



HAL
open science

Dans les vieux pots, les bonnes soupes : vaisselle d'usage culinaire à Byzance

Véronique François

► To cite this version:

Véronique François. Dans les vieux pots, les bonnes soupes : vaisselle d'usage culinaire à Byzance. Sauro Gelichi. IX Congresso Internazionale sulla ceramica Medievale nel Mediterraneo, Venise, 23-27 novembre 2009, All'Insegna dell Giglio, pp.557-563, 2012, 978-88-7814-540-5. halshs-00751789

HAL Id: halshs-00751789

<https://shs.hal.science/halshs-00751789>

Submitted on 29 Jul 2020

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.

ATTI DEL IX CONGRESSO
INTERNAZIONALE
SULLA CERAMICA MEDIEVALE
NEL MEDITERRANEO

Venezia, Scuola Grande dei Carmini
Auditorium Santa Margherita
23-27 novembre 2009

a cura di Sauro Gelichi



All'Insegna del Giglio

«DANS LES VIEUX POTS, LES BONNES SOUPES»: VAISSELLE D'USAGE CULINAIRE À BYZANCE

Abstract: This study gives a synthetic view of the utensils used for cooking in Byzantine houses in an urban and rural living environment during Macedonian, Comnenian and Palaiologan periods. The joint interrogation of ceramic – excavated in Greece, Thrace and Anatolia – and of various written sources in which cooking pots and pans are mentioned allows to place objects in context of use.

La poterie culinaire et les pots de stockage byzantins ont longtemps été négligés par les archéologues. Nous ne savons à leur propos que peu de chose en comparaison avec les connaissances acquises sur la vaisselle de service. Toutefois quelques grands chantiers archéologiques ont livré des collections de céramiques communes dans lesquelles puiser pour reconstituer la batterie de cuisine d'une maison byzantine entre le X^e et le début du XV^e siècle. En observant l'apparition ou la disparition de certaines formes de l'époque macédonienne à l'époque paléologue, en examinant l'évolution morphologique des céramiques et en calculant les contenances des ustensiles de cuisine et de stockage, en confrontant le matériel de la capitale à celui des villes et des villages de l'Empire, et enfin en croisant ces données avec les sources écrites, il est possible d'établir un inventaire des ustensiles utilisés près du foyer et au cellier et de distinguer les batteries de cuisine employées dans des contextes urbains et ruraux. C'est ce à quoi je m'emploie dans une de mes recherches, j'en extrais ici une étude de la vaisselle à usage culinaire (FRANÇOIS 2010: 317-382).

1. CROISER LES SOURCES

Pour le Moyen Âge occidental, la pratique qui consiste à confronter les données matérielles aux sources, qu'ils s'agissent des textes ou des images, n'a rien de novatrice. Mais chez les Byzantinistes, plusieurs tentatives d'études croisées ont montré les limites de l'exercice car la documentation dont ils disposent est fort différente de celle que les archéologues occidentalistes peuvent mobiliser.

Les sources écrites abordant le mode de vie des habitants de l'Empire sont rares parce que les auteurs byzantins ne portaient guère d'intérêt au monde qui les entourait et ne s'employaient donc pas à le décrire (MAGDALINO 1987: 28-38). La vie quotidienne à Byzance n'était pas un sujet propre à un traitement littéraire. C'est pourquoi les textes dans lesquels trouver des informations sur la vaisselle et ses usages sont peu nombreux et assez peu informatifs. Néanmoins quelques indications sur les ustensiles nécessaires à la conservation des aliments, à la préparation des mets et à leur service apparaissent dans des traités de médecine et de diététique ainsi que dans des traités d'agronomie. La poésie byzantine, rédigée en langue vulgaire, telle que les poèmes prodromiques composés au XI^e siècle, explique parfois comment était préparée la cuisine au quotidien et avec quels ustensiles (JEANSELME, OECONOMOS 1924: 317-339). Pour leur part, les hagiographies laissent entrevoir quelques-uns des gestes du quotidien et mentionnent incidemment la vaisselle de terre. Quelques indications peuvent être recueillies chez les épistoliers et, dans les chartes de fondation des monastères, des ustensiles de terre et de métal nécessaires à la cuisine, au service et à l'hygiène sont parfois mentionnés. Enfin, parce

qu'elle avait sans doute une valeur marchande trop faible, la poterie n'apparaît que très rarement dans les inventaires après décès. Ces sources écrites n'atteignent pas le degré de précision des textes occidentaux mais elles sont d'autant plus importantes que les images byzantines sont de peu d'utilité pour caractériser la vaisselle en usage dans l'Empire.

Les manuscrits médiévaux en Occident contiennent des milliers d'images d'ustensiles de cuisine. Ces images permettent d'appréhender la fonction des objets trouvés en fouille car les pots de terre sont représentés fidèlement par les miniaturistes, ils sont souvent placés en contexte d'utilisation et associés à un lieu et aux produits alimentaires. À l'inverse, sur les fresques, sur les mosaïques et dans les miniatures byzantines, sur lesquelles se trouve parfois représentée de la poterie, les artisans ont souvent copié des modèles anciens plutôt que représentés des objets de leur vie quotidienne. Ils n'ont pas cherché à reproduire la réalité mais se sont plutôt attachés à rendre une atmosphère. D'une manière générale, carafes, gobelets, amphores, bassins et plats obéissent à des règles de représentation standardisées et allusives. Des études récentes ont montré combien les renseignements fournis par l'observation de ces représentations étaient limités (PARANI 2003; EAD. 2005: 147-171; VROOM 2007: 191-222).

