



HAL
open science

L'évolution du vaisselier culinaire entre la fin de la période hellénistique et la période augustéenne en Syrie méridionale : apports et changements culturels

François Renel

► **To cite this version:**

François Renel. L'évolution du vaisselier culinaire entre la fin de la période hellénistique et la période augustéenne en Syrie méridionale : apports et changements culturels. Cahier des thèmes transversaux ArScAn, 2013, XI, pp.331-336. hal-02277447

HAL Id: hal-02277447

<https://hal.science/hal-02277447>

Submitted on 3 Sep 2019

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

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

L'ÉVOLUTION DU VAISSELIER CULINAIRE ENTRE LA FIN DE LA PÉRIODE HELLÉNISTIQUE ET LA PÉRIODE AUGUSTÉENNE EN SYRIE MÉRIDIONALE : APPORTS ET CHANGEMENTS CULTURELS

François RENEL

INRAP et ArScAn-APOHR

francois.renel@inrap.fr

Cette présentation sur l'évolution du vaisselier culinaire entre la fin de la période hellénistique et la période augustéenne en Syrie méridionale (II^e siècle av. J.-C. – I^{er} siècle ap. J.-C.) ne constitue pas une synthèse mais davantage un état de la question réalisé à partir d'une documentation récente issue des fouilles archéologiques menées depuis 1998 en Syrie du sud dans la zone du Djebel al Arab et celle du Lédjâ¹. Définir une évolution du vaisselier culinaire dans une zone encore *terra incognita* il y a une vingtaine d'années, relève d'une approche difficile, particulièrement dans la mesure où les données des sciences connexes font grandement défaut. Nous ne disposons pas en effet de sources écrites ou iconographiques ; aucune structure liée aux pratiques culinaires (foyer, structure de combustion) n'a été mis au jour. De même l'absence de macro-restes ou de restes fauniques liée à l'acidité du terrain constitue un obstacle supplémentaire.

Cette thématique ne peut donc être abordée que par les seuls éléments à notre disposition, à savoir la céramique. En effet nous pouvons nous faire une idée des pratiques alimentaires et leur évolution par ce biais dans la mesure où la batterie de cuisine semble déterminée par le type de cuisine pratiquée, chaque mode de cuisson engendrant ses ustensiles propres.

Pour la fin de la période hellénistique (II^e – I^{er} siècles av. J.-C.), nous disposons d'un vaisselier homogène sur les différents sites étudiés. Ce corpus, dont l'une des particularités est le monopole d'un type de production en pâte basaltique locale, s'inscrit dans un double courant. D'une part, une évolution des formes héritées de l'Âge du fer représenté en particulier par les formes de stockage (fig. 1.11) d'autre part une intégration des modèles hellénistiques particulièrement visible au niveau de la vaisselle liée à la table (amphore de table, coupelle à bord rentrant). Produit localement, le vaisselier constitue un répertoire assez restreint typologiquement orienté sur le stockage, la cuisine et, dans une part bien moindre, le service et la présentation. Il s'agit pour cette période d'une zone assez isolée géographiquement malgré l'intégration de formes céramiques issues de la koïnè hellénistique.

Au sein des récipients de cuisine, une forme domine : le pot à cuire haut à panse arrondie et fond convexe doté de deux anses verticales, reprenant dans sa morphologie la forme des chytra grecque. Calé dans la cendre ou sur un trépied métallique, ce récipient de base, issu de l'artisanat villageois², assure la fonction de bouillir les céréales, légumineuses et probablement les viandes en ragoût. Il existe sous différents modules (fig. 1.1-3), remplacé sans doute par des récipients métalliques au-delà d'un certain volume. L'absence de récipients à cuire à fond plat est remarquable. Aux cotés de cet unique ustensile de cuisson, on note la présence d'un certain nombre de types de jattes (fig. 1.4-5) aux fonctions variables, allant de la préparation et sans doute occasionnellement à la cuisson comme le montre le passage répété au feu d'un certain nombre d'exemplaires.

THÈME IX

¹ Recherches menées par la Mission Française en Syrie du sud sous la direction de Jean-Marie Dentzer, UMR 7041, APOHR.

