

## 9. Γαύρος ή σαρδέλα ή αντσούγια;

Jean-Yves Bassole

### RESUME

Les trois dénominations αντσούγια, γαύρος et σαρδέλα se réfèrent à deux poissons et non à trois. Si les lexicographes grecs s'accordent pour reconnaître dans l'αντσούγια une forme conservée de poisson (dans le sel ou dans l'huile), leurs avis divergent quand il s'agit de déterminer le poisson concerné : pour les uns (parmi eux, le dictionnaire de la Fondation M. Triantafyllidis), il s'agit du γαύρος ; et pour les autres (parmi eux, le dictionnaire de G. Mpampiniotis), il s'agit de la σαρδέλα. Cette communication étudie ces deux points de vue en les resituant dans leurs contextes étymologique et ichtyologique, mais aussi industriel et alimentaire. La conclusion est que l'αντσούγια est le γαύρος. Mais il est intéressant de rechercher les raisons qui ont conduit à ce type de situation, qui n'est pas unique tant en grec qu'en français. Par ailleurs, compte tenu des problèmes de production (rareté de la matière première et pression sur les prix), rien n'interdit de penser qu'on puisse un jour se tourner vers la σαρδέλα pour élaborer la spécialité connue sous le nom d'αντσούγια.

### ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Οι τρεις ονομασίες *αντσούγια*, *γαύρος* και *σαρδέλα* αναφέρονται σε δύο ψάρια και όχι σε τρία. Παρόλο που οι Έλληνες λεξικογράφοι αναγνωρίζουν στη λέξη αντσούγια την κονσερβοποιημένη μορφή του ψαριού (στην άλμη, το αλάτι ή το λάδι), οι γνώμες δίστανται ως προς τον προσδιορισμό του ίδιου του ψαριού : για ορισμένους (βλ. το λεξικό του Ιδρύματος Μ. Τριανταφυλλίδη) πρόκειται για τον γαύρο, ενώ για άλλους (βλ. το λεξικό του Γ. Μπαμπινιώτη), πρόκειται για τη σαρδέλα. Αυτή η ανακοίνωση μελετά τις δύο απόψεις όχι μόνο στο ετυμολογικό και ιχθυολογικό αλλά και στο βιομηχανικό και διατροφικό τους πλαίσιο. Το συμπέρασμα είναι ότι η αντσούγια και ο γαύρος αναφέρονται στο ίδιο ψάρι. Έχει όμως πολύ ενδιαφέρον να εξετάσουμε τους λόγους που οδήγησαν σε αυτή την κατάσταση, η οποία δεν αποτελεί μοναδική περίπτωση τόσο στα Ελληνικά όσο και στα Γαλλικά. Εξάλλου, αν ληφθούν υπόψη τα προβλήματα που αντιμετωπίζει η παραγωγή (σπανιότητα της πρώτης ύλης και πιέσεις στις τιμές), δεν αποκλείεται στο μέλλον να χρησιμοποιηθεί η σαρδέλα για την παραγωγή της αντσούγιας ως μεταποιημένου προϊόντος.

Les trois dénominations αντσούγια, γαύρος et σαρδέλα renvoient à des poissons connus dans nos pays riverains de la mer Méditerranée, puisqu'ils y sont abondamment pêchés, transformés et consommés<sup>1</sup>. La plupart des sources lexicographiques grecques admettent

<sup>1</sup> Voir Commission *Poissons de la Méditerranée* p. 21 (anchois) et p. 34 (sardine) ainsi que Commission *PCP 2004* p. 6-9. Les anchois représentent au moins 15 % des captures annuelles au niveau mondial,

qu'αντσούγια<sup>2</sup>, γαύρος<sup>3</sup> et σαρδέλα<sup>4</sup> ne renvoient pas à trois types de poisson différents, mais bien à deux : elles semblent également admettre à peu près toutes que l'αντσούγια n'est pas une espèce de poisson spécifique, mais le nom d'un poisson connu sous une autre appellation<sup>5</sup>. La question est donc de déterminer l'espèce dont il s'agit.

Une première famille de dictionnaires estime que l'αντσούγια est le γαύρος (parmi eux, le dictionnaire de la Fondation Manolis Triantafyllidis)<sup>6</sup> ; pour la seconde, l'αντσούγια est la σαρδέλα (parmi eux, le dictionnaire de G. Mpampiniotis)<sup>7</sup> ou une variété de ce poisson<sup>8</sup>. Pour étayer leur point de vue, nos lexicographes ont élaboré divers systèmes de démonstration fondés sur des approches qui tentent, avec plus ou moins de bonheur, d'allier l'étymologie à l'ichtyologie.

S'agissant de l'étymologie, tous les lexicographes s'entendent pour faire dériver αντσούγια d'un terme étranger : de l'anglais « anchovy »<sup>9</sup>, du français « anchois »<sup>10</sup>, de l'espagnol « anchoa »<sup>11</sup>, de l'italien « acciua »<sup>12</sup>, « accinga »<sup>13</sup> ou « acciuga »<sup>14</sup> (avec l'explication étymologique « acciuga » < latin tardif \*apiu(v)a < grec αφύη<sup>15</sup>) et même du génois

---

voir Institut de Recherche pour le Développement IRD, *Fiches scientifiques*, fiche 181, juillet 2003, intitulée « L'anchois pêché n'est pas toujours celui qu'on croit », [www.ird.fr/fr/actualites/fiches/2003/fiche181.htm#1](http://www.ird.fr/fr/actualites/fiches/2003/fiche181.htm#1).

<sup>2</sup> Avec ses variantes orthographiques **αντσούγα** (Δημητράκου *Μέγα* t. 1 p. 677 sv αντσούγα, Κριαρά *Νέο* p. 128 sv αντσούγια), **αντζούγια** (Λεξικό της Κοινής p. 134 sv αντζούγια, Μπαμπινιώτη p. 220 sv αντσούγια), **αντζούγα** (Ακαδημία Αθηνών t. 2 p. 257 sv αντζούγια, Λεξικό της Κοινής p. 134 sv αντζούγια) et **αντζούα** (Ακαδημία Αθηνών t. 2 p. 257 sv αντζούγια).

