

PRODUITS A BASE DE POISSON DANS L'EGYPTE ROMAIN. SOURCES PAPHROLOGIQUES

Iulia Dumitrache*

Abstract: *The documentary papyri provide most of the information needed in the study of everyday life in Roman Egypt. Numerous references to salted fish products indicate that making, selling and consuming these goods constituted an integral part of daily living. Some papyri barely remember fish sauces or salted fish among other foods or within shopping lists, but others provide important details concerning the role they played in the economy of the province, and especially concerning their place in everyday needs. This paper tries to answer some important questions: how, when and what kind of fish was ate in Roman Egypt, and, on the other hand, how much and how often was spent on such products by people living during the first Christian centuries.*

Rezumat: *Papirii documentari furnizează cele mai multe informații și imprimă o notă aparte studiului vieții cotidiene în Egiptul roman. Numeroase mențiuni cu privire la produsele obținute din pește indică faptul că producția și comercializarea acestor bunuri constituiau părți integrante ale traiului de zi cu zi. Unii papiri abia amintesc sosurile de pește sau peștele sărat printre alte alimente sau în liste de cumpărături, dar alții oferă detalii importante cu privire la rolul lor în economia provinciei, dar mai ales cu privire la rolul pe care îl ocupau în satisfacerea nevoilor cotidiene. Cât, când și ce fel de pește se consuma în Egiptul roman? Cât de mult și cât de des cheltuiau oamenii primelor secole creștine pe astfel de produse? Întrebări vechi, răspunsuri noi...*

Key words: *papyrological sources, nutrition, salted fish, fish sauces.*

Cuvinte cheie: *surse papirologice, alimentație, pește sărat, sosuri de pește.*

Les papyri appartiennent à cette catégorie de documents qui, à côté des sources archéologiques et épigraphiques, ont réussi, à travers les générations, à libérer graduellement les historiens des seules sources littéraires. Les études papyrologiques demandent beaucoup de patience et des aptitudes spécifiques, mais elles permettent la formulation de réponses à d'anciennes questions, et en même temps fournissent des questions nouvelles pour les réponses fixées jadis par les informations provenant de sources littéraires. De plus, elles obligent à une relecture attentive de ces sources. Dans une perspective historique de l'interprétation des papyri, deux véritables provocations sont à prendre en compte : l'individualité des textes papyrologiques, par lesquels on comprend qu'ils sont rescapés d'époques et de lieux différents – indépendamment du contexte dans lequel ils ont été écrits – et la question de leur typicité au regard du monde romain dans son ensemble. On peut découvrir une lettre, un contrat, une liste, une plainte, une pétition etc.; mais comment peut-on établir une liaison entre tous ces documents?

À l'époque romaine, en Égypte, le poisson salé faisait partie de la diète de toutes les catégories sociales. Quelques papyri indiquent certains produits à base de poisson fabriqués pour être consommés par les catégories supérieures, comme le préfet d'Égypte et sa suite. Il existe un cas où le bénéficiaire était l'Empereur Caracalla lui-même. À l'occasion de sa visite à Alexandrie, en 215-216, il est fait mention d'un pêcheur, garant du fournisseur de *garum* et de

* Universitatea „Alexandru Ioan Cuza” din Iași, Facultatea de Istorie, Catedra de Istorie Veche și Arheologie, Bd. Carol I, 11, 700506 Iași, România.

poisson salé pour le repas impérial¹. De même, la sauce de poisson était considérée, dans le milieu militaire, comme un élément important de la diète. Un papyrus daté de 283 ap. J.-C. atteste que Théadelphie approvisionnait l'armée de Probus en *garum* et autres produits². Au cours de la même période ont été mentionnés, parmi les objets qui figuraient dans une caisse militaire, un *κῶβια[ρ]ιον*³, un type de vase qui pouvait contenir de poisson salé. Je rappelle ici que le terme *κῶβιον* désignait un assortiment de poissons salés⁴.

