

Cuisiner, présenter, stocker. Contenants et contenus dans les pratiques alimentaires de l'Occident islamique médiéval

Responsable

Catherine Richarté-Manfredi
(INRAP / CIHAM, CNRS)

Mercredi 12 juillet 2023
14h30-16h30
Salle Déméter 020

Discutant

Olivier Brisville-Fertin
(ENS Lyon / CIHAM, CNRS)

Intervenants

Marianne Brisville
(CIHAM, CNRS)

Sophie Gilotte
(CIHAM, CNRS)

Soundès Gragueb
(Institut National du Patrimoine,
Kairouan)

Catherine Richarté-Manfredi
(INRAP / CIHAM, CNRS)

Jean-Christophe Treglia
(CIHAM, CNRS)

Résumé de l'atelier

La dynamique pluridisciplinaire et archéométrique montre aujourd'hui toute son efficacité pour mieux connaître les communautés de l'Occident médiéval islamique. L'appréhension de leur quotidien implique d'interroger les modes de vie dans leur dimension matérielle, culturelle et sociale, d'où l'importance décisive d'étudier les pratiques à l'aune des objets du quotidien. Ceux-ci se trouvent documentés tant par les sources textuelles que par les vestiges archéologiques.

Se posent dès lors, pour les chercheur-es, deux questions délicates : comment d'une part, traduire d'un point de vue fonctionnel la terminologie mentionnée dans les textes anciens par rapport à la forme révélée dans les fouilles archéologiques et, d'autre part, établir de manière argumentée une correspondance avec les batteries d'ustensiles et les récipients qui enrichissent régionalement, au gré des fouilles, les catalogues typologiques.

L'exercice est souvent ardu, sinon risqué, car il implique d'attribuer à un objet orphelin une fonction définie ou un contenu spécifique. Coordonné avec l'archéométrie, il y gagne un gain de fiabilité et de précision incontestable. Les enquêtes conjointes menées ces vingt dernières années en Méditerranée sur ce thème, ont apporté un nouveau regard et de nouvelles connaissances. Toute une réflexion s'ouvre alors sur le ou les usages d'objets dans le domaine de l'alimentation – préparation, dressage, consommation, stockage, transport – dont le caractère multifonctionnel et polyvalent est de plus en plus souligné dans les études.

Cet atelier se veut ainsi une contribution à l'étude des contenants et de leurs contenus dans l'Islam médiéval et, notamment, dans l'Occident islamique. Il vise à mettre en évidence les avancées permises tant par les fouilles de sauvetage avec la découverte des épaves islamiques de Provence (Agay-A et Batéguier) que par les travaux programmés – tels que le chantier d'Albalat (Romangordo, Cáceres, Espagne) sous la responsabilité de Sophie Gilotte et celui de Şabra al-Manşūriyya (Tunisie, Kairouan) coordonné par Patrice Cressier et Mourad Rammah –, que par les recherches dédiées au mobilier céramique ou à la documentation textuelle.

Programme

Sophie Gilotte

Cuire du pain ou de l'agneau : le furn en al-Andalus

La découverte d'un four monocaméral au sein de l'agglomération fortifiée d'Albalat (Espagne, x^e-xii^e siècles) permet d'aborder frontalement la question de la préparation alimentaire en al-Andalus.

Les textes arabes, et pas uniquement les *réceptaires*, font allusion à cette méthode de cuisson du pain et d'une grande variété de plats. Pour autant, au regard de l'Antiquité et du bas Moyen Âge, peu de structures de ce type, avec le foyer au niveau de la chambre de cuisson (*furn-s*), sont attestées dans le registre archéologique des VIII^e-XIII^e siècles. Les rares parallèles disponibles se rencontrent essentiellement dans des environnements urbains ou périurbains. Si la grande capacité de l'exemplaire d'Albalat reflète bien sa fonction communautaire, il n'est pas aisé de déterminer s'il a été utilisé pour pallier certaines carences existant au niveau domestique, pour répondre aux exigences de la préparation de recettes spécifiques ou si, enfin, il renvoie à un certain modèle d'organisation sociale qui aurait pu résulter de la présence d'une garnison. Cette présentation sera donc l'occasion de mettre en perspective mentions textuelles et vestiges (four mais également récipients) et de revenir sur les différents problèmes soulevés.

Catherine Richarté-Manfredi

À partir des exemples des chargements des navires d'Agay-A et du Batéguier : héritages de l'Antiquité ?

Parmi les mobiliers récemment étudiés provenant des cales des épaves islamiques de Provence (IX^e-X^e siècles), originaires pour la plupart d'al-Andalus, d'Ifrîqiya ou de Sicile, les récipients dévolus à la conservation et au stockage sont abondamment représentés. Ces vases semblent avoir reçu initialement un traitement imperméabilisant à base de cire d'abeille, de poix ou de résine de pinacée ou encore de graisse animale mis en évidence par des analyses biomoléculaires. Ces investigations biochimiques ont également permis de connaître la nature des contenus transportés lors de ces navigations. Le vin, les huiles végétales, les produits laitiers et les sauces de poisson ont, entre autres, été détectés montrant une certaine pérennité du trafic de quelques denrées biologiques. De même, les modules adoptés par ces conteneurs sont intéressants car ils semblent, dans leurs capacités, analogues à ceux des transports antiques. Ces objets nous amèneront, durant cette séance, à nous interroger sur l'organisation très réglementée, manifestement issue des pratiques antiques (traitement et modules), qu'induisent ces transports dans ce haut Moyen Âge méditerranéen.

Marianne Brisville

Préparer, consommer et conserver les aliments : Réflexion sur le mot, l'objet et le geste

Parmi les sources textuelles arabes, les livres de cuisine et, dans une moindre mesure, les traités médicaux mentionnent un ensemble relativement vaste d'ustensiles et récipients dédiés aux pratiques alimentaires. Ils documentent, de manière plus ou moins précise, leur utilisation dans les diverses phases du procédé alimentaire, ayant trait à la préparation, à la cuisson (souvent plurielle), au dressage, au service et à la conservation des aliments. Ces indications soulèvent toutefois plusieurs interrogations. D'une part, les différentes étapes se trouvent inégalement renseignées, ce qui conduit à questionner les ellipses. D'autre part, la récurrence de certains récipients incite à réfléchir à leur caractère multifonctionnel et polyvalent. Enfin, les descriptions très parcimonieuses quant aux caractéristiques des objets posent l'enjeu – le plus complexe sans doute – d'établir une correspondance entre le nom mentionné dans les textes et la forme révélée par les fouilles archéologiques.

Jean-Christophe Treglia

Good by amphora

S'il est aujourd'hui clairement établi que l'amphore disparut des marchés de l'Occident chrétien à l'orée du VIII^e siècle, il convient de rappeler que cet effacement fut progressif et qu'il ne concerna au final qu'une fraction mineure de l'espace économique méditerranéen. En terres d'Islam comme dans le monde byzantin, le vase de transport à longue distance survécut encore durant plusieurs siècles sous une forme globulaire héritée des modules de l'Antiquité tardive. L'amphore fusiforme classique, quant à elle, devait connaître un ultime succès dans l'Ifrîqiya des Fatimides. Nous proposons d'illustrer ce thème en nous appuyant sur les études auxquelles nous avons contribué en Égypte (Fustât) ainsi qu'au Maghreb (Sabra al-Mansuriya, Tunisie).