<sup>3</sup> Avec sa variante orthographique γάβρος (Κριαρά *Νέο* p. 1486 sv χαψί, *Νεώτερον* col. 975 sv γάβρος).

<sup>4</sup> Avec sa variante orthographique σαρδέλλα (Δημητράκου *Μέγα* t. 8 p. 6470 sv σαρδέλλα).

<sup>5</sup> A l'exception de *Νεώτερον* col. 975 sv γάβρος, qui semble considérer que l'αντσούγια est un type de poisson et le γαύρος et la σαρδέλα un autre.

<sup>6</sup> Λεξικό της Κοινής p. 134 sv αντζούγια. Voir aussi *Εγκυκλοπαίδεια* t. 9 p. 389 sv αντζούγια.

<sup>7</sup> Μπαμπινιώτη p. 220 sv αντσούγια. Voir aussi Δημητράκου *Μέγα* t. 1 p. 677 sv αντσούγα et t. 2 p. 1259 sv αφύη, Γρηγορόπουλος p. 88 sv αντσούγια, *Νέο Λεξικό της Ελληνικής* p. 107 sv αντσούγια, *Νέο Λεξικό Γιοβάνη* p. 170 sv αντσούγα, *Υπερλεξικό* t. 1 p. 384 sv αντσούγα.

<sup>8</sup> Ακαδημία Αθηνών t. 2 p. 257 sv αντζούγια, Ανδριώτη p. 24 sv αντζούγια, Δαγκίση t. 1 p. 58 sv αντσούγ(ι)α, Δημητράκου *Νέον* p. 162 sv αντσούγια, Γεωργοπαπαδάκου p. 138 sv αντσούγια, Καμπανά p. 111 sv αντσούγα, Κριαρά *Νέο* p. 128 sv αντσούγια, *Λεξικό της Δημοτικής* p. 64 sv αντσούγα, *Λεξικό της Νεοελληνικής* p. 108 sv αντσούγα, *Λεξικόν της Νέας Ελληνικής* t. 1 p. 299 sv αντσούγια, Μπουσνάκη t. 1 p. 435 sv αντζούγια, *Νέο Λεξικό της Ελληνικής* p. 97 sv αντζούγια, *Πανλεξικόν* t. 1 p. 381 sv αντσούγια, Σταματάκου t. 1 p. 400 sv αντσούγια, Τεγόπουλος-Φυτράκης p. 121 sv αντζούγια, *Υπερλεξικό* t. 1 p. 364 sv αντζούγια.

<sup>9</sup> *Εγκυκλοπαίδεια* t. 9 p. 389 sv αντζούγια.

<sup>10</sup> *Εγκυκλοπαίδεια* t. 9 p. 389 sv αντζούγια et *Νέο Λεξικό της Ελληνικής* p. 107 sv αντσούγια.

<sup>11</sup> *Ελευθερουδάκη Εγκυκλοπαιδικόν* t. 2 p. 237 sv αντσούγα et *Ελευθερουδάκη Επίτομον* p. 276 sv αντσούγια.

<sup>12</sup> *Ελευθερουδάκη Εγκυκλοπαιδικόν* t. 2 p. 237 sv αντσούγα.

<sup>13</sup> Ανδριώτη p. 24 sv αντζούγια, *Νέο Λεξικό της Ελληνικής* p. 97 sv αντζούγια et Σταματάκου t. 1 p. 400 sv αντσούγα.

<sup>14</sup> Ακαδημία Αθηνών t. 2 p. 257 sv αντζούγια, Δαγκίση t. 1 p. 58 sv αντσούγ(ι)α, Μπουσνάκη t. 1 p. 435 sv αντζούγια, Τεγόπουλος-Φυτράκης p. 121 sv αντζούγια.

<sup>15</sup> *Λεξικό της Κοινής* p. 134 sv αντζούγια, Μπαμπινιώτη p. 220 sv αντσούγια.

« *anciua* »<sup>16</sup>.

En ce qui concerne le γαύρος, ils s'accordent pratiquement tous pour reconnaître que ce nom dérive d'εγγραυλίσ (γαύρος < \*γλαύρος < \*γραύλος < \*γγραύλος < \*εγγραύλος < εγγραυλίσ)<sup>17</sup>.

Enfin, l'étymologie de σαρδέλα fait également l'unanimité : ce nom dérive de l'italien « *sardella* »<sup>18</sup>.

S'agissant du volet ichtyologique des travaux lexicographiques, les choses se présentent comme suit :

- A. schéma « αντσούγια = γαύρος » : l'αντσούγια correspond à l'εγγραυλίσ et, plus particulièrement, à *engraulis encrasicholus*<sup>19</sup> ; αντσούγια est l'appellation du poisson conservé dans le sel<sup>20</sup>, mais peut aussi, selon certains, désigner le poisson frais<sup>21</sup> ;
- B. schéma « αντσούγια = σαρδέλα » : l'αντσούγια correspond à l'αφή du grec ancien<sup>22</sup>. (Notons cependant que l'αφή du grec ancien est effectivement assimilée à la sardine<sup>23</sup>, mais aussi à l'anchois<sup>24</sup>.) L'αντσούγια est également l'appellation du poisson conservé dans le sel<sup>25</sup>.

<sup>16</sup> Κριαρά *Νέο* p. 128 sv αντσούγια.

<sup>17</sup> *Εγκυκλοπαίδεια* t. 16 p. 466 sv γαύρος. Voir aussi Ανδριώτη p. 63 sv γαύρος, *Λεξικό της Κοινής* p. 298 sv γαύρος, Μπαμπινιώτη p. 409 sv γαύρος, Σταματάκου t. 1 p. 870 sv γαύρος, Τεγόπουλος-Φυτράκης p. 270 sv γαύρος, *Υπερλεξικό* t. 2 p. 748 sv γαύρος.