La conservation du poisson provenant de Nil et des lacs proches n'était pas précisément liée à la vie économique provinciale, d'où d'assez rares mentions des producteurs professionnels. Habituellement, les salaisons étaient préparées à la maison, pour l'usage des producteurs eux-mêmes ou de leurs proches. Dans plusieurs lettres, les expéditeurs formule expressément la demande d'envoi de tels produits. En voici quelques exemples.

Dans une lettre adressée en 27 ap. J.-C. à un certain Héraclides par un frère, le destinataire est prié : *si ma mère a besoin de quelque chose, rends-lui une visite. Salue Pausirion, et Hermias, et Héraclides... les femmes et les enfants de tes frères, ainsi que tous tes amis. Si tu trouves de la moutarde, achètes-en et prépare de la salaison. S'il en résulte quelque chose de bon, fais en davantage pour la maison de ton frère*⁵. Une lettre datant du II^e ou du III^e siècle ap. J.-C., adressée par un personnage appelé Lucius à Apolinarius, suit le même modèle. Le destinataire est averti d'un complot fomenté contre une femme ayant perdu son protecteur ; il lui est demandé d'intercéder en sa faveur. Plus loin l'auteur se rappelle probablement une spécialité culinaire préparée dans la maison d'Apolinarius : *Si tu prépares de poisson salé pour toi, fais-m'en envoyer une jarre*⁶.

Tout comme d'autres produits ordinaires ou de luxe, qui ne sont pas compris parmi les aliments de base (les blés, l'huile, le vin, les légumes etc.), le *garum* est mentionné principalement dans les listes d'achats, les comptes de paiement, et dans des inventaires⁷.

En Égypte, le *garum* était, comme dans d'autres provinces, un produit populaire, disponible et commercialisé pour toutes les catégories sociales. Le fonctionnaire Théophanes, qui entreprit avec sa suite un voyage en Égypte à Antioche, n'exclut pas la sauce de sa liste d'achats⁸. La collection des documents connue comme l'Archive de Théophanes a été publiée par C. H. Roberts en 1952, dans le quatrième tome du *Catalogue of the Greek and Latin Papyri in the John Rylands Library at the University of Manchester*⁹. La collection consiste en une variété de textes concernant l'activité de Théophanes comme individu riche d'Hermopolis, dans la province égyptienne de Thébaïde. Il était père de famille, propriétaire et connu comme

¹ P. Got. 34-15.

² SB VI, 9614.

³ P.Oxy. XIV, 1657.

⁴ Athenaios, 116e; 3, 118a-b.

⁵ P. Oxy. XVII, 2148: *καὶ [.] ἀστᾶν καὶ [τὰς τ]ῶν /10/ ἀδελφῶν σου γυναικας / καὶ τὰ τέκνα καὶ τοὺς / φιλοῦντας σε πάντας. / ἐὰν δέ σοι ἐμπέση ὀψαρί/διν σιναπηρόν, ἀγόρασον /15/ καὶ ταρίχευσον ἡμῖν / ἐάν τι ποιῆς χρηστόν, / περιποίησον εἰς οἶκον / ἀδελ[φ]ῶν. τὰ δ ἄλλα ἔρρωσ(ο).*

⁶ P. Oxy. VI, 928 : *ἐὰν ταρίχια σεαντῶ ποιῆ[ς] καὶ ἐμοὶ κεράμιον πέμψ[ο]ν.*

⁷ O. Elkab III, 196; P. Flor. III, 334 recto; P. Fay. 104; P. Abinn. 31; P. Coll. Youthie II, 84 etc.

⁸ Drexhage 1998, 1-10; Matthews 2006, 157-158.

