Frauengrabes aus Sembrancher VS. Die »vasi a trottola« enthielten Getränke.
Suppellettili di una tomba femminile di Sembrancher VS, con »vasi a trottola« per bevande.

les riches gaulois pouvaient, à l'époque, se payer une rareté de civilisé comme du vin d'Italie, de Campanie ou de Cisalpine, alors que les pauvres devaient se contenter d'abuser d'autres boissons alcoolisées, avant de se quereller violemment, comme nous le rapportent malicieusement Posidonios ou Jules César, jetant un regard condescendant de Romain sur les moeurs de ces »barbares«. Parmi ces autres boissons, ils nous parlent d'une sorte de bière qui se buvait dans des coupes larges et profondes que l'on se passait de convive à convive; par opposition, le vin (de Cisalpine?), à St-Triphon, aurait été consommé dans des coupes individuelles à vernis noir de la plaine du Pô (forme Lamboglia 28)[30]. Mais rien ne permet de le démontrer archéologiquement (ou chimiquement) ... .

Les remarques et hypothèses présentées dans cet essai constituent une simple contribution visant à approcher le changement progressif des habitudes de la table, du moins pour une fraction dirigeante de la population celtique, sous l'effet de l'expansion économique (et culturelle) romaine. Elles peuvent ainsi fournir des indices dans le cadre de l'étude de ce processus d'acculturation, qui se manifestera beaucoup plus violemment et massivement quelques générations plus tard dès l'époque augustéenne. La consommation de vin continuera à être considérée comme une garantie de civilisation, elle se généralisera et survivra à l'époque romaine en Suisse occidentale.

1 Comme par exemple le savant grec Posidonios, qui voyagea en Gaule au tout début du 1er siècle av. J.-C., ou l'érudit romain Varron, qui servit d'ailleurs dans la région du Rhin pendant la Guerre des Gaules, et qui nous parle, comme Posidonios, des célèbres jambons de la Gaule, très prisés également à Rome. On trouvera les références à de nombreux autres passages d'auteurs antiques dans l'ouvrage de P.-M. Duval, La Gaule jusqu'au milieu de Vè siècle (1971).

2 J. Boessneck et al., Die Tierknochenfunde aus dem Oppidum von Manching. Die Ausgrabungen in Manching 6 (1971).

3 Pour la Suisse, la présence de la poule est attestée à la fin de l'époque de Hallstatt (Burgenrain/BL) et au début de La Tène (E. Schmid, in: M. Martin et al., Eine Frühlatène-Siedlung bei Gelterkinden. Baselbieter Heimatbuch 12, 1973, 169-213).

4 H. Lorenz, Totenbrauchtum und Tracht. Untersuchungen zur regionalen Gliederung in der frühen Latènezeit. Ber. RGK 59, 1978, 1-380. Pour Münsingen-Rain, p. 94.

5 Lorenz (note 4) p. 76-111.

6 R. Lemoine, Sépulture à char découverte le 10 mars 1904, à Châlon-sur-Marne. Mém. de la soc. d'agriculture, commerce, sciences et arts du dép. de la Marne 8, 1906, 145 ss. G.E. Thüry, Froschschenkel - eine latène- und römerzeitliche Delikatesse. Festschr. E. Schmid. Regio Basiliensis 18, 1977, 237-242.

7 Lorenz (note 4) p. 78. G. Vannacci Lunazzi, Una tomba gallica a Garlasco-Madonna delle Bozzole (Pavia). FS Rittatore Vonwiller (1982) 747-765.

8 H. Müller-Beck et E. Ettlinger, Ein helvetisches Brandgrab von der Engehalbinsel in Bern. Beiträge von H Kaufmann, F. Schweingruber und H.R. Stampfli. ASSPA 50, 1963, 43-54 (en particulier p. 46, 56). E. Major, Gallische Ansiedelung mit Gräberfeld bei Basel (1941) (en particulier p. 168, 170).