<sup>18</sup> *Εγκυκλοπαίδεια* t. 53 p. 456 sv σαρδέλα. Voir *Λεξικό της Κοινής* p. 1196-1197 sv σαρδέλα, Μπαμπινιώτη p. 1590 sv σαρδέλα.

<sup>19</sup> *Εγκυκλοπαίδεια* t. 9 p. 389 sv αντζούγια : « Οι αντζούγιες συγγενεύουν προς τη ρέγγα [...] E. encrasicholus (κν. γαύρος) στην Ευρώπη έχουν μεγάλη οικονομική σημασία για τον άνθρωπο ».

<sup>20</sup> *Εγκυκλοπαίδεια* t. 16 p. 227 sv γαύρος : « ο γαύρος απαντά στο εμπόριο νωπός ή παστωμένος' για τον παστωμένο γαύρο έχει επικρατήσει η ονομασία *αντζούγια* », *Λεξικό της Κοινής* p. 134 : « Γαύρος που διατηρείται και τρώγεται ως αλίπαστο ». Voir *Ελευθερουδάκη Επίτομον* p. 276 sv αντσούγια.

<sup>21</sup> *Νεώτερον* col. 437 sv αντσούγια : « Τρώγεται νωπός ή διατηρημένος (κονσέρβια ή αλίπαστος) », *Πανλεξικόν* t. 1 p. 381 sv αντσούγια : « Είδος μικρού ιχθύος [...] τρωγομένου και νωπού αλλά συνηθέστερον αλιπάστου εις βαρέλια ή κουτιά [...] ».

<sup>22</sup> Δημητράκου *Μέγα* t. 1 p. 677 sv αντσούγια et t. 2 p. 1259 sv αφή, Σταματάκου t. 1 p. 400 sv αντσούγια, Βοστανζόγλου p. 257 n° 559. Il convient de noter que *Ελευθερουδάκη Εγκυκλοπαιδικόν* t. 2 p. 237 sv αντσούγια présente, sans se référer expressément à la sardine, le schéma : αντσούγια = αφή = εγγραυλίσ η εγκρασίχολος = χαψί. Voir aussi *Ελευθερουδάκη Επίτομον* p. 276 sv αντσούγια.

<sup>23</sup> Δημητράκου *Μέγα* t. 2 p. 1259 sv αφή et Liddell & Scott t. 1 p. 463 sv αφή.

<sup>24</sup> Bailly p. 332 sv αφή : « anchois ou sardine ».

<sup>25</sup> Δημητράκου *Μέγα* t. 1 p. 677 sv αντσούγια : « αλίπαστος ο μικρός ιχθύς αφή », Δημητράκου *Νέον* p. 162 sv αντσούγια « είδος αλιπάστου σαρδέλλας », Γρηγορόπουλος p. 88 sv αντσούγια : « παστή σαρδέλα », Κριαρά *Νέο* p. 128 sv αντσούγια : « είδος μικρής παστωμένης σαρδέλας », *Λεξικό της Νεοελληνικής* p. 108 sv αντσούγια : « είδος αλατισμένης σαρδέλας », Μπαμπινιώτη p. 220 sv αντσούγια : « η σαρδέλα που τρώγεται παστή », *Νέο Λεξικό Γιοβάνη* p. 170 sv αντσούγια : « διατηρείται σε λάδι και άρμη », Σταματάκου t. 1 p. 400 sv αντσούγια : « είδος παστωμένης σαρδέλας, ο μικρός ιχθύς των αρχαίων αφή αλίπαστος », Τεγόπουλος-Φυτράκης p. 121 sv αντζούγια : « είδος παστής σαρδέλας », *Υπερλεξικό* p. 384 sv αντσούγια : « παστωμένη σαρδέλα ».

Mais alors deux problèmes se posent :

1. Certains partisans du schéma αντσούγια = σαρδέλα jugent utile d'ajouter = εγγραυλίσ η εγκρασίχολος<sup>26</sup>. Or, nous avons vu que cette appellation correspondait à γαύρος<sup>27</sup>.
2. D'autres partisans de ce même schéma renvoient à χα(μ)ψί<sup>28</sup>. Or, χαψί désigne l'εγγραυλίσ<sup>29</sup>.

Ce qui conduit parfois à de curieuses définitions au sein d'un même dictionnaire ; en voici quelques exemples :

Giovanis :

αντσούγια = χαψί = σαρδέλα = εγγραυλιίδες<sup>30</sup>  
γάβρος = εγγραυλίσ η εγκρασίχολος = χαψί<sup>31</sup>  
χαψί = σαρδέλα<sup>32</sup>.

Kriaras :

αντσούγια = παστωμένη σαρδέλα = χαψί<sup>33</sup>  
χαψί = σαρδέλα ου γάβρος = αντσούγια<sup>34</sup>.

Mpousnakis :

αντζούγια = σαρδέλα = εγγραυλιίδες = χαψί = γαύρος (όταν τρώγεται νωπά)<sup>35</sup>.

A ce point, il n'est peut-être pas inutile de solliciter l'avis de spécialistes.

Du point de vue ichtyologique, la sardine appartient à la classe des ostéichtyens, ordre des clupéiformes, famille des clupéidés<sup>36</sup> et l'anchois à la classe des ostéichtyens, ordre des

<sup>26</sup> P. ex. *Νέο Λεξικό Γιοβάνη* p. 170 sv αντσούγια le rattache à la famille des εγγραυλιίδες, *Ελευθερουδάκη Εγκυκλοπαιδικόν* t. 2 p. 237 sv αντσούγια aussi.