⁹ L'abréviation consacrée pour les documents est P. Ryl. 616-51.

personne publique. La partie des archives présentant un intérêt pour ce sujet concerne le voyage entrepris par Théophanes, d'Hermopolis en Syrie, à Antioche et retour, aux environs de l'an 320. Le dossier du voyage restitue un épisode de la vie de Théophanes et représente une impressionnante source d'informations relative à la vie à cette époque. Les *memoranda* contiennent des informations sur les dépenses nécessaires au voyage ou, purement et simplement, sur les coûts de la vie, la vie de la communauté, la religion, le régime etc.

Entre le 19 mai et le 6 août, Théophanes fait entrer 14 fois du *garum* dans sa liste d'achats. Durant son premier mois à Antioche, il paye deux fois 1200 drachmes pour des quantités importantes de *garum*. Un fait retient l'attention : le sixième jour du mois Pauni (le 31 mai) il paie 700 drachmes pour des anchois (*βορίδια*) et quelques 200 pour des figues sèches (*σχάδια*) et du *garum*. Il achète le même jour du sel pour 200 drachmes. Si on regarde attentivement la liste des sommes dépensées habituellement par Théophanes pour de tels produits, on remarque que, cette fois-ci, la somme dépensée est plus importante. Si l'on ajoute qu'entre cette date et le quinzième jour du mois d'Epeiph (le 9 juillet) il n'achète plus de *garum*, il est bien possible qu'il utilise le poisson et les figues pour en préparer selon la méthode du "chauffage artificiel"¹⁰. Durant la seconde moitié du mois d'Epeiph, Théophanes achète constamment du *garum*, à l'exception d'un seul jour. On recense 10 entrées, dont sept en valeur de 100 drachmes. On ignore s'il fait des provisions pour le voyage, car la somme dépensée pour la sauce de poisson durant sa dernière journée à Antioche est absente. Il en achète une dernière fois le 25^e jour du mois d'Epeiph (19 juillet). Il quitte Antioche le même jour ou le jour suivant, car deux jours après, il fait des achats à Laodicée. C'est le 8^e du mois de Mesore (1^{er} août) qu'il achète de nouveau une quantité – clairement précisée – de *garum*. Théophanes paye 200 drachmes pour 1 *xestes* de *garum* (approximativement 0,5 litre¹¹) :

| Produit | Date | Place | Somme | Quantité | Source |
|---------|-----------|----------|----------|-----------------|----------------------------|
| γάρος | Pachon 24 | Antioche | 1200 dr. | | P. Ryl. 639 ₁₆₀ |
| | Pachon 30 | Antioche | 1200 dr. | | P. Ryl. 639 ₂₃₃ |
| | Epeiph 15 | Antioche | 100 dr. | | P. Ryl. 630 ₇₁ |
| | Epeiph 16 | Antioche | 100 dr. | | P. Ryl. 630 ₈₁ |
| | Epeiph 17 | Antioche | 100 dr. | | P. Ryl. 630 ₉₁ |
| | Epeiph 18 | Antioche | 100 dr. | | P. Ryl. 630 ₁₀₈ |
| | Epeiph 19 | Antioche | 100 dr. | | P. Ryl. 630 ₁₂₁ |
| | Epeiph 20 | Antioche | 100 dr. | | P. Ryl. 630 ₁₃₅ |
| | Epeiph 21 | Antioche | ? | | P. Ryl. 630 ₁₅₃ |
| | Epeiph 23 | Antioche | 100 dr. | | P. Ryl. 630 ₁₇₉ |
| | Epeiph 24 | Antioche | ? | | P. Ryl. 630 ₁₉₂ |
| | Epeiph 25 | Antioche | ? | | P. Ryl. 630 ₂₁₃ |
| | Mesore 8 | Ascalon | 200 dr. | 1 <i>xestes</i> | P. Ryl. 630 ₄₂₄ |
| | Mesore 13 | Pelusium | ? | | P. Ryl. 630 ₄₉₅ |

¹⁰ Matthews 2006, 158; pour la production du *garum* par chauffage artificielle, voir aussi Curtis 2001, 414.