² L'étude de cette forme montre une très grande hétérogénéité des pâtes et une grande variation dans la morphologie des lèvres qui témoignent de la multiplication de petits ateliers, loin de la standardisation que l'on observe pour la phase suivante.



Fig. 1 : Vaisselier de la fin de la période hellénistique (IIe – Ier s. av. J.-C.)

L'existence de ce répertoire réduit et la polyvalence d'emploi de certaines formes témoignent sans doute de la consommation d'une pitance rurale assez limitée dans sa variété. Le régime alimentaire reste cependant une inconnue en particulier dans la proportion des viandes et des laitages. Aucune baratte ou faisselle n'a été retrouvée. Par ailleurs, en l'absence d'étude d'éventuels dépôts présents dans les jarres de stockage, il est difficile d'en assurer la destination réelle. Sont-elles destinées à assurer la fonction d'ensilage des céréales et légumineuses ou participent-elles aussi à la réalisation de saumure et de stockage de fruits ou autres ?

La production ou la consommation de vin est peu documentée, à l'exception de quelques amphores rhodiennes et gréco-romaines. La présence d'amphores de table surtout observée en contexte funéraire (fig. 1.6) semble davantage liée à l'usage symposiaque (banquets)³, phénomène bien connu pour la Nabatéenne voisine, qu'au service de la table. On les retrouve associées à quelques cratères ainsi que des louches et des filtres destinés au mélange de l'eau et du vin suivant la tradition méditerranéenne.

Au quotidien, on mange sans doute dans des récipients intermédiaires que sont les jattes, ou directement dans le pot. Les coupes à bord rentrant (fig. 1.7) produites localement sont peu nombreuses dans les contextes étudiés. Seul le site urbain de Suweida a livré un mobilier importé dévolu à cet usage dans le secteur du palais. Il comprend toute une série de coupelles et de plats à dépression (« Fish Plate ») importés de la côte (fig. 1.10). La fin de la période voit cependant l'émergence et le développement des coupes à boire issues des productions en sigillée orientale (fig. 1.8-9).

Toutes ces données sont cependant à pondérer par rapport à la part des ustensiles métalliques non retrouvés en fouille et à l'existence probable d'un mobilier périssable disparu mais qui gardera sa place en Syrie du sud jusqu'au milieu du *xx*^e siècle⁴. A titre d'exemple, la fouille réalisée dans le désert du Lédja d'un sanctuaire et de bâtiments originaux dotés de banquettes et interprétés comme des lieux de banquets d'une population semi-nomade⁵ n'a livré qu'une dizaine de coupes importées à l'exclusion de tout autre mobilier sur l'ensemble de l'agglomération. Cette carence ne peut s'expliquer que par l'existence de récipients en bois plus adaptés au transport.

Avec la conquête romaine du nord de la Syrie par Pompée puis l'intégration de la région dans un système de clientélisme, on note une ouverture et un changement radical du vaisselier local. Ce changement, perceptible sur l'ensemble des sites fouillés ou prospectés, s'amorce sous Auguste pour se poursuivre jusqu'à la provincialisation en 106 ap. J.-C.

Dans la première moitié du *1^{er}* siècle ap. J.-C., il semble que la région rentre, au niveau de l'alimentation, dans la sphère méditerranéenne avec une cuisine plus complexe exigeant sans doute différents récipients pour les différents types de cuisson. On passe en effet d'un vaisselier utilitaire peu diversifié lors de la phase précédente à des productions plus variées et d'une technologie plus élaborée.

³ Berlin, 2006 : 28

⁴ Les découvertes réalisées le long des côtes de la mer Morte témoignent en effet de la vivacité de l'artisanat des récipients en bois pour cette période.