<sup>27</sup> *Εγκυκλοπαίδεια* t. 16 p. 227 sv γαύρος : « κοινή ονομασία του είδους *Engraulis encrasicolus*, που ανήκει στην οικογένεια *Engraulidae*, των Αριγγοειδών Οστεϊχθύων. »

<sup>28</sup> Κριαρά *Νέο* p. 128 sv αντσούγια, *Νέο Λεξικό Γιοβάνη* p. 170 sv αντσούγια, *Ελευθερουδάκη Εγκυκλοπαιδικόν* t. 2 p. 237 sv αντσούγια : « κν. ονομασίες χαψί και σαρδέλα ».

<sup>29</sup> Liddell & Scott t. 2 p. 6 sv εγγραυλίσ : « μικρός ιχθύς, καλούμενος ωσαύτως εγκρασίχολος » et p. 13 sv εγκρασίχολος : « είδος μικρού ιχθύος, συνώνυμ. τω εγγραυλίσ (ή έγγραυλίσ) κοινώς χαψί », Βοστανζόγλου p. 257 n° 559 : « εγγραυλίσ η εγκρασίχολος, κ. χα(μ)ψί ».

<sup>30</sup> *Νέο Λεξικό Γιοβάνη* p. 170 sv αντσούγια.

<sup>31</sup> *Νέο Λεξικό Γιοβάνη* p. 317 sv γάβρος.

<sup>32</sup> *Νέο Λεξικό Γιοβάνη* p. 1745 sv χαψί.

<sup>33</sup> Κριαρά *Νέο* p. 128 sv αντσούγια.

<sup>34</sup> Κριαρά *Νέο* p. 1486 sv χαψί.

<sup>35</sup> Μπουσανάκη t. 1 p. 435 sv αντζούγια.

<sup>36</sup> Fiche « sardine commune » (code espèce 35040) de l'OFIMER (office national interprofessionnel des produits de la mer et de l'aquaculture) : « Caractères distinctifs: Mâchoire légèrement saillante, opercule strié et grandes écailles tombant facilement. Pas de nageoire adipeuse. L'origine de sa nageoire dorsale est située en avant de celle des pelviennes. Les 2 derniers rayons de sa nageoire anale sont

clupéiformes, famille des engraulidés<sup>37</sup>. Pour les ichtyologues grecs, il ne fait aucun doute que l'*engraulis encrasicolus* correspond à l'anchois français, à l'anchovy anglais et au γαύρος grec<sup>38</sup> – point de vue également partagé par les glossaires spécialisés<sup>39</sup> et repris dans les statistiques communautaires<sup>40</sup>.

Mais, dans ce domaine, les ichtyologues ne sont pas les seuls spécialistes dont l'avis doit être pris en considération : il convient également d'examiner le point de vue des professionnels du secteur de la pêche et de l'industrie alimentaire liée à la pêche ou à l'aquaculture : la terminologie qu'ils adoptent diffère parfois de celle des ichtyologues, mais c'est elle qui exerce une influence sur le grand public et qui, de ce fait, est susceptible de passer dans la langue courante. Les informations que ces professionnels nous livrent tendent à confirmer deux éléments :

1. l'αντσούγια n'est pas la σαρδέλα. Ainsi, et pour se limiter à quelques exemples seulement, Xifias propose une liste des produits qu'il commercialise : on y trouve les αντσούγιες à côté des σαρδέλλες<sup>41</sup>. Même chose pour Kalloni, qui présente une liste de produits illustrée<sup>42</sup>. On voit mal comment il pourrait s'agir du même poisson<sup>43</sup> ;
2. l'αντσούγια est bien le γαύρος. Nireus commercialise à la fois σαρδέλλα, αντσούγια et γαύρος<sup>44</sup> ; mais, dans la version anglaise de son catalogue, toute ambiguïté a disparu : αντσούγια et γαύρος y sont traduits par anchovy<sup>45</sup>. Kalloni présente des αντσούγιες dans sa liste de produits illustrée ; mais, dans le catalogue détaillé des produits, c'est le terme γαύρος qui est utilisé<sup>46</sup> pour désigner les produits correspondants.

Notons à cet égard que, lorsque les producteurs se réfèrent au γαύρος conservé au sel ou à

---

plus allongés que les autres. Confusions possibles: La sardine avec son opercule strié ne peut être confondue qu'avec les jeunes aloses. [...] » ([www.ofimer.fr/Pages/Especies/PagesFiches/35040.htm](http://www.ofimer.fr/Pages/Especies/PagesFiches/35040.htm)).

<sup>37</sup> Fiche « anchois commun » (code espèce 35080) de l'OFIMER : « Caractères distinctifs : Corps allongé et cylindrique, d'aspect très brillant et bleuté, 1 nageoire dorsale, mâchoire supérieure nettement proéminente, bouche de grande taille se terminant loin en arrière de l'œil. Pas de nageoire adipeuse. Confusions possibles : Pas de confusion possible avec une autre espèce » ([www.ofimer.fr/Pages/Especies/PagesFiches/35080.htm](http://www.ofimer.fr/Pages/Especies/PagesFiches/35080.htm)).

<sup>38</sup> Voir p. ex. le projet intitulé « Διερεύνηση των Φυσικών και Βιολογικών διεργασιών που επηρεάζουν τα στάδια νεοσυλλογής και μετά-νεοσυλλογής του γαύρου » (Commission européenne, DG XIV, contrat n° Q5RS-2002-01216) ; récapitulatif : [www.fishri.gr/in\\_/main\\_08a.htm](http://www.fishri.gr/in_/main_08a.htm).

<sup>39</sup> Commission *Poissons appréciés* p. 10 (*Engraulis encrasicolus*) et p. 26 (*Sardina pilchardus*) ; European Commission n° 211.

<sup>40</sup> P. ex. Commission *Poissons de la Méditerranée* p. 21.

<sup>41</sup> [www.xifias.gr](http://www.xifias.gr) puis cliquer sur προϊόντα.

<sup>42</sup> [www.kalloni.gr/ProdGr.htm](http://www.kalloni.gr/ProdGr.htm).