¹¹ Drexhage 1993, 45.

La fréquence des acquisitions et les sommes que le personnage dépense confirment que les sauces de poisson faisaient sans aucun doute partie de la diète durant l'Égypte romaine.

D'autres aspects, non moins importants, méritent qu'on les évoque ici : il s'agit de différentes informations relatives au prix des produits. Comme mentionné précédemment, Théophanes entreprit son voyage aux environs de l'an 320 ap. J.-C., quelques années après que Dioclétien ait promulgué *Edictus de praetiis*. L'édicte fixe le prix maximal d'un *sextarius* de *liquamen* de première qualité à 16 deniers ; la même quantité de produit, de second choix, s'élève à 12 deniers¹². Le prix était équivalent à celui du poisson de second choix, mais un peu moins cher que celui du miel. Il était comparable au celui de l'huile ordinaire.

Une déclaration relative aux prix offerts par l'association des producteurs de *garum* d'Oxyrhynchos en 319¹³ précise : *A Valerius Ammonianus, dit Gerontius, administrateur du bureau du curator de l'Oxyrhynchite, de la part de la guilde des vendeurs de sauce de poisson (γαροπωλαί) de la ville illustre d'Oxyrhynchos, par moi, Aurelius Artemidorus, fils de Diogenes. Conformément aux ordres, je déclare sur mon risque le prix mentionné au-dessous des bien que je commercialise, et je jure que je n'ai rien omit (...)* : *garum* 1 *sextarius* deniers 28¹⁴. Si l'on tient compte du fait que la valeur du produit commercialisé est plus élevée que celle du produit fabriqué, on peut alors accepter comme tarif au marché la valeur avancée par J. Matthews : 50 deniers pour un *sextarius*¹⁵. Si Théophanes achète seulement de *garum* ordinaire, alors le prix de 200 drachmes pour un *sextarius* représenterait une augmentation de 400%. Si le produit acquis est de première qualité, alors l'augmentation serait de 300% par rapport à l'édicte de Dioclétien. Sans doute doit on tenir compte du fait que les prix et la qualité des marchandises variaient selon les marchés et les places.

Le *garum* n'est pas le seul produit digne d'intérêt de la liste d'achats de Théophanes. Entre le 15^e jour du mois Pachon (10 mai) et le 13^e jour du mois Mesore (6 août), il dépense plus de 2500 drachmes de *τάριχος* (poisson salé) :

| Produit | Date | Place | Somme | Source | Observations |
|---------|--------------|----------|---------|----------------------------|--------------|
| τάριχος | Pachon 15 | Antioche | 100 dr. | P. Ryl. 639 ₃₇ | |
| | Pachon 18 | Antioche | ? | P. Ryl. 639 ₆₄ | |
| | Pachon 19 | Antioche | 100 dr. | P. Ryl. 639 ₆₈ | |
| | Pachon 21 | Antioche | ? | P. Ryl. 639 ₉₀ | |
| | Pachon 23 | Antioche | 100 dr. | P. Ryl. 639 ₁₁₄ | |
| | Pachon 28/29 | Antioche | 100 dr. | P. Ryl. 639 ₂₂₀ | |

¹² *Edictus de praetiis*, 3, 6-7.