Ces restrictions faites, le croisement des sources est possible mais peu de céramologues s'y sont essayés. Ch. Bakirtzis publiait en 1989 *Buzantina Tsoukalolagena*, un ouvrage pionnier dans lequel il cherchait à définir, grâce aux textes et à l'ethnographie, les noms et les fonctions de la vaisselle culinaire et des pots de stockage à Byzance mais aussi à Chypre, dans le Levant franc et dans les Balkans (BAKIRTZIS 1989). Pour reconstituer la batterie de cuisine d'une maison byzantine entre le X^e et le début du XV^e siècle, la démarche suivie ici est du même ordre mais elle prend appui cette fois sur un corpus d'objets strictement byzantins découverts en Grèce, en Turquie et en Bulgarie. Les sites retenus pour établir ce corpus ont été sélectionnés en fonction: 1) de la qualité du matériel livré par les fouilles, c'est-à-dire des objets complets dont on peut calculer le volume; 2) des données chronologiques fiables; 3) des contextes de découvertes, bien définis, en milieu urbain et rural. Les fouilles de Corinthe offrent une image assez nette des pots utilisés au XII^e siècle, puis du début du XIII^e au milieu du XIV^e siècle (MORGAN 1942; SANDERS 2000: 153-173; EAD. 2003: 385-398; WILLIAMS 2003: 423-434; STILLWELL MACKAY 2003: 401-422). Celles de Sparte permettent d'examiner des séquences stratigraphiques de céramiques datées des XI^e-XII^e siècles et de la fin XII^e-début XIII^e siècle (SANDERS 1993: 251-286; ARMSTRONG 1989: 287-293). L'exploration archéologique d'Argos a livré une grande quantité de vases entiers des XI^e-XII^e siècles (PIERART, THALMANN 1980: 459-482). Une autre partie des objets du corpus provient des fouilles de l'église Saint Polyeucte (Saraçhane Camii) à Istanbul qui permettent d'appréhender les pots et autres jarres employés dans la capitale de l'Empire

entre le X^e et le début du XIII^e siècle (HAYES 1992). La collection est enrichie par un peu de céramique commune du XIII^e siècle découverte dans un quartier d'habitation d'une grosse bourgade agricole et militaire d'Asie Mineure, Pergame (SPIESER 1996). Et, afin de comparer l'approvisionnement en céramiques communes de ces villes, grandes et moyennes, le matériel exhumé dans deux sites ruraux complète le corpus. Le premier de ces sites est le village de Djadovo en Thrace dont l'occupation byzantine s'étend de la fin du XI^e siècle à la fin du XII^e (BORISOV 1989). La fouille de ce village a mis au jour vingt cinq maisons qui abritaient entre 125 et 150 habitants. Le second ensemble rural provient de Panakton, un petit village qui comptait environ trente familles, entre le milieu du XIV^e et le début du XV^e siècle alors que la Grèce centrale était sous contrôle latin (GERSTEL, MUNN *et al.* 2003: 174-234).

Présenter la céramique commune sur la base de sa fonction implique qu'à chaque forme correspondait un emploi ce qui n'était probablement pas le cas. La plupart des ustensiles pouvaient avoir des usages polyvalents – dans les milieux modestes, on cuisinait et on mangeait souvent dans les mêmes pots – ou un emploi détourné lors d'une seconde vie. Marmites, pots à cuire et poêles étaient destinés à la cuisson des aliments mais pouvaient aussi servir de contenants.

2. MARMITES, POTS À CUIRE, COUVERCLES ET POÊLES

D'après les sources, coexistaient, à Byzance, deux modes de cuisson des viandes de boucherie et de volailles: des cuissons sophistiquées comme le rôtissage et la grillade, et des cuissons légèrement bouillies (*akrobrasta*) ou très bouillies (*diephta*). Michel Italikos, au début du XII^e siècle, précise dans une de ces lettres que ses «cuisines ne préparent pas qu'une sorte de plat: il y a des viandes bouillies et des viandes rôties» (GAUTIER 1972: 155). Les Byzantins avaient coutume de manger les viandes rôties tièdes plutôt que chaudes et Hiérophile recommande de servir tièdes mouton, poulet, lièvre ou chevreuil rôtis (DALBY 2003: 161-169). Grégoire le Théologien rapporte que les bergers, les éleveurs de chevaux, les gardiens de porcs et les bouviers avaient pour habitude de faire cuire leur viande dans une marmite de terre remplie d'eau claire qu'ils faisaient bouillir (MARKS 2002: 25). Les poissons étaient aussi cuits dans des marmites pour préparer des bouillons dont le goût était rehaussé avec du nard et de la coriandre fraîche (JEANSELME, OECONOMOS 1923: 4). Les bouillons maigres aux poireaux, aux choux, aux carottes ou aux asperges sauvages étaient cuisinés dans des marmites. Et certains desserts étaient également bouillis tels les *lalaggia* (MARKS 2002: 66).

Les marmites, désignées par les termes de *tsoukka*, *tsoukalia* ou *chytra*, et les pots à cuire employés pour préparer tous ces bouillons se retrouvent en fouilles (figg. 1 et 2). L'échantillonnage de *tsoukalia* est composé, pour le X^e siècle, de marmites à pâte rouge-brunâtre, sableuse et cassante, trouvées à Corinthe. Ces marmites à panse globulaire avec deux anses attachées à l'épaule facilitant ainsi le déplacement de l'objet, reposent sur une petite base annulaire, un fond bombé ou ombiliqué (figg. 1.1-2) (STILLWELL MACKAY 1967: 289-290, fig. 2: 92-94). Les bases bombées, idéales pour les cuissons par convection, assuraient une meilleure stabilité sur les surfaces irrégulières du sol des maisons et facilitaient le calage des pots dans le foyer. Des traces de feu apparaissent sur certaines panses. Ces *tsoukalia* de Corinthe côtoyaient, de la fin du X^e au XI^e