<sup>43</sup> Même illustration chez Seven Seas Fish Co ([www.sevenseas.gr/html/gr/products.htm](http://www.sevenseas.gr/html/gr/products.htm)).

<sup>44</sup> [www.nireus.gr/greek/mari.html](http://www.nireus.gr/greek/mari.html) : σαρδέλλα μαρινάτη, αντσούγια φιλέτο et γαύρος φιλέτο μαρινάτος.

<sup>45</sup> [www.nireus.gr/english/mari.html](http://www.nireus.gr/english/mari.html) : marinated sardine, dry salted anchovy et marinated anchovy.

<sup>46</sup> [www.kalloni.gr/ProdGr.htm](http://www.kalloni.gr/ProdGr.htm) et [www.kalloni.gr/ServeGr01.htm](http://www.kalloni.gr/ServeGr01.htm) (αντσούγιες) à comparer à [www.kalloni.gr/ProdGr06.htm](http://www.kalloni.gr/ProdGr06.htm) (γαύρος).

l'huile (c'est-à-dire une fois les filets levés), ils utilisent le terme αντσούγια<sup>47</sup>. Cependant, lorsqu'ils se réfèrent au poisson cuisiné ou mariné, ils n'utilisent pas αντσούγια, mais bien γαύρος<sup>48</sup>. En cela, ils se conforment à un usage largement répandu dans le domaine de la gastronomie, où l'on parle de φιλέτο αντσούγιας et d'αντσούγια λαδιού, mais de γαύρος αχνιστός, de γαύρος βραστός λαδολέμονο, de γαύρος λαδορίγανη, λεμονάτος, μαρινάτος, ξυδάτος, πανέ, πλακί, ριγανάτος, σαγανάκι, τηγανητός ou encore de γαύρος σε αμπελόφυλλα<sup>49</sup>.

L'article αντσούγια de l'encyclopédie Papyros-Larousse-Britannica nous livre probablement l'explication de cet état de fait : « Κοινή ελληνική ονομασία που αποδίδει την αγγλική anchovy και τη γαλλική anchois, με την οποία είναι διεθνώς γνωστά διάφορα εμπορεύσιμα είδη Αρριγγοειδών Οστειχθύων της οικογένειας Engraulidae »<sup>50</sup>. On le voit, l'accent y est mis sur le fait que les termes « anchovy » et « anchois » renvoient, en l'occurrence, non pas au poisson frais, mais bien à la préparation commercialisée ; en d'autres termes, le grec αντσούγια renvoie à la forme conservée de l'anchois et non à sa forme fraîche.

Le français a connu, *mutatis mutandis*, un problème terminologique analogue avec un autre poisson : la morue. En effet, pendant longtemps, la morue n'a été connue que sous sa forme salée ou séchée ; et quand, avec les progrès de la conservation et des transports, la « morue fraîche » est arrivée sur les marchés, la dénomination donnée par ceux qui la pêchaient et/ou la commercialisaient (les Hollandais) s'est imposée : c'est ainsi qu'aujourd'hui « cabillaud » (du néerlandais *kabeljauw*<sup>51</sup>) est plus fréquemment employé en français que « morue fraîche »<sup>52</sup>.

Mais revenons à l'anchois. Nous pouvons désormais poser la formule : γαύρος frais – αντσούγια conservée (dans le sel ou dans l'huile) – ce que les Byzantins dénommaient sans doute γραυλόπαστον<sup>53</sup>.

On peut proposer quelques éléments de réflexion susceptibles d'expliquer cette situation –

<sup>47</sup> P. ex. αντσούγια παστή (EVGE), αντσούγια φιλέτο (EVGE, Nireus, Trata, Vialko-Skourtopoulos), αντσούγια φιλέτο με κάπαρι (Kalloni).

<sup>48</sup> P. ex. γαύρος μαρινάτος (EVGE, Kalloni, Nireus, Trata), γαύρος πλακί (Trata), γαύρος ριγανάτος (Trata, Vialko-Skourtopoulos).

<sup>49</sup> Voir les recettes de [www.hungry.gr](http://www.hungry.gr) et [www.syntages.gr](http://www.syntages.gr).

<sup>50</sup> *Εγκυκλοπαίδεια* t. 9 p. 389 sv αντζούγια.

<sup>51</sup> European Commission n° 441. Selon le *Dictionnaire Lexis* p. 246, il s'agit du nom usuel de l'églefin, qui est souvent appliqué à la morue fraîche.

<sup>52</sup> En tout état de cause, cabillaud est le terme utilisé dans les documents communautaires ; voir p. ex. Commission *réforme* p. 30-31 (Annexe I. *Etat actuel des principaux stocks de poissons dans la Communauté*).

<sup>53</sup> *Εγκυκλοπαίδεια* t. 16 p. 466 sv γαύρος (\*γραυλόπαστον) et Κριαρά *Λεξικό* t. 5 p. 272 (εγγραυλοπαστοφάγος).

ces explications pouvant fort bien se combiner entre elles :