¹³ P. Oxy. LIV, 3749 : ὑπατείας τῶν δεσποτῶν / ἡμῶν Κων[στ]αντίνου Σεβαστοῦ/τὸ ε καὶ Λικιν[ίου] Καίσαρος τὸ α. / Οὐαλερίῳ Ἀμμ[ω]νιανῶ τῷ καὶ /5/ Γεροντίῳ [δι]οικ(οῦντι) λογ(ιστείας) Ὁξ(υρρυχίτου) / παρὰ τοῦ κοιν[οῦ] τῶν γαροπωλῶν \τῆς λαμ(πρᾶς) Ὁξ(υρρυχίτων) πόλεω]ς/ δια ἐμ[οῦ] Ἀῤρηλίῳ Ἀρτεμιδώρου Διογ[έ]νους. ἰακολουθῶς [τ]οῖς κελευσθεῖ /10/ σιν ἰδίῳ τιμ[η]μάτι προσφωλῶ τὴν [έξῆς ἐν]γεγραμμένη(ν) / τιμὴν ὧν [χει]ρίζω ὠνίων καὶ ὀμνύω τὸν θεῖον ὄρκον μηδὲν διεψεύσθαι. ἔστι δέ-/15/ γάρου ξ(έστου) α (δηνάρια) κη.

¹⁴ P. Oxy. LIV, 3749₁₅: γάρου ξ(έστου) α (δηνάρια) κη.

¹⁵ Matthews 2006, 158.

| Produit | Date | Place | Somme | Source | Observations |
|-----------|-----------|----------|----------------------------|----------------------------|---------------------------------|
| τάριχος | Pauni 1 | Antioche | 100 dr. | P. Ryl. 629 ₁₃ | |
| | Pauni 2 | Antioche | 100 dr. | P. Ryl. 629 ₂₈ | |
| | Pauni 3 | Antioche | 100 dr. | P. Ryl. 629 ₄₇ | |
| | Pauni 5 | Antioche | 100 dr. | P. Ryl. 629 ₆₈ | |
| | Pauni 6 | Antioche | 100 dr. | P. Ryl. 629 ₉₇ | |
| | Pauni 7 | Antioche | 100 dr. | P. Ryl. 629 ₁₀₉ | |
| | Pauni 8 | Antioche | 100 dr. | P. Ryl. 629 ₁₂₄ | |
| | Pauni 10 | Antioche | 100 dr. | P. Ryl. 629 ₁₅₁ | |
| | Pauni 11 | Antioche | 100 dr. | P. Ryl. 629 ₁₆₈ | |
| | Pauni 13 | Antioche | 100 dr. | P. Ryl. 629 ₂₀₀ | |
| | Pauni 16 | Antioche | 100 dr. | P. Ryl. 629 ₂₄₁ | |
| | Pauni 17 | Antioche | 100 dr. | P. Ryl. 629 ₂₅₂ | |
| | Pauni 20 | Antioche | 100 dr. | P. Ryl. 629 ₂₈₇ | Pour le déjeuner avec Antoninus |
| | Pauni 21 | Antioche | 400 dr. | P. Ryl. 629 ₃₀₆ | |
| | Epeiph 14 | Antioche | 100 dr. | P. Ryl. 630 ₅₅ | |
| | Epeiph 18 | Antioche | 100 dr. | P. Ryl. 630 ₁₀₆ | |
| Epeiph 21 | Antioche | ? | P. Ryl. 630 ₁₄₉ | | |
| Mesore 13 | Pelusium | 200 dr. | P. Ryl. 630 ₄₉₈ | | |

Un contrat issu d'un milieu totalement différent, daté du IV^e siècle ap. J.-C., relate que maçons et plâtriers recevaient du *garum* en guise de rétribution, en sus de viande et d'huile d'olives¹⁶.

Une liste d'achats relative à la vingt-sixième journée d'un mois inconnu, pendant le III^e siècle, comprend du pain, de la viande, du miel, de l'huile, du poisson, du *garum* et divers autres condiments. Pas un de ces produits n'est d'origine végétale, ce qui pourrait traduire un statut économique élevé d'acheteur. Cela étant, en l'absence d'étude détaillée sur les aliments et le comportement alimentaire au cours de l'Égypte romaine, force est de rester prudent.

Un fragment de registre daté du IV^e siècle¹⁷ mentionne laurier, poivre, cumin, miel, pain, noisettes, artichaut, fromage, foie, viande de poulet, deux fois du *garum* et une fois de l'*oinogarum*.