siècle, une marmite à fond plat qui permettait des cuissons par conduction lorsqu'elle ne présentait que la panse à la flamme (fig. 1: 3) (STILLWELL MACKAY 1967: 291-293, fig. 3: 99, pl. 68; SANDERS 2003: 38, fig. 11: 10). Dans les fouilles de Saraçhane, les marmites sont bien attestées dans les niveaux des VII^e et VIII^e siècles mais elles sont absentes des contextes du X^e siècle alors que les pots à cuire y sont nombreux. Les pièces entières sont exceptionnelles telle que cette marmite unique du début du XII^e siècle, à pâte sableuse, brunâtre à noir, micacée, dont la surface intérieure est recouverte d'un dépôt calcaire (fig. 1: 6) (HAYES 1992: 138, 200, fig. 80: 119). A la même époque, sur d'autres sites, des marmites à fonds plats ou bombés coexistaient comme à Argos (fig. 1: 7 et 8) – elles étaient fabriquées avec une pâte grossière dure, beige orangé avec des dégraissants siliceux assez grossiers ou avec une pâte, dure, rose contenant des dégraissants siliceux – (PIERART, THALMANN 1980: 470, fig. 7: C1 et D7, pl. X, C1, 481, pl. X, D7) et à Corinthe où les marmites ont une pâte rouge avec des grains de quartz (fig. 1: 9) (STILLWELL MACKAY 1967: 295, 296, fig. 4: 117, 118). Les anses sont généralement bien détachées de la panse de façon à limiter les risques de brûlures lorsqu'on retirait la marmite du feu. Les *tsoukalia* modelées, trouvées à Sparte, dominent dans les assemblages de la fin XII^e-début XIV^e siècle. Elles ont une panse globulaire, une lèvres éversée et le fond plat est noirci au feu (fig. 2: 1). Les deux anses plates, attachées à la lèvres et à mi-panse, étaient sans doute assez peu commodes pour manipuler l'objet. Pourtant en Laconie, les ménagères appréciaient ces marmites modelées dont la pâte, qui contenait des inclusions de calcaire et de quartz, était particulièrement résistante au feu. Ces marmites se cassaient moins souvent que leurs homologues tournés, peu nombreux sur le site (SANDERS 1993: 277, 278, fig. 13: 63). Les *tsoukalia* d'époque franque, trouvées à Corinthe, apparaissent en grand nombre. Elles ont des parois plus fines que les marmites byzantines, leur contenu devait donc chauffer plus rapidement. Leur panse en forme de sac est surmontée d'un long col parfois souligné par un bandeau et les anses sont attachées au col et aux lèvres (fig. 1: 11-15) (STILLWELL MACKAY 1967: 298-300, fig. 5: 127, 128, 130, 132). Au XIV^e siècle, dans le village de Panakton, les marmites avaient une panse globulaire, un bord droit ou éversé, un fond bombé et deux grandes anses très saillantes (fig. 2: 2, 3) (GERSTEL, MUNN *et al.* 2003: 172, fig. 22: 32; 160, fig. 9: 8; 184, fig. 37: 53). Leur pâte sableuse, rougeâtre, contient des inclusions blanches, noires, parfois rouges. Des traces de feu sont visibles sur le bas des panses. Les tailles et les contenances des marmites sont variables¹. Dans le cadre de ce corpus, et celles que soient les périodes, le volume maximum des marmites le plus habituel est compris entre 2 et 3 litres. Sans doute peut-on en déduire que la capacité des *tsoukalia* pour cuire les bouillons ne dépassait pas la valeur d'un repas. Si les marmites d'époque franque, trouvées à Corinthe, se distinguent par leurs formes, leur contenance est semblable à celle de leurs homologues byzantins, variant entre 1 et 4 litres. La gamme des ustensiles est assez variée, on trouve en effet, sur un même site, des *chytra* grandes et petites: de 2 à 5 litres à Corinthe au X^e siècle, puis de 1 à 4 litres à l'époque franque et de 1 à 3 litres à Panakton. Les fonds plats ou bombés ne semblent pas correspondre à des volumes spécifiques. Les plus grosses marmites sont de 5 et 6 litres, elles apparaissent uniquement sur des sites urbains aux X^e et XII^e siècles. C'est sans doute à ce type de *tsoukalia*

¹ Pour un classement par volume voir FRANÇOIS 2010: 337.