- le premier élément à prendre en considération est sans nul doute l'origine étrangère des mots αντσούγια et σαρδέλα : intégrés plus récemment en grec, ces deux mots n'ont pas connu de longue tradition d'utilisation et, partant, se sont prêtés à des emplois ou à des utilisations discutables – et ce, d'autant plus que ces deux types de poissons subissaient la même transformation (conservés dans le sel, la saumure ou l'huile) et le même conditionnement (d'abord en barils et, plus tard, en boîtes de conserve)<sup>54</sup> ;
- en deuxième lieu, il faut observer que les dictionnaires les plus anciens n'assimilaient pas l'αντσούγια à la σαρδέλα, mais la définissaient comme une variété de sardine<sup>55</sup>. Par la suite, rares sont ceux qui ont approfondi la question, les uns se contentant de reproduire l'ancienne définition<sup>56</sup>, les autres simplifiant en passant de l'idée de variété à celle de sardine tout court<sup>57</sup>. D'autres enfin témoignent d'une hésitation puisqu'ils ont conservé les deux sens sous deux entrées différentes<sup>58</sup> ;
- une troisième explication est sans doute à rechercher dans l'attrait qu'exerce l'étymologie : αντσούγια < acciuga < \*αριυ(v)a < αφύη = sardine. Le point faible de ce schéma est l'équivalence entre αφύη et sardine, car il est fort difficile de déterminer avec certitude ce que les Grecs de l'antiquité entendaient par αφύη<sup>59</sup> ;
- enfin, un dernier élément d'explication est peut-être à rechercher dans la terminologie étrangère : français *anchois*, anglais *anchovy*, allemand *Sardellen*<sup>60</sup>. Il n'est guère difficile d'imaginer que la ressemblance apparente entre σαρδέλα et *Sardellen* ait pu induire en erreur des importateurs, des consommateurs et, pourquoi pas ? des lexicographes.

<sup>54</sup> Comme le faisait bien observer en 1932 l'*Επίτομον* t. 1 p. 283 sv αντσούγια: « Καταναλίσκεται ευρύτατα πανταχού του κόσμου ως αλίπαστος, είτε εντός λευκοσιδηρών δοχείων (άνευ κεφαλών), είτε εντός βαρελιών (χασιά). »

<sup>55</sup> Ακαδημία Αθηνών t. 2 p. 257 sv αντζούγια et *Λεξικόν της Νέας Ελληνικής* t. 1 p. 299 sv αντσούγια, *Πανλεξικόν* t. 1 p. 381 sv αντσούγια : « Είδος μικρού ιχθύος [...] ομοίου με την σαρδέλλαν [...] ».

<sup>56</sup> Voir note 8.

<sup>57</sup> Voir note 7.

<sup>58</sup> *Νέο Λεξικό της Ελληνικής* p. 97 sv αντζούγια : « είδος σαρδέλας » et p. 107 sv αντσούγια : « είδος ψαριού, χασιά, σαρδέλα », *Υπερλεξικό* t. 1 p. 364 sv αντζούγια : « είδος σαρδέλας », et p. 384 sv αντσούγια : « παστωμένη σαρδέλα ».

<sup>59</sup> Bailly p. 332 sv αφύη (cf. note 24) ; le *Dictionnaire Lexis* p. 76, sv « anchois », semble bien considérer qu'αφύη désignait l'anchois puisqu'il présente l'étymologie suivante : « esp. *anchoa*, du grec *aphuê* » ; *Grand Larousse* t.1 p. 168 sv anchois : « probabl. de l'esp. anchoa [par l'intermédiaire du provençal], du gr. *aphuê*, même sens, par une forme du lat. pop. \*αριυ(v)a, appuyée par la glose *αρυα* [...] ».

<sup>60</sup> European Commission n° 211 et Commission *Poissons de la Méditerranée* p. 21.

Permettez-moi, pour conclure, de faire un peu de fiction. Le recours croissant à des techniques de pêche de plus en plus sophistiquées et efficaces a conduit, en quelques décennies, à mettre en danger les ressources halieutiques mondiales<sup>61</sup> et, en particulier, celles de la Méditerranée<sup>62</sup>. L'anchois fait partie des espèces qui y sont très largement pêchées<sup>63</sup>. Des efforts ont été déployés tant par la Communauté Européenne<sup>64</sup> que par les Etats membres<sup>65</sup> pour remédier à cette situation de crise. Il n'en demeure pas moins que des pays qui n'appartiennent pas à l'Union européenne prélèvent des quantités considérables de poissons et, en particulier, d'anchois<sup>66</sup>.

Le jour où certaines espèces de poisson se feront plus rares, ou plus chères que d'autres, les industries de transformation se tourneront naturellement vers d'autres espèces – plus abondantes ou moins chères – pour produire la même spécialité.

Elles l'ont d'ailleurs déjà fait avec ce qu'il est convenu d'appeler « λακέρδα » : cette spécialité se faisait autrefois avec de la bonite (παλαμιδα)<sup>67</sup> et, faute de matière première offerte à un prix raisonnable, elle se fait essentiellement aujourd'hui avec un proche parent de la bonite, le thon (τόννος)<sup>68</sup>. La différence est que, dans ce cas précis, producteurs et autorités semblent avoir été gênés par la confusion possible et ont adopté un nouveau

---

<sup>61</sup> Commission *réforme* p. 30 : « La tendance générale est à l'accroissement des parts prélevées chaque année sur les stocks (augmentation du taux de mortalité par pêche), évolution qui a provoqué une baisse des quantités de poissons adultes. Pendant les dernières années, on a vu pour bon nombre de stocks les quantités de poissons adultes dans la mer tomber au-dessous ou devenir très proches des niveaux garantissant une probabilité élevée de durabilité (niveaux de précaution concernant la biomasse du stock), alors que, depuis longtemps, elles les dépassaient généralement. »

<sup>62</sup> Commission *Poissons de la Méditerranée* p. 9 : « Malheureusement, comme dans d'autres mers, la surpêche a eu un effet néfaste et nombre de stocks sont aujourd'hui surexploités. » Voir aussi Kempf & Tesseydre.

<sup>63</sup> Eurostat p. 2 : « Major species in catches. [...] For the Acceding Countries the two major species, the European sprat (*Sprattus sprattus*) and the Atlantic herring, made up 40 % of the total. However the extreme case is with the other Candidate Countries where a single species, the European anchovy (*Engraulis encrasicolus*), accounted for 59 % of the total catch. »

<sup>64</sup> Moyennant l'adoption de diverses mesures dans le cadre de la Politique Commune de la Pêche (voir p. ex. règlement (CE) n° 850/98 du Conseil, du 30 mars 1998, visant à la conservation des ressources de pêche par le biais de mesures techniques de protection des juvéniles d'organismes marins, *Journal officiel* L 125 du 27/04/1998, p. 1-36, règlement (CE) n° 2371/2002 du Conseil, du 20 décembre 2002, relatif à la conservation et à l'exploitation durable des ressources halieutiques dans le cadre de la politique commune de la pêche, *Journal officiel* L 358 du 31/12/2002, p. 59-80, Commission *Encourager* et *Commission Code*.