Comme évoqué ci-dessus, plusieurs lettres mentionnent que la production de *garum* et de poisson salé était placée entre les mains d'individus particuliers, ou relevait d'une activité familiale. S'il était nécessaire d'acheter ces produits, on pouvait aussi avoir recours à de petits commerçants spécialisés : *γαροπόλης*¹⁸, attestés au cours du II^e siècle, *ταριχοπόλης* ou *τεμαχοπόλης*. En 569, on mentionnait l'existence d'une femme vendant du poisson salé, appelée *ταριχοπράτισσα*. Au cours du III^e siècle, il existait dans Arsinoë, Crocodilopolis, une rue dans laquelle officiaient des marchands de poisson – *ταριχοπόλον*. Bien qu'il n'apparaisse pas dans les papyri, le nom des boutiques dans lesquelles on commercialisait de tels produits était

¹⁶ P. Corn. 35 recto.

¹⁷ SB XVI, 12246.

¹⁸ P. Bad. II, 42.

*ταριχοπόλεια*¹⁹, mais il est possible que ces services aient également été proposés dans des boutiques²⁰.

Autre élément important est le commerce interprovincial. Des bureaux de douane étaient dédiés aux marchandises qui étaient transportées sur le Nil et sur les routes provinciales. Un registre de caisse, daté de septembre 114, enregistre les taxes de cargaisons variées, en particulier l'huile, ayant Memphis pour destination²¹. Parmi les biens figurant dans le livre de caisse à Bacchias relatif au mois de septembre figure une cargaison de *τάριχος*, pour laquelle on percevait une taxe de 7 drachmes et d'un obole²².

Les récipients dans lesquels les produits étaient transportés pouvaient prendre la forme de paniers aux dimensions diverses, probablement pour le poisson salé ou fumé, et des pots à *garum* ou poisson salé et mariné. Les paniers étaient nommés *σπυρίς*²³, *σφυρίδιν*²⁴, *χλέβιον*²⁵, et les pots étaient nommés *κεράμιον*²⁶, *ομφοκεράς*²⁷. Une liste de vases datée du I^{er} siècle inclue un récipient appelé *γαράριον*²⁸; une lettre privée du IV^e siècle mentionne *γαρερόν*, terme qui désigne soit le pot rempli de *garum*, soit la sauce elle-même.

L'Égypte importait des produits à base de poisson salé, mais on dispose de peu de sources d'information. Pour la période romaine, nous disposons de peu d'indices, à l'exception de quelques possibles références au *garum* hispanique²⁹. Le développement de la production locale a probablement diminué de manière significative les imports. Cela dit, à la fin du III^e siècle, on mentionne à Fayoum le *garum* étranger (*γάρον κενίκον*)³⁰, nom de la sauce de poisson importée en Égypte. La ligne suivante du même papyrus fait apparaître de nouveau le *garum*, cette fois ci *γάρον κεραμίον*, comme si l'auteur avait voulu tracer nettement la différence entre le produit d'import et celui gardé dans un pot absolument ordinaire.

Les producteurs de poisson salé d'Égypte romaine, placés sous l'autorité de la même institution que les pêcheurs, semblent s'identifier à eux. La pêche dans les eaux publiques, comme le Lac Moeris, constituait un monopole d'État depuis les Ptolémées. Dans les archives du temple de Socnopaeus, qui datent du II^e siècle ap. J.-C., il est fait mention d'une somme de 625 drachmes et de 4 oboles, payée au nomarque pour les bateaux des pêcheurs³¹. Un document similaire du temps d'Antonine enregistre un paiement de 625 drachmes et une obole et demi ayant le même but³². Dans un papyrus d'Oxyrhynchos datant de II^e siècle, un pêcheur concédait le droit de pêcher dans des eaux privées pour six années, privilège pour lequel il paye la somme fixée de 240 drachmes, et une taxe spéciale de 30 vases (*κεράμια*) de sauce de

¹⁹ Curtis 1991, 136.