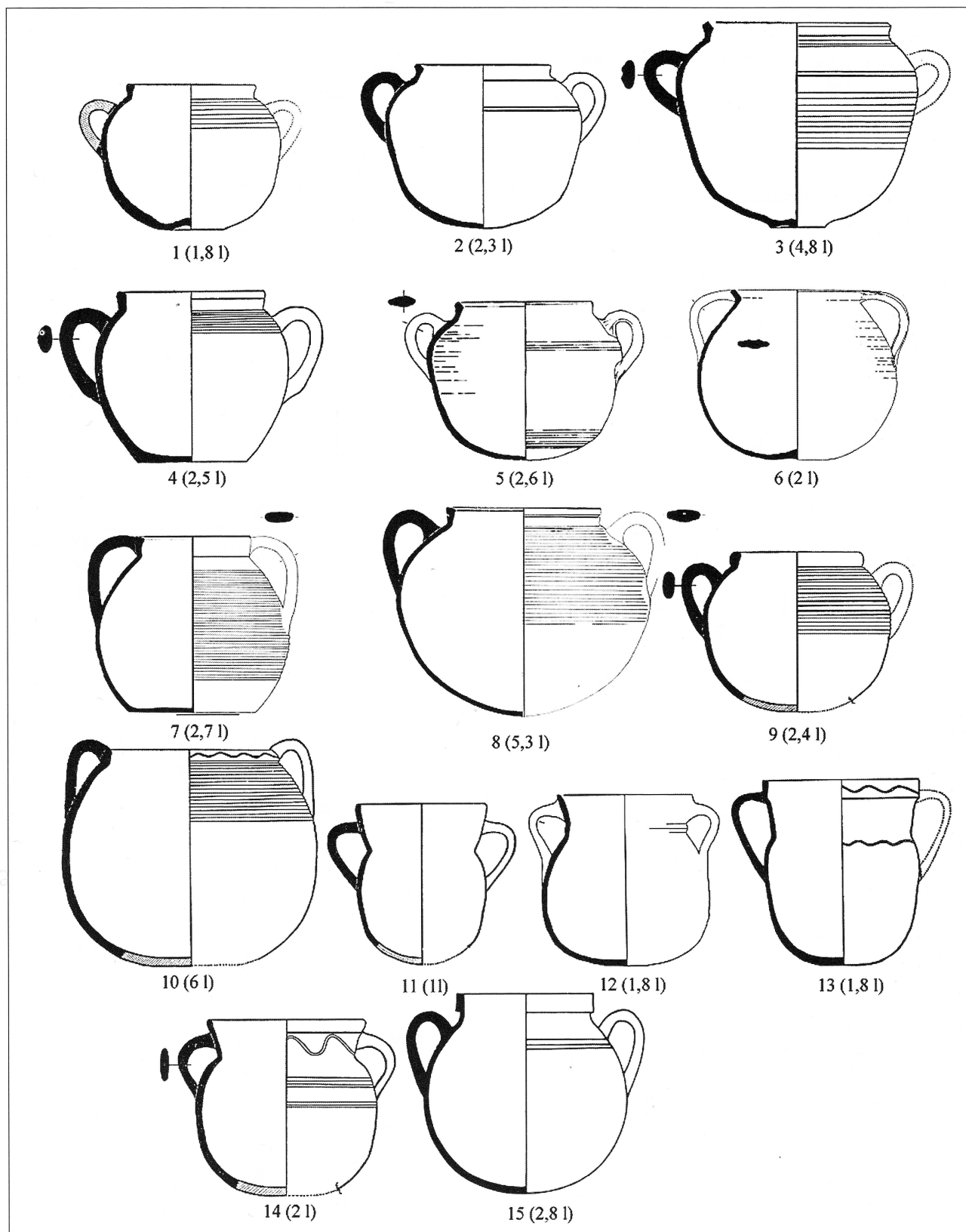


fig. 1 – Marmites: 1-3. Xe s., Corinthe; 4. Fin Xe-milieu XIe s., Corinthe; 5. Fin XIe s., Corinthe; 6. Début XIIe s., Saraçhane; 7. 1er moitié XIIIe s., Argos; 8. 2e moitié XIIIe s., Argos; 9, 10. 3e quart du XIIe s., Corinthe; 11-15. Époque franque, Corinthe. Ech. 1/6.

que faisait référence Eustathe de Thessalonique qui était plein d'admiration pour une marmite dans laquelle une poule entière pouvait être bouillie (KOUKOULES 1952: 77). Mais il semble qu'à Byzance, les gros contenants étaient plutôt faits

de métal comme ces chaudrons de bronze trouvés à Corinthe et datés du XIII^e siècle (DAVIDSON 1952: 73, pl. 51: 552-554). Le plus grand d'entre eux pouvait contenir jusqu'à 20 litres. Dans les chartes de fondation des monastères et des hôte-