⁵ Kalos, 1997

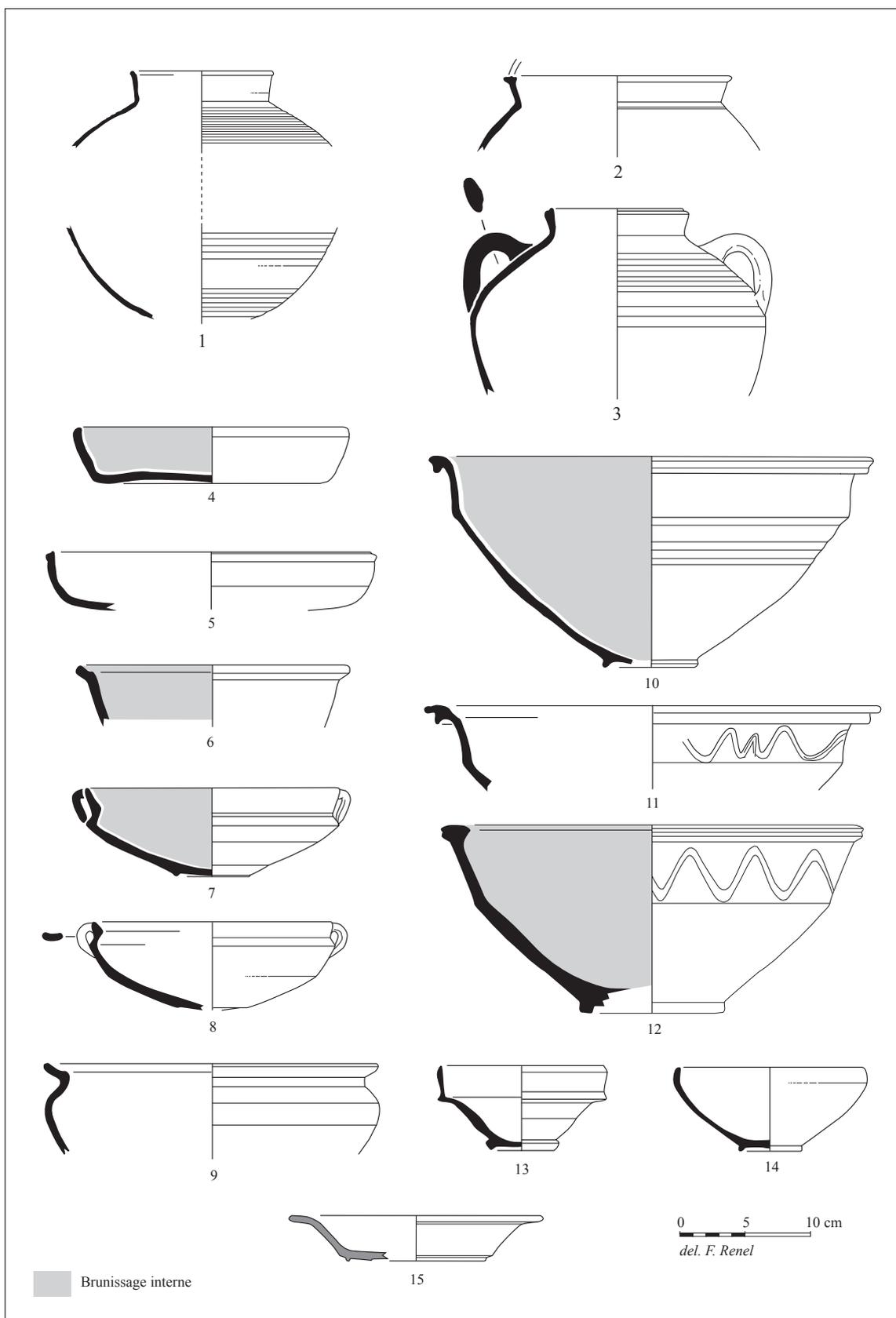


Fig. 2 : La céramique culinaire et de table du début de la période romaine (1er s. ap. J.-C.)