<sup>65</sup> En particulier, pour réduire ou stabiliser le volume de captures : Eurostat/Commission p. 36 (captures en Méditerranée ventilées par pays) ; s'agissant plus particulièrement de la Grèce, 16 456 tonnes d'anchois pêchés en 1999 (Commission *PCP 2001* p. 4) à comparer à 10 770 tonnes en 2002 (Commission *PCP 2004* p. 6).

<sup>66</sup> Commission *PCP 2004* p. 21 (captures d'anchois au titre de la Turquie : 320 000 tonnes).

<sup>67</sup> Μπαμπινιώτη p. 992 sv λακέρδα : « παστό ψάρι παλαμιδα που διατηρείται μέσα σε άρμη ».

<sup>68</sup> Μπαμπινιώτη p. 992 sv λακέρδα indique dans son encadré : « Ο παστός (διατηρημένος σε άλμη) τόννος και η παστή παλαμιδα, αυτά που οι αρχαίοι ονόμαζαν « θύννας » οι Ρωμαίοι τα έλεγαν lacerta [...] », *Εγκυκλοπαίδεια* t. 37 p. 219 sv λακέρδα et 458 sv λακέρδα.



terme – τονολακέρδα<sup>69</sup> – pour désigner cette préparation spécifique et la distinguer ainsi de la préparation traditionnelle à base de bonite. Mais le phénomène demeure : faute de bonite, on en est venu à utiliser du thon.

Lorsque la mer ne donnera plus suffisamment de γαύρος, on utilisera peut-être de la σαρδέλα pour faire des αντσούγιες. Ce jour-là, les partisans de l'αντσούγια-σαρδέλα pourront être considérés comme de véritables précurseurs.

### Références bibliographiques

- [1] Ακαδημία Αθηνών, *Λεξικόν της Ελληνικής Γλώσσης Α΄ Ιστορικών Λεξικόν της Νέας Ελληνικής της τε κοινώς ομιλουμένης και των ιδιωμάτων*, Αθήναι, Τυπ. «Εστία», 1933 et suiv.
- [2] Ανδριώτη, Ν.Π., *Ετυμολογικό Λεξικό της Κοινής Νεοελληνικής*, Θεσσαλονίκη, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης [Ίδρυμα Μανόλη Τριανταφυλλίδη], 1983/3.
- [3] Bailly, A., *Dictionnaire Grec-Français. Le Grand Bailly*, Paris, Hachette, 2000/rééd.
- [4] Commission des Communautés européennes, *Communication de la Commission au Conseil et au Parlement européen. Encourager les méthodes de pêche plus respectueuses de l'environnement : le rôle des mesures techniques de conservation*, COM(2004) 438 final ([http://europa.eu.int/eur-lex/fr/com/cnc/2004/com2004\\_0438fr01.pdf](http://europa.eu.int/eur-lex/fr/com/cnc/2004/com2004_0438fr01.pdf)).
- [5] Commission des Communautés européennes, *Communication de la Commission relative à la réforme de la politique commune de la pêche (calendrier de mise en œuvre)* COM(2002) 181 final, Luxembourg, OPOCE, 2002.
- [6] Commission européenne, *Code européen de bonnes pratiques pour une pêche durable et responsable*, Luxembourg, OPOCE, 2004.
- [7] Commission européenne, *La PCP en chiffres. Données de base sur la politique commune de la pêche*, Luxembourg, OPOCE, 2001.
- [8] Commission européenne, *La PCP en chiffres. Données de base sur la politique commune de la pêche, édition 2004*, Luxembourg, OPOCE, 2004.
- [9] Commission européenne, *Poissons appréciés dans l'UE – Petit glossaire*, Luxembourg, OPOCE, 2002.
- [10] Commission européenne, *Poissons de la Méditerranée – Petit glossaire*, Luxembourg, OPOCE, 2003.

---

<sup>69</sup> Voir p. ex. [www.evge.gr/thalasinasp](http://www.evge.gr/thalasinasp) et [www.xifias.gr](http://www.xifias.gr) puis cliquer sur προϊόντα.