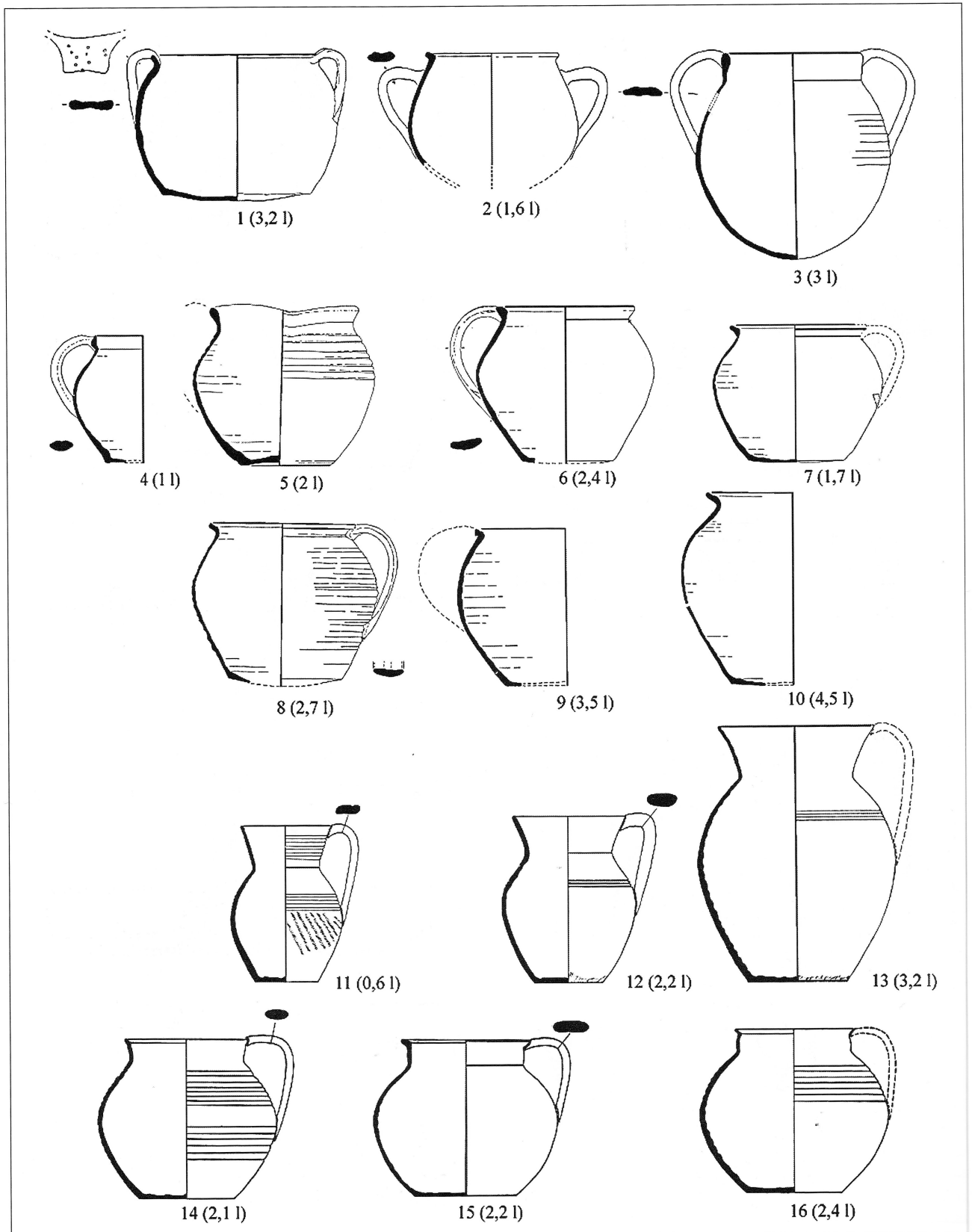


fig. 2 – Marmites: 1. Milieu XIIe s., Sparte; 2-3. Milieu XIVe-début XVe s., Panakton. Pots à cuire: 4-6. 1er moitié Xe s. 7, 8. Milieu Xe s. 9, 10. Fin Xe s., Saraçhane; 11-16. Fin IXe-XIIe s., Djadovo. Ech. 1/6.

taux, les chaudrons de métal (*kakkabia*) étaient préférés aux marmites de terre pour la préparation de grosses quantités de nourriture. Selon la *Satire contre les Higoumènes*, un texte du XI^e siècle, les cuisiniers du monastère Philotheou à Constanti-

nople préparaient le «pot pourri» dans «d'énormes marmites, à la panse rebondie». La recette de cette soupe justifie à elle seule l'emploi d'un tel contenant. Il fallait en effet mélanger quatre gros cœurs de choux blancs, une échine de don salé

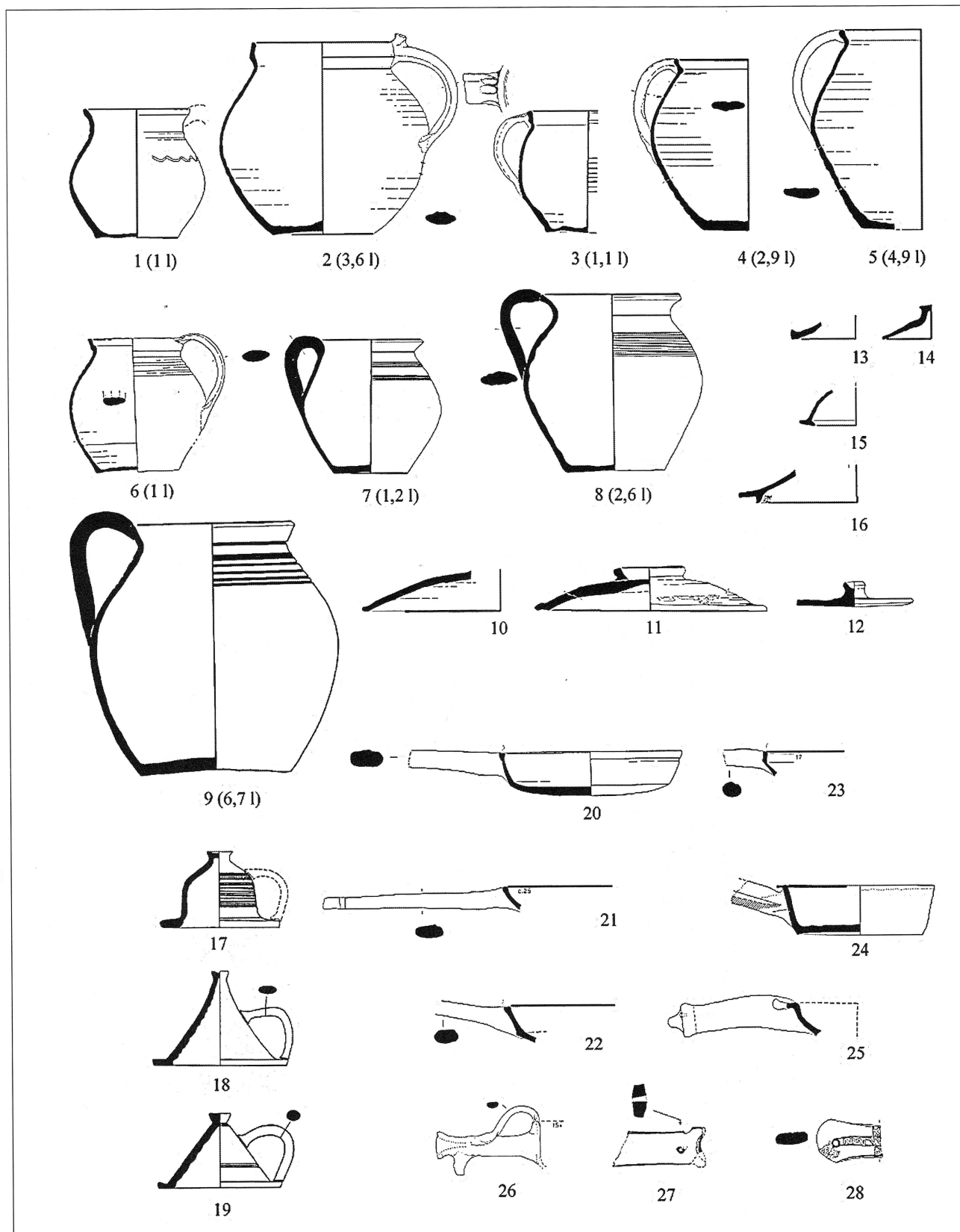


fig. 3 – Pots à cuire: 1, 2. Début XIIe; 3, 4. 2e moitié XIIe s.; 5, 6. Saraçhane; 7-9. XIIIe s. Pergame; Couverts: 10. Xe-XIIIe s.; 11-13. XIe s.; 14, 15. XIIe s.; 16. fin XIIe-début XIIIe s., Saraçhane; 17-19. Fin XIe-XIIe s., Djadovo; Poêles: 20-28. Xe-XIIe s., Saraçhane Ech. 1/6.