9 H.R. Stampfli, Die Tierwelt der kelto-römischen Siedlung »Engehalbinsel« bei Bern. JbBHM 39/40, 1959/60, 415-434. - Die Tierreste der Grabungen 1961 und 1962 auf der Engehalbinsel bei Bern. Ibid. 41/42, 1961/62, 504-508. Major (note 8) p. 21-22. J. Schibler, in: B. Imhof et al., Naturwissenschaftliche Untersuchungen zur Spätlatène-Siedlung Basel-Gasfabrik. Festschr. E. Schmid, Regio Basiliensis 18, 1977, 91-134.

10 B. Kaufmann, Die Fischreste aus den Grabungen im Basler Münster (1973/74) und im Areal der Gasfabrik (1974/75). Festschr. E. Schmid, Regio Basiliensis 18, 1977, 144-147. A. Furger-Gunti et L. Berger, Katalog und Tafeln der Funde aus der spätkeltischen Siedlung Basel-Gasfabrik. Basler Beitr. z. Ur- und Frühgesch. 7(1980) Taf. 11, 246-248. Nous ne parlons pas ici de tout l'Instrumentum en relation avec une activité de cuisine (broches, chaudrons avec leurs chaines de suspension ou des simples couteaux domestiques; les trouvailles du site de La Tène permettent d'en avoir un bon aperçu).

11 A. Furger-Gunti, Die Ausgrabungen im Basler Münster I. Die spätkeltische und augusteische Zeit (1. Jahrhundert v.Chr.). Basler Beitr. z. Ur- und Frühgesch. 6(1979) p. 24. Voir Duval (note 1).

12 Pour les auteurs anciens, voir Duval (note 1). On trouvera une discussion du texte de Cicéron, De Republica, relatif à cette interdiction, dans R. Lauxerois, Le Bas Vivarais à l'époque romaine. Recherches sur la cité d'Alba. RAN, Suppl. 9(1983) 94-97, ou dans A. Pelletier, Vienne antique (1982) 299-302, tous deux se référant aux articles de A. Aymard en 1948, J. André et L. Levadoux en 1964 et à l'ouvrage classique de R. Dion en 1959 sur la vigne et le vin en France.

13 Textes de Strabon et Pline en particulier; R. Chevallier, La romanisation de la celtique du Pô. Ecole française de Rome 1983, 235-239.

14 On pourrait à ce propos construire une théorie en prenant à la lettre cette histoire de l'Helvète Hélico, rapportée par Pline l'Ancien vers le milieu du 1er siècle ap. J.-C. Hélico, un artisan-forgeron, aurait ramené après un séjour à Rome des »échantillons« de produits italiens, figues, huile et vin, ces derniers dans des tonnelets. Quand se place cette anecdote et a-t-elle un fondement »historique«? De quelle migration est-il question? (en tout cas antérieure à l'épisode des Cimbres et des Teutons). On pourrait voir dans Hélico le symbole de l'introduction du vin et de la vigne au nord des Alpes; la relation Hélico-Sucellus est d'ailleurs frappante: voir sur le sujet l'article très suggestif de Th. Köves-Zulauf, Helico, Führer der gallischen Wanderung. Latomus 36, 1977, 40-92.

15 Voir les tentatives de synthèse de A. Tchernia, Italian wine in Gaul at the end of the Republic. Trade in the ancient economy (P. Garnsey et al. éd. 1983, 87-104) et de C. Panella, La distribuzione e i mercati. Merci, mercati e scambi nel Mediterraneo (A. Giardina et A. Schiavone éd.). Società romana e produzione schavistica, II (1981) 55-97.

16 Voir note 15. J.-P. Morel, Céramique campanienne: les formes. Ecole française de Rome 1981, 27.

17 G. Kaenel et M. Maggetti, Importation de céramique à vernis noir en Suisse: résultats d'analyses chimiques (A paraître).