²⁰ P. Oxy. III, 520.

²¹ P. Wisc. II, 80.

²² *Τάριχερα ιχθύα* apparaît aussi dans P. Coll. Youtie I, 31, daté en septembre 199.

²³ PSI IV, 428.

²⁴ SB V, 7662.

²⁵ P. Wisc. II, 80.

²⁶ P. Wisc. I, 6; P. Oxy. VI, 937.

²⁷ P. Oxy. XVI, 1924.

²⁸ BGU III, 781.

²⁹ Je me réfère premièrement à *γάρον μέλανος* – le *garum* noir (P. Herm. 23₆), identifié par Claude Jardin avec le célèbre *garum sociorum* (Jardin 1961, 85).

³⁰ P. Fay. 104₂₈.

³¹ BGU I, 337.

³² SPP XXII, 183₃₅.

poisson, deux vases de maquereau, deux vases de maquereau espagnol, une vase rempli de rouget et un autre de barbote. Le poisson était probablement salé par les pêcheurs eux-mêmes, à l'exception peut-être du maquereau espagnol peut-être, qui devait être importé de la zone de côte ou de l'extérieur.

Par un autre acte de concession du droit de pêcher, provenant toujours d'Oxyrhynchos et datant de 210-211, un autre pêcheur est obligé, pour détenir le privilège pour une durée de deux ans, de payer une somme d'argent, deux vases de maquereau et six de *garum*.

En Occident, les mentions relatives à la production et à la consommation de *garum* sont de plus en plus rares ; quelques papyri attestent la continuité de ces activités en Égypte au cours des V^e-VIII^e siècles de notre ère³³. L'habitude alimentaire a donc survécu aux romains, du fait de son entrée dans les pratiques culinaires autochtones.

Bibliographie

- BGU – *Aegyptische Urkunden aus den Königlichen (Staatlichen) Museen zu Berlin, Griechische Urkunden*. Berlin ; I. 1895. Nos. 1 -361 ; III. 1903. Nos. 697-1012.
- CPR – *Corpus Papyrorum Raineri*. Vienna ; VIII. *Griechische Texte V*, P. J. Sijpesteijn, K. A. Worp (edd.), 1983. Nos. 1-85.
- O. Elkab – Bingen J., Clarysse W. (eds.) 1989, *Elkab*, III. *Les ostraca grecs*, Brussels, Nos. 1-227.
- P. Abinn. – Bell H. I., Martin V., Turner E. G., van Berchem D. (eds.) 1962, *The Abinnaeus Archive: Papers of a Roman Officer in the Reign of Constantius II*, Oxford, Nos. 1-82.
- P. Coll. Youtie – Hanson A. E. (ed.) 1976, *Collectanea Papyrologica: Texts Published in Honor of H.C. Youtie*, Bonn; I. Nos. 1-65, II. Nos. 66-121.
- P. Corn – Westermann W.L., Kraemer, C.J. Jr. (eds.) 1926, *Greek Papyri in the Library of Cornell University*, New York, Nos. 1-55.
- P. Fay. – Grenfell B. P., Hunt A. S., Hogarth D. G. (edd.) 1900, *Fayum Towns and their Papyri*, Londra, Nos. 1-366.
- P. Flor. – Vitelli G. (ed.) 1915, *Papiri greco-egizii, Papiri Fiorentini* (Supplementi Filologico-Storici ai Monumenti Antichi), Milan; III. *Documenti e testi letterari dell'età romana e bizantina*, Nos. 279-391.
- P. Got. – Frisk H. (ed.), *Papyrus grecs de la Bibliothèque municipale de Gothenbourg*, Gothenburg, 1929. Nos. 1-21.
- P. Harris – Powell J.E. (ed.) 1936, *The Rendel Harris Papyri of Woodbrooke College, Birmingham*, Cambridge, Nos. 1-165.
- P. Herm. – Rees B.R. (ed.) 1964, *Papyri from Hermopolis and Other Documents of the Byzantine Period*, Londra, Nos. 1-85.
- P. Mich. – Sijpesteijn P. J. (ed.) 1982, *Michigan Papyri*, XV, Zutphen, Nos. 685-756.