- [11] Δαγκίτση, Κ., *Ετυμολογικό Λεξικό της Νεοελληνικής*, Αθήνα, Εκδ. Οίκος Ι.Γ. Βασιλείου, 1978.
- [12] Δημητράκου, Δ., *Μέγα Λεξικόν της Ελληνικής Γλώσσης*, Αθήνα, Αρχαίος Εκδοτικός Οίκος Δημ. Δημητράκου, 1949.
- [13] Δημητράκου, Δ.Β., *Νέον Λεξικόν Ορθογραφικών και Ερμηνευτικών Όλης της Ελληνικής Γλώσσης*, Αθήνα, Εκδόσεις « Περγαμηναί », 1959/2.
- [14] *Dictionnaire de la langue française Lexis*, Paris, Larousse, 1994/rééd.
- [15] *Εγκυκλοπαίδεια Πάπυρος Λαρούς Μπριτάνικα*, Αμαρούσιον, Πάπυρος, 1981 et suiv.
- [16] *Ελευθερουδάκη Εγκυκλοπαιδικόν Λεξικόν*, Αθήνα, Εκδοτικός Οίκος Ελευθερουδάκη, s.d./2.
- [17] *Ελευθερουδάκη Επίτομον Εγκυκλοπαιδικόν Λεξικόν*, s.l., Εγκυκλοπαιδικαί Εκδόσεις Ν. Νίκας & Σια, s.d.
- [18] *Επίτομον Εγκυκλοπαιδικόν Λεξικόν της Πρωίας*, Αθήνα, Εκδ. «Πρωίας», 1932.
- [19] European Commission, *Multilingual Illustrated Dictionary of Aquatic Animals and Plants*, Oxford, Fishing News Books / Luxembourg, ΟΡΟCE, 1998/2.
- [20] Eurostat, *Statistics in focus – Agriculture and fisheries, Theme 5 – 31/2003*, Luxembourg, ΟΡΟCE, 2003.
- [21] Eurostat/Commission européenne, *Pêche – Annuaire 2003 – Données 1993-2002, Thème 5 Agriculture et pêche*, Luxembourg, ΟΡΟCE, 2003.
- [22] Γεωργοπαπαδάκου, Δ., *Το Μεγάλο Λεξικό της Νεοελληνικής Γλώσσας. Μονοτονικό*, Αθήνα, Μαλλιάρης-Παιδεία, 1984.
- [23] *Grand Larousse de la Langue Française en six volumes*, Paris, Larousse, 1971.
- [24] Γρηγορόπουλος, Δ. et al., *Λεξικό της νέας Ελληνικής Γλώσσας με αναγωγή στην Αρχαία Ελληνική*, Αθήνα, Έννοια, 2002.
- [25] Καμπανά, Η.Ι., *Μονοτονικό Λεξικό της Δημοτικής, ορθογραφικό, ερμηνευτικό, ετυμολογικό*, Αθήνα, Οργανισμός Εκδόσεων Καμπανά, s.d.
- [26] Kempf, H. & Tesseydre, A., « L'épuisement des stocks de poissons menace la pêche », *Le Monde* 11 mars 2005 ([www.lemonde.fr/web/article/0,1-0@2-3244,36-401118,0.html](http://www.lemonde.fr/web/article/0,1-0@2-3244,36-401118,0.html))
- [27] Κριαρά, Ε., *Λεξικό της Μεσαιωνικής Ελληνικής Δημωδούς Γραμματείας 1100-1669*, Θεσσαλονίκη, s.éd., 1969 et suiv.
- [28] Κριαρά, Ε., *Νέο Ελληνικό Λεξικό της Σύγχρονης Δημοτικής Γλώσσας γραπτής και προφορικής*, Αθήνα, Εκδοτική Αθηνών, 1995.
- [29] *Λεξικό της Δημοτικής, ορθογραφικό, ερμηνευτικό, ετυμολογικό*, Αθήνα, Εταιρεία Ελληνικών Εκδόσεων, s.d./3.

- [30] *Λεξικό της Κοινής Νεοελληνικής*, Θεσσαλονίκη, Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο  
Θεσσαλονίκης – Ινστιτούτο Νεοελληνικών Σπουδών [Ιδρυμα Μανόλη Τριανταφυλλίδη],  
1999/2.
- [31] *Λεξικό της Νεοελληνικής (δημοτικής γλώσσας)*, Θεσσαλονίκη, Ι. Ρέκου & Σια, 1978.
- [32] *Λεξικόν της Νέας Ελληνικής Γλώσσας* (= *Λεξικόν της « Πρωίας »*), Αθήνα, Εκδ. Οίκος  
Σταμ. Π. Δημητράκου, s.d./ηουν. éd.
- [33] Liddell, H.G. & Scott, R., *Μέγα Λεξικόν της Ελληνικής Γλώσσας Ανέστη Κωνσταντινίδου*,  
Αθήναι, Εκδ. Γ.Π. Γεωργακάς, s.d./rééd. anast. de l'éd. de 1902.
- [34] Μπαμπινιώτη, Γ.Δ., *Λεξικό της Νέας Ελληνικής Γλώσσας*, Αθήνα, Κέντρο Λεξικολογίας,  
1998/2.
- [35] Μπουσανάκη, Μ., *Το Μεγάλο Λεξικό της Δημοτικής*, Θεσσαλονίκη, Εκδ. 2002, Αφοι  
Μπουσανάκη, s.d.
- [36] *Νέο Λεξικό της Ελληνικής*, Αθήνα, Εκδόσεις Σταφυλίδη, 1992.
- [37] *Νέο Λεξικό Χρ. Γιοβάνη - Θησαυρός όλης της Ελληνικής Γλώσσας*, s.l., Παγκόσμιος  
Εκδοτικός Οργανισμός Χρήστος Γιοβάνης, s.d.
- [38] *Νεώτερον Ορθογραφικόν και Εγκυκλοπαιδικόν Επίτομον Λεξικόν*, Αθήναι, Εκδ. Ηλίου,  
s.d.
- [39] *Πανλεξικόν. Μέγα Σύγχρονον Επίτομον Λεξικόν Απάσης της Ελληνικής Γλώσσας*,  
Αθήναι, Εκδ. Οίκος Αθηνών Γ. Δραγατάκη, 1962.
- [40] Σταματάκου, Ι.Δ., *Λεξικόν της Νέας Ελληνικής Γλώσσας, καθαρευούσης και δημοτικής*,  
Αθήναι, Βιβλιοπρομηθευτική, 1971/rééd.
- [41] Τεγόπουλος-Φυτράκης, *Μείζων Ελληνικό Λεξικό*, Αθήνα, Εκδόσεις Αρμονία, 1997.
- [42] Βοστανζόγλου, Θ., *Αντιλεξικόν ή Ονομαστικόν της Νεοελληνικής Γλώσσας*, Αθήναι, Ι.  
Βοστανζόγλου, 1962/rééd.
- [43] *Υπερλεξικό της Νεοελληνικής Γλώσσας*, Αθήνα, Εκδ. Αφοι Παγουλάτοι, s.d.
- Jean-Yves BASSOLE, D.Phil. D.Litt., ITI-RI, Université Marc Bloch, Strasbourg  
22 rue René Descartes F-67084 STRASBOURG CEDEX, France  
+ 33 3 8841 5998 [bassole@umb.u-strasbg.fr](mailto:bassole@umb.u-strasbg.fr)