Aux formes sommaires de pots à cuire produits à la période hellénistique succèdent des récipients plus variés et plus sophistiqués inspirés clairement des productions italiques ou de celles en usage sur le pourtour oriental du bassin méditerranéen. Si le pot à cuire développé sous différentes variantes (fig. 2.1-3) continue à dominer le vaisselier culinaire, l'apport extérieur le plus significatif est le développement des récipients à cuire ouverts, à fond plat ou à fond convexe. Ils représentent désormais une part non négligeable des formes destinées au feu. Les pratiques alimentaires sont beaucoup plus variées que lors de la phase précédente. Les plats culinaires d'origine italique sont en revanche absents à l'exception de deux fragments de plat en Vernis Rouge Pompéien. Mais le développement des plats à feu s'inspire directement des productions communes italiques. Les formes à fond plat (fig. 2.4-5) sont destinées à frire ou à poêler. Les cocottes à fond convexe (fig. 2.6-9), en revanche, constituent une sorte de faitout pour les produits braisés ou en ragoût. Généralement dotées d'une carène, elles peuvent être enfoncées dans la cendre ce qui permet en outre une consommation en combustible *a minima*. Toutes ces formes permettent une cuisson lente et régulière et bien que peu de couvercles aient été identifiés, la présence de lèvre à gorge interne sur un certain nombre de types de plat à cuire suggère la généralisation de ce dispositif.



Fig. 3 : Détail du brunissage interne (« Spiral Burnishing ») présent au fond d'un plat à cuire

Cette mutation culturelle s'accompagne d'une mutation technologique ; les pâtes s'affinent même si les sources d'approvisionnement en argile restent les mêmes. L'ensemble de ces formes est recouvert sur leur surface intérieure d'un brunissage concentrique (*Spiral Burnishing*) réalisé au galet (fig. 3). Ce procédé qui lisse les particules d'argile leur retirant leur porosité, empêche les mets d'attacher⁶. Ces éléments suggèrent l'introduction de l'huile d'olive dans la préparation des repas à partir de cette date. Cette imitation locale précoce du vaisselier italique, sans la présence de prototypes importés, puise sans doute ses origines dans des raisons historiques. La typologie des jattes et des plats se développe aussi (fig. 2.10-12) avec, pour certains exemplaires, la présence d'un brunissage qui témoigne de la diversité de leur usage à l'instar de la période précédente.

Le domaine de la table montre aussi une évolution rapide avec la multiplication et la diversification des récipients dévolus à cet usage, beaucoup de ces céramiques étant des imitations locales des productions italiques en particulier des sigillées (fig. 2.13). Par ailleurs, la forte présence des sigillées orientales (fig. 2.15) montre désormais l'ouverture généralisée du marché local au commerce régional. Cet éventail de formes et leur forte représentation semble refléter davantage une consommation individuelle contrairement à la fin de la période hellénistique.

⁶ Balfet, 1983 : 79

Si ces pratiques sont empruntées à des populations exogènes elles sont en revanche totalement intégrées à l'aube du passage à la province. Il est par ailleurs probable que cette diffusion de nouvelles formes produites dans le djebel ou à Bosra, jusque dans la partie nord de la Syrie du sud, soit le fait du développement du réseau viaire à cette période et de la présence de troupes. Ce changement aussi perçu à Beyrouth⁷, mais de façon plus atténuée, ne signifie pas pour autant une « romanisation » des pratiques alimentaires et du mode de vie mais l'intégration à un phénomène plus général d'internationalisation des pratiques culinaires. Ce processus de romanisation des comportements par ailleurs attesté dans d'autres domaines, que ce soit dans celui de l'architecture ou de la sculpture. Après le renouvellement de ce répertoire, finalisé à l'aube de la Provincialisation, le vaisselier va demeurer en usage durant une longue période, sans évoluer jusqu'à la fin du III^e siècle voire le début du IV^e siècle avant l'arrivée de nouveaux changements, dont l'émergence d'un art de la table, issu de l'ouest et du sud de la province.

ÉLÉMENTS DE BIBLIOGRAPHIE

BALFET H., FAUVET-BERTHELOT M.-F., MONZON S. 1983. *Lexique et typologie des poteries*. Paris: Editions du Cnrs.

BERLIN A. 2006. Gamla I, The Pottery of the Second Temple Period. The Shmarya Gutman Excavations 1976-1989 : *IAA Reports*, 24, Jérusalem.

KALOS M. 1997. Le site de Sahr (Syrie du Sud). *Topoi*, 7/2 : 965-991.

PELLEGRINO E. 2007. Les céramiques communes de Beyrouth (secteur BEY 002) au début de la période romaine. *Syria* 84 : 143-168.

⁷ Pellegrino, 2007 : 155