³³ P. Mich. XV, 740; SB XIV, 11340; CPR VIII, 85; P. Harris I, 154; P. Vindob. Worp 11 etc.

- P. Oxy. – *The Oxyrhynchus Papyri*. Published by the Egypt Exploration Society in Graeco-Roman Memoirs. Londra. III. Grenfell B. P., Hunt A. S. (eds.), 1903. Nos. 401-653; VI. Grenfell B. P., Hunt A. S. (eds.), 1908. Nos. 845-1006; X. Grenfell B. P., Hunt A. S. (edd.), 1914. Nos. 1224-1350; XIV. Grenfell B. P., Hunt A. S. (eds.), 1920. Nos. 1626-1777; XVI. Grenfell B. P., Hunt A. S., Bell H. I. (eds.), 1924. Nos. 1829-2063 ; XVII. Hunt A. S. (ed.), 1927. Nos. 2065-2156 ; LIV. Coles R. A., Maehler H., Parsons P. J., Bremer J. M., Carden R. J. D. (eds.), 1987. Nos. 3722-3776 ;
- P. Vindob. Worp – Worp K.A. (ed.) 1972, *Einige Wiener Papyri*, Amsterdam, Nos. 1-24.
- P. Wisc. – P.J. Sijpesteijn (ed.), *The Wisconsin Papyri*, Zutphen, 1967; I. Leiden, 1967. Nos. 1-37; II. Zutphen, 1977. Nos. 38-87.
- PSI – Vitelli G., Norsa M. (eds.) 1917, *Papiri greci e latini*. (Pubblicazioni della Società Italiana per la ricerca dei papiri greci e latini in Egitto), IV, Florența, Nos. 280-445.
- SB – Preigigke F., Bilabel F., Kiessling E., Rupprecht H.-A. (eds.) 1915-1973, *Sammelbuch griechischer Urkunden aus Ägypten*, Göttingen; V. Heidelberg and Wiesbaden 1934-1955. Nos. 7515-8963; VI. Wiesbaden 1958-1963. Nos. 8964-9641; XIV. Wiesbaden 1981-1983. Nos. 11264-12219; XVI. Wiesbaden 1985-1988. Nos. 12220-13084.
- SPP – Wessely C. (ed.) 1901-1924, *Studien zur Palaeographie und Papyruskunde*, Leipzig; XXII. *Catalogus papyrorum Raineri. Series Graeca. Pars II. Papyri N. 24858-25024, aliique in Socnopaei Insula scripti*, Nos. 1-184, 1922.

Curtis, R. I. 1991, *Garum and Salsamenta. Production and Commerce in Materia Medica*, Leiden.

Curtis, R. I. 2001, *Ancient Food Technology*, Leiden, Boston, Cologne.

Drexhage, H.-J. 1993, *Garum und Garumhandel im römischen und spätantiken Ägypten*, MDAH 12, 1, 27-55.

Drexhage, H.-J. 1998, *Ein Monat in Antiochia Lebenskosten und Ernährungsverhalten des Théophanes im Payni (28 Mai-24 Juni) ca. 318 n. Chr.*, MDAH 17, 1, 1-10.

Jardin, C. 1961, *Garum et sauces de poisson dans l'Antiquité*, Rivista di Studi Liguri 27, Bordighera, 70-96.

Matthews, J. 2006, *The Journey of Théophanes. Travel, Bussiness, and Daily Life in the Roman East*, New Heaven and London.