(un poisson), un morceau de carpe, vingt glauques (poissons gris verdâtre), la chair fumée d'un poisson de l'Oxus, quatorze œufs, du fromage crétois, quatre fromages frais, un peu de fromage valaque, une livre d'huile surfine, une poignée de

poivre, douze têtes d'ail, quinze maquereaux secs. Le tout était arrosé d'une cuillerée de vin doux de la capacité d'une écuelle (JEANSELME, OECONOMOS 1923: 9). Frère Hilarion s'exclamait «Ah! Quelle marmite (*tsouka*) il a fallu pour conte-

nir tout cela! Comment ne s'est-elle pas fendue par le milieu? C'étaient des fonds baptismaux, ce n'était pas une marmite!» (JEANSELME, OECONOMOS 1924: 328). Dans le *typikon* de l'hôpital du monastère du Pantocrator à Constantinople, daté de 1136, il est fait mention de chaudrons qui chauffaient continuellement et de la présence d'un préposé au chaudron, d'un «récureur» de chaudron et d'un chaudronnier (GAUTIER 1974: 92, 96, 104). Et c'est seulement à la fin du XIV^e siècle qu'on trouve mention, dans l'inventaire du monastère de la Gabaliôtissa à Vodéna, d'une marmite à crémaillère (*kremastaluson*) (LEMERLE *et al.* 1979: 105).

Les ragoûts et autres bouillons réduisaient aussi dans des pots à cuire. A la différence des marmites, les pots n'ont qu'une seule anse et reposent généralement sur un fond plat. Pour les X^e et XI^e siècles, l'échantillonnage, composé d'objets trouvés à Saraçhane, à Polystylos et à Maronée, comprend des pots à panses cannelées ou lisses, à fond plat, parfois ombiliqué ou bombé, avec occasionnellement un bec verseur (*fig. 2: 5*) (HAYES 1992: 181, *fig. 61: 14*; p. 180, *fig. 60: 19*; p. 182, *fig. 62: 16*; p. 200, *fig. 80: 112*; p. 56, *fig. 20: 1*; p. 183, *fig. 63: 3-5*; p. 186, *fig. 66: 37, 38*; p. 56, *fig. 20, 14*; PAPANIKOLA-BAKIRTZIS 2002: 346, 347). Certaines lèvres paraissent bien adaptées pour l'emboîtement d'un couvercle (*fig. 2: 4, 8, 9*). La variété des formes des pots à cuire de Djadovo, datés de la fin XI^e-XII^e siècle, est remarquable. On trouve en effet, sur ce site rural, des pots à panse ovoïde et long col tronconique avec une anse attachée à la lèvre et à mi-panse, et un fond plat (*fig. 2: 11-13*). Leur paroi est parfois lissée ou ornée de bandes inclinées parallèles. Ce type, qui rassemble plus de 60 vases entiers, représente 76 % de tous les pots du site (BORISOV 1989: 138, 145, *fig. 173: a-c*). Il existe aussi des pots à panse globulaire, fond plat et col court cylindrique, l'anse étant attachée à la lèvre et à mi-panse (*fig. 2: 14-16*). Fréquents aux XI^e-XII^e siècles mais aussi aux XIII^e et XIV^e siècles, ils sont attestés sur d'autres sites de Bulgarie, à Chersonèse en Crimée et à Dinogétia en Roumanie (BORISOV 1989: 160, *fig. 182: c-e*). Le corpus du XII^e siècle est également constitué d'objets découverts à Saraçhane et à Maronée (HAYES 1992: 42, *fig. 15: 8*; p. 193, *fig. 73: 5*; p. 196, *fig. 76: 32*; p. 200, *fig. 80: 114*; p. 205, *fig. 85: 66, 69, 78*; PAPANIKOLA-BAKIRTZIS 2002: 347, 348, n. 396). Ce sont, pour l'essentiel, des pots ansés à panse globulaire et lèvre droite ou éversée. Au XIII^e siècle, à Saraçhane, il y a de grands pots, ansés à panse ovoïde et des petits pots à panse globulaire (*fig. 3: 1-6*) (HAYES 1992: 208, *fig. 88: 19*; p. 207, *fig. 87: 5*; p. 210, *fig. 90: 3 et 4*). A la même époque, à Pergame, quelles que soient les contenances, les pots ont une forme identique, une panse globulaire montée sur un fond plat et terminée par une lèvre éversée (*figg. 3: 7-9*) (SPIESER 1996: 418-420, pl. 41). L'essentiel des pots à cuire du corpus a une capacité maximale d'environ 2 litres viennent ensuite les pots d'1 litre et ceux de 3 litres. Les pots de plus grande contenance sont rares: 4,5 litres à Saraçhane au X^e siècle et 4,9 litres au XIII^e; 6,7 litres à Pergame au XIII^e siècle. Ces variantes indiquent des usages diversifiés pour des rations individuelles ou collectives servies aussi bien dans la capitale de l'Empire que dans une petite ville d'Anatolie.

Dans le cas des cuissons bouillies, la vaisselle à usage culinaire était close par un couvercle (*epikythrion*). Eustathe de Thessalonique évoque une recette de poulet bouilli qui mijote avec la sauce dans une marmite couverte et, selon Théodore Stoudite, à la fin du VIII^e siècle, les moines cuisiniers étaient punis lorsqu'ils ne couvraient pas la marmite de son couvercle (MARKS 2002: 45; TALBOT 2007: 121). De façon générale, peu de couvercles de terre ont été découverts

en fouilles. D'autres matériaux étaient utilisés pour fermer hermétiquement les pots, des couvercles de métal ou de bois et puis toute sorte de couvercles de fortune. A Corinthe, où les marmites sont abondantes, aucun fragment de couvercle n'a été mis au jour alors que divers *epikythria* ont été retrouvés à Saraçhane mais leur nombre est dérisoire en comparaison avec celui des marmites et des pots à cuire du site (*fig. 3: 10-16*). Dans les niveaux des XI^e-début XIII^e siècles, aucun de ces couvercles ne semble s'adapter à la céramique culinaire. La plupart d'entre eux ont un bouton de préhension et on recense un seul couvercle à collerette. Parfois, ils sont engobés, ou engobés et glaçurés (HAYES 1992: 27, *fig. 10: 8*; p. 191, *fig. 71: 48, 65*; p. 188, *fig. 68: 40*; p. 197, *fig. 77: 46*; p. 205, *fig. 85: 79*; p. 206, *fig. 86: 8*). Dans les fouilles de Djadovo, les couvercles sont plus nombreux et leurs formes et leurs diamètres s'adaptent parfaitement aux pots à cuire découverts dans ce village (*fig. 3: 17-19*). De la forme d'un cône ou d'un mamelon creux, ils reposent sur un large bord plat et sont terminés par un bouton de préhension, complétés par une anse plate ou en boudin (BORISOV 1989: 200-204, *figg. 231-1 à 231-4*).