18 J. Graue, Die Gräberfelder von Ornavasso. Hamburger Beitr. z. Archäologie, Beiheft 1(1974).

19 Voir en dernier lieu O.-H. Frey, Die Bedeutung der Gallia Cisalpina für die Entstehung der Oppida-Kultur. Studien zu Siedlungsfragen der Latènezeit. Veröffent. des vorgesch. Seminars Marburg (1984) 1-38 (en particulier p. 21-23, avec la carte de J. Graue et référence aux articles de J. Werner). Les exemplaires suisses de fragments de passoires sont cités dans G. Kaenel, F. Müller et A. Furger-Gunti, L'occupation celtique du Mont Terri (Jura) sur la base d'anciennes collections jurassiennes. ASSPA 67, 1984, 95-122 (en particulier p. 106).

20 N. Plumettaz, Découvertes récentes de tombes de l'époque romaine et Haut Moyen Age en Valais (Diplôme inédit, dép. d'anthropologie, Genève 1984).

21 J. Werner, Die Bronzekanne von Kelheim. Spätes Keltentum zwischen Rom und Germanien. Münchner Beitr. z. Vor- und Frühgesch., Ergänzungsband 12(1979) 68-108 (reprint d'un article de 1954), en particulier la Karte 1. Cette carte mériterait d'être complétée par les exemplaires d'un autre type provenant du sud de la France. Voir en particulier P. et Ch. Arcelin, Les sépultures préromaines de Saint-Rémy-de-Provence (Bouches-du-Rhône). RAN 8, 1975, 67-139 et C. Tendille, Mobiliers métalliques de la région nimoise. Documents d'archéo. méridionale 4, 1981, 61-82. A Toulouse, un manche identique à celui d'Ayent a été mis au jour: G.Fouet et G.Savès, Le bronze à Vieille-Toulouse: Trouvailles anciennes. RAN 4, 1971, 47-92, Fig. 14, J9. Voir l'article de E.R. Knauer, Bronze mit beweglichem Griff. Berliner Museen Ber. aus den staatl. Museen des preuss. Kulturbesitzes, NF 19, 1969.

22 Voir en dernier lieu M. Tizzoni, The late iron age in Lombardy. Papers in Italian Archaeology VI, BAR Int. Ser. 245 (1985) 37-68 (liste et carte de répartition).

23 S. Peyer, Zur Eisenzeit im Wallis. Bayer. Vorgeschichtsbl. 45, 1980, 59-75 (en particulier Abb.6-7).

24 G. Kaenel, Saint-Triphon (Ollon, Vaud) frontière de la civilisation alpine à la fin de La Tène (1er s. av. J.-C.). Bull. d'Etudes préhist. alpines 15, 1983, 141-154. Voir Kaenel et Maggetti (note 17).

25 Voir note 15 et les études de P. Baldacci, Importazioni cisalpine e produzione apula. Recherches sur les amphores romaines. Coll. école française de Rome 10 (1972) 7-28 (références à ses articles).

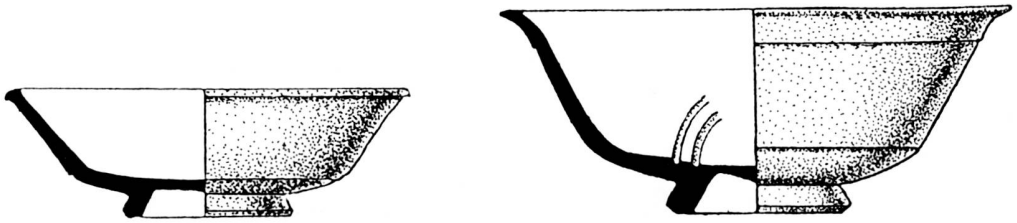
26 Une synthèse dans Chevallier (note 13).

27 F. Maier. Vorbericht über die Ausgrabung - 1984 in dem spätkeltischen Oppidum von Manching. Germania 63, 1985, 17-55 (Abb. 6).