Les objets rassemblés ici montrent que *tsoukalia* et pots à cuire offraient des contenances semblables. Dans la littérature archéologique, il n'est pas rare de lire que les pots étaient plutôt employés dans le monde rural tandis que les marmites étaient caractéristiques des villes. Si à Corinthe les marmites dominent effectivement dans les assemblages, dans les fouilles de Saraçhane ce sont les pots à cuire qui sont les plus nombreux entre le X^e et le XIII^e siècle. Et si aucune marmite ne semble avoir été utilisée dans le village de Djadovo, alors que l'échantillonnage des pots à cuire y est remarquable, dans le village de Panakton, au milieu XIV^e-début XV^e siècle, les pots culinaires sont absents. Ce qui présidait à l'emploi d'une marmite ou d'un pot à cuire c'était sans doute le mode de cuisson souhaité par la cuisinière. Utiliser une *tsoukalia* parfaitement globulaire convenait au type de cuisson par convection: la forme du globe autorisait une bonne répartition et une bonne propagation de la chaleur et permettait de conserver longuement une préparation sans avoir besoin de la remettre au feu. La marmite était placée sur les braises ou sur un trépied (*pyrostates* ou *chytropous*) fait de terre comme à Saraçhane (HAYES 1992: 59, 187, *fig. 67: 24*; p. 192, *fig. 72: 19 et pl. 12: h*) ou de métal comme à Sparte (PAPANIKOLA-BAKIRTZIS 2002: 350, n. 402). Les pots de terre et les marmites à fonds plats, rarement employés à feu vif, étaient tantôt placés devant le feu comme en témoignent souvent les traces de suie visibles sur la panse du côté opposé à l'anse ou tantôt posés sur la sole brûlante du foyer.

D'après les sources écrites, la poêle ou *teganía* était un ustensile fréquemment employé dans le monde byzantin pour les cuissons rôties. On y faisait revenir les poissons frais – Hiérophile conseille de mettre à la poêle, les scorpions de mer, les surmulets, les pagels et les cabots (JEANSELME, OECONOMOS 1923: 3); l'ermite Jean sert des poissons cuits à la poêle à un marchand qui lui rend visite dans sa caverne; sur le forum Bovis à Constantinople, un aubergiste fait frire des poissons dans une poêle (MIGNE 1857-1910: 1177 B). On y cuisait aussi le *sphoungaton*, une sorte d'omelette aux oignons et on y faisait frire dans l'huile des gâteaux plats (*taganitai* ou *tèganitai*) qui ont pris le nom de l'ustensile nécessaire à leur cuisson (MARKS 2002: 66). Les fouilles attestent l'existence de quelques poêles en terre au X^e siècle à Constantinople. Les *teganía* des X^e-XII^e siècles de Saraçhane ont une panse carénée, hémisphérique ou tronconique d'un diamètre compris entre 17 et 25 cm (*fig. 3:*

20-28) (HAYES 1992: 42, fig. 15: 6). Les manches pleins sont de section oblongue ou circulaire et les manches plats sont parfois percés d'un trou qui permettait l'accrochage de l'ustensile. L'exemplaire presque complet, trouvé à Saraçhane (fig. 3: 20), est de même forme que la poêle de bronze découverte à Corinthe et datée, elle aussi, du XII^e siècle (HAYES 1992: 179, fig. 59: 13, 14; p. 184, fig. 64: 14; p. 188, fig. 68: 8; p. 203, fig. 83: 41). Certaines poêles portent à l'extérieur des traces de feu et leur paroi interne est souvent recouverte d'une couche de glaçure au plomb qui imperméabilisait la surface au contact des aliments et des corps gras. En Occident, une casserole glaçurée pouvait être un bon substitut à une casserole de métal. Ainsi Charles Estienne indique que la confiture d'écorce d'orange peut être cuite dans «un vaisseau net d'airain ou plombé» (ALEXANDRE-BIDON 2005: 176). Une poêle du XIII^e siècle, trouvée à Rhodes, est entièrement glaçurée. Son bec pincé facilitait l'écoulement des jus de cuisson et des sauces (PAPANIKOLA-BAKIRTZIS 2002: 349, n. 401). Haute de 6,5 cm et d'un diamètre de 24 cm, son bord à rainures était conçu pour recevoir un couvercle. Les poêles de terre retrouvées sur les sites sont très peu nombreuses alors que, selon les textes, les Byzantins étaient de grands amateurs de cuissons rôties et grillées, de poissons frits, d'omelettes et de beignets. Sans doute, comme en attestent les images et les inventaires après décès occidentaux, la plupart des poêles nécessaires à ces préparations étaient des récipients de cuivre, de fer, voire d'acier.

A travers les sources écrites et grâce aux découvertes archéologiques, une image de la céramique à usage culinaire employée à Byzance se dessine. Les marmites et les poêles de terre côtoyaient leurs homologues faits de métal dont il ne reste que fort peu de traces dans les fouilles. C'est donc une petite partie seulement des récipients de cuisson qui est parvenue jusqu'à nous. Ces objets permettent toutefois d'imaginer la cuisson des bouillons, des ragoûts et autres omelettes servies sur les tables byzantines du X^e au XV^e siècle et de mieux appréhender la vie quotidienne à Byzance.