28 B. Stähli, Die Latènegräber von Bern-Stadt. Schriften des Seminars für Urgeschichte der Univ. Bern 3 (1977) Taf. 17.

29 Pour cet aspect numismatique, voir les études de A. Pautasso dont on trouvera les réfé-

Fig. 9
Coupes à vernis noir de la plaine du Pô, découvertes dans les sépultures d'Ornavasso (val d'Ossola) associées au service du vin (voir fig. 6). Des exemplaires identiques ont été découverts en Valais et dans le Chablais vaudois. D'après P. Piana-Agostinetti 1969, fig. 7–8.
Schwarz überzogene Weintrinkschalen aus Oberitialien, gefunden in den Gräbern von Ornavasso.
Coppe ai vino con vernice nera d'Italia settentrionale, trovate nelle tombe di Ornavasso.



rences dans les articles suivants: pour Berne, H.-M. von Kaenel, Die Fundmünzen von der Engehalbinsel bei Bern. JbBHMB 55–58, 1975–1978, 103–113, et pour le Valais, A. Geisser, Un monnayage celtique en Valais: Les monnaies des Véragres. RSN 63, 1984, 55–107. Voir en outre la tentative de synthèse de Ch. Peyre, La Cisalpine gauloise du IIIe au Ier siècle avant J.-C. (1979) (en particulier p. 94–103), et les réflexions de V. Kruta dans Histoire de la France urbaine (Paris 1980) (en particulier p. 195 ss.).

30 Voir à ce propos les remarques de A. Bruckner, Sulle forme di vasi potori nel primo secolo dopo Cristo. I problemi della ceramica romana di Ravenna, della Valle padana e dell'alto Adriatico (Bologna 1972) 29–36.

Essen und Trinken in der Westschweiz am Ende der Latènezeit

Die Kenntnisse über die Ernährungsgrundlagen und Nahrungsmittel am Ende der Eisenzeit (Spätlatènezeit) sind noch gering. Wir versuchen, in diesem Beitrag dem Fleischverbrauch und vor allem der Sitte des Weintrinkens nachzugehen, wie sie sich in den Siedlungen und noch mehr in Beigaben aus einigen Grabfunden in der Westschweiz und im Alpenraum widerspiegelt.

Die Tierknochenfunde aus den keltischen Städten – den Oppida –, und aus Gräbern, in denen reicheren Verstorbenen zuweilen als Wegzehrung Fleischstücke mitgegeben wurden, zeigen deutlich, dass Jagdwild in der Ernährung kaum eine Rolle spielte. Obelix würde es bedauern – aber das Wildschwein, der Eber, hatte im täglichen Leben der Kelten eine weitaus grössere Bedeutung im Götterhimmel als in der Küche. Hier herrschten Schwein, Schaf und Ziege sowie Rind vor. Poulet und anderes Geflügel sind eher selten, aber ihre Knochen sind vielleicht nicht immer beachtet worden. Einem Keltenfürst im Marnegebiet (Frankreich) waren Stücke vom Rind, aber auch Delikatessen wie Ente, Taube, Hase, Wildschwein und nicht weniger als 110 Froschschenkel ins Jenseits mitgegeben worden! Ein vor dem Oppidum von Bern bestattetes Kind erhielt als Wegzehrung Spanferkelfleisch und mindestens zwei Poulets ins Grab.

Die Kelten waren bei den Römern schon früh als grosse Liebhaber des Weins bekannt. Die römischen Weinexporteure und Händler konnten mit den reichen Kelten gute Geschäfte machen. Wer keinen Wein kaufen konnte, trank als berauschendes Getränk Bier und eine Art Honigmet.