BIBLIOGRAPHIE

- ALEXANDRE-BIDON D. 2005, *Une archéologie du goût. Céramiques et consommation*, Espaces Médiévaux, Paris.
- ARMSTRONG P. 1989, *Lakonian Amphorae*, dans V. DÉROCHE, J.-M. SPIESER (eds.), *Recherches sur la céramique byzantine*, «Bulletin de Correspondance Hellénique, Supplément XVIII», pp. 287-293.
- BAKIRTZIS Ch. 1989, *Buzantina Tsoukalolagèna*, Athènes.
- BORISOV B.D. 1989, *Djadovo, Bulgarian, Dutch, Japanese Expedition, Vol. 1, Medieval Settlement and Necropolis (11th-12th Century)*, Tokai University Press, Tokyo.
- DALBY A. 2003, *Flavours of Byzantium*, Prospect Books, Davon.
- DAVIDSON G.R. 1952, *Corinth. Results of Excavations conducted by the American School of Classical Studies, XII, the Minor Objects*, Princeton.
- FRANÇOIS V. 2010, *Cuisine et pots de terre à Byzance*, «Bulletin de Correspondance hellénique», 134.1, pp. 317-382.
- GAUTIER P. (ed.) 1972, *Michel Italikos, Lettres et discours*, Paris.
- GAUTIER P. 1974, *Le typikon du Christ Sauveur Pantocrator*, «Revue des Études Byzantines», 32, pp. 1-145.
- GERSTEL S.E.J., MUNN M. et al. 2003, *A Late Medieval Settlement at Panakton*, «Hesperia», 72, pp. 174-234.
- HAYES J.W. 1992, *Excavations at Saraçhane in Istanbul, 2: The Pottery*, Princeton.
- JEANSELME E., OECONOMOS L. 1923, *Aliments et recettes culinaires des Byzantins*, dans 3^e Congrès de l'histoire de l'art de guérir, London, 17-22 juillet 1922, Anvers, pp. 1-14.
- JEANSELME E., OECONOMOS L. 1924, *La Satire contre les Higoumènes*, «Byzantion» I, pp. 317-339.
- KOUKOULES Ph. 1952, *Buzantinòn Bios kaì Politismós*, Athènes.
- LEMERLE P. et al. (eds.) 1979, *Actes de Lavra*, III, Paris.
- MAGDALINO P. 1987, *The Literary Perception of Everyday Life in Byzantium; some General Considerations in the Base of John Apokaukos*, «Byzantinoslavica», 47, pp. 28-38.
- MARKS H. 2002, *Byzantine Cuisine*, self-published.
- MIGNE J.-P. (ed.) 1857-1910, *Patrologiae cursus completus, series graeca 100*.
- MORGAN Ch. 1942, *Excavations at Corinth XI: the Byzantine Pottery*, Cambridge Mass.
- PAPANIKOLA-BAKIRTZIS D. (ed.) 2002, *Everyday life in Byzantium. Byzantine Hours: works and days in Byzantium* (Thessaloniki, White Tower, october 2001-january 2002), Athènes.
- PARANI M.G. 2003, *Reconstructing the Reality of Images: Byzantine Material Culture and Religious Iconography (11th-15th centuries)*, The Medieval Mediterranean, 41, Brill, Leiden-Boston.
- PARANI M.G. 2005, *Representations of Glass Objects as a Source on Byzantine Glass: how useful are they?*, «Dumbarton Oaks Papers», 59, pp. 147-171.
- PIERART M., THALMANN J.-P. 1980, *Céramique romaine et médiévale*, «Bulletin de Correspondance hellénique, Supplément VI, Études argiennes», pp. 459-482.
- SANDERS G.D.R. 1993, *Excavations at Sparta: the Roman Stoa, 1988-91, Preliminary Report, Part 1*, «Annual of the British School at Athens», 88, pp. 251-286.
- SANDERS G.D.R. 2000, *New Relatives and Absolute Chronologies for 9th to 13th Century Glazed Wares at Corinth: Methodology and Social Conclusions*, dans K. BELKE et al. (eds.), *Byzanz als Raum. Zu Methoden und Inhalten der historischen Geographie des östlichen Mittelmeerraumes*, Vienne, pp. 153-173.
- SANDERS G.D.R. 2003, *Recent Developments in the Chronology of Byzantine Corinth*, dans C.K. WILLIAMS II, N. BOOKIDIS (eds.), *Corinth XX: Corinth, the Centenary 1896-1996*, Cambridge Mass., pp. 385-398.
- SPIESER J.-M. 1996, *Die Byzantinische Keramik aus der Stadtgrabung von Pergamon*, Pergamenische Forschungen 9, Berlin-New York.
- STILLWELL MACKAY Th. 2003, *Pottery of the Frankish Period 13th and Early 14th Century*, dans C.K. WILLIAMS II, N. BOOKIDIS (eds.), *Corinth XX: Corinth, the Centenary 1896-1996*, Cambridge Mass., pp. 401-422.
- TALBOT A.-M. 2007, *Mealtime in monasteries: the Culture of the Byzantine Refectory*, dans L. BRUBAKER, K. LINARDOU (eds.), *Eat, Drink, and Be Merry (Luke 12:19), Food and Wine in Byzantium*, Society for the Promotion of Byzantine Studies 13, Ashgate-Variorum, pp. 109-126.
- VROOM J. 2007, *The Changing Dining Habits at Christ's Table*, dans L. BRUBAKER, K. LINARDOU (eds.), *Eat, Drink, and Be Merry (Luke 12:19), Food and Wine in Byzantium*, Society for the Promotion of Byzantine Studies 13, Ashgate-Variorum, pp. 191-222.
- WILLIAMS C.K. 2003, *Frankish Corinth, an Overview*, dans C.K. WILLIAMS II, N. BOOKIDIS (eds.), *Corinth XX: Corinth, the Centenary 1896-1996*, Cambridge Mass., pp. 423-434.