In unserem Gebiet sind die Reste von Amphoren (Typ Dressel 1), die einst italischen Wein enthielten, an mehreren Orten gefunden worden, insbesondere in den bedeutenden Oppida wie Basel oder Altenburg-Rheinau. Zuweilen kaufte man mit dem Wein schwarzes Trinkgeschirr (»Campana«), das mit den Amphoren aus Campanien geliefert wurde. Im Schweizerischen Mittelland oder im Alpenraum sind diese Amphoren auffallend selten. Wein wurde aber sicher auch dort getrunken. Interessanterweise ist die »Campana«, d.h. das Weintrinkgeschirr, das im Rhonetal und in der Westschweiz öfters gefunden wird, in der Po-Ebene fabriziert worden, wie neuerdings Keramikanalysen gezeigt haben. Vielleicht kamen auch diese Gefässe als Beigepäck zu importiertem Wein, aber aus Oberitalien, wo der Weinanbau von verschiedenen antiken Autoren beschrieben wird. Da Amphoren fehlen, muss dieser Wein in Holzfässern geliefert worden sein. Diese wichtigen Handelsbeziehungen von Oberitalien her über die Alpenpässe werden u.a. durch Trinkgeschirr aus Etrurien, durch ein oberitalisches Weinschöpferchen aus Ayent VS, eine Weinkanne (ohne Fundort im Wallis) aus Bronze und vor allem durch Münzen bestätigt, die zeigen, dass in Westschweiz und Mittelland die Kontakte mit Oberitalien seit dem Ende des 3. Jahrhunderts recht intensiv gewesen sein müssen.

Mangiare e bere in Svizzera occidentale verso la fine del La Tène

La conoscenza delle basi d'alimentazione e degli alimenti alla fine dell'epoca del ferro (La Tène finale) è ancora minima. Cerchiamo in questo articolo di portare un pò di luce sul consumo di carne e sull'usanza di bere vino, così come si presenta negli insediamenti e particolarmente nelle suppellettili di alcune tombe della Svizzera occidentale e della regione alpina.

Gli ossi animali trovati nelle cittadine celtiche – le oppida – e nelle tombe, dove i ricchi defunti ricevevano pezzi di carne, indicano chiaramente, che la selvaggina non aveva alcuna importanza per l'alimentazione. A Obelix dispiacerebbe, ma per la vita quotidiana dei celti il ruolo del cinghiale era più importante nel panteon che nella cucina. Qui si trova sopratutto il maiale, la pecora, la capra e il manzo. Il pollame è piuttosto raro, però è possibile, che i lori ossi siano passati spesso inosservati. Nella tomba di un principe celtico della regione della Marne (Francia) sono stati trovati pezzi di manzo ma anche roba prelibata come anitra, colomba, lepre, cinghiale e non meno di 110 cosce di rana! Nella tomba di un bambino davanti all'oppidum di Berna c'era carne di porchetta e per lo meno due polli.

I celti erano concosciuti dai romani come grandi amatori di vino. Gli esportatori e mercanti di vino romani facevano affari con i ricchi celti. Chi non poteva permettersi vino beveva birra e una specie di »met« al miele per ubriacarsi.

Nella nostra regione sono stati trovati in vari luoghi, particolarmente nelle oppida importanti come Basilea e Altenburg-Rheinau, resti di anfore (tipo Dressel 1) che contenevano vino italico. Qualche volta si acquisivano anche delle coppe nere (»Campana«) che venivano forniti insieme alle anfore della Campania. Queste anfore sono rare nel Mittelland e nella regione alpina. Però anche lì si beveva certamente vino. Nuove analisi di ceramica hanno mostrato, che sorprendentemente le coppe »Campana«, trovate spesso nella valle del Rodano e in Svizzera occidentale, si fabbricavano nella pianura del Po. Forse queste coppe accompagnavano vino importato dall'Italia settentrionale, dove anche si coltivava il vino secondo vari autori antichi. Poichè di lì non sono state trovate alcune anfore, si pensa che questo vino si forniva in barili. Queste relazioni commerciali di grande importanza con l'Italia settentrionale sono documentate fra altro da coppe d'Etruria, un cucchiaione piccolo per vino di Ayent VS, una brocca di bronzo (trovata in Vallese) e in particolare da monete. I contatti del Mittelland e della Svizzera occidentale con l'Italia settentrionale devono esser stati molto intensi dalla fine del 3° secolo in poi.